



OAK RESTAURANT  
**MENU**  
OAKWOOD PREMIER INCHEON

세미뷔페와 함께 즐기는 주중디너 특선 메뉴

— Main Menu —

**Oak Signature A**

안심(130g)과 바닷가재(쇠고기:미국산 | 랍스터:캐나다산) & 스페셜 와인 360,000  
Surf&Turf(2 Persons)+Special Wine 1BTL

**Oak Signature B**

점보 꽃등심(300g)과 바닷가재(쇠고기:미국산 | 랍스터:캐나다산) & 스페셜 와인 330,000  
Couple Rib Eye Steak(2 Persons)+Lobster+Special Wine 1BTL

**Steak**

Including Buffet (뷔페 포함)

점보 꽃등심(300g) 스테이크(2인)(쇠고기:미국산) 220,000  
Couple Rib Eye Steak(2 Persons)

안심(130g)과 바닷가재 스테이크(쇠고기:미국산 | 랍스터:캐나다산) 130,000  
Tenderloin & Lobster

채끝 등심(130g)과 바닷가재 스테이크(쇠고기:미국산 | 랍스터:캐나다산) 120,000  
Striploin & Lobster

안심(130g) 스테이크(쇠고기:미국산) 120,000  
Grilled Tenderloin Steak

송아지(130g) 스테이크(쇠고기:호주산) 110,000  
Grilled Veal Steak

채끝 등심(130g) 스테이크(쇠고기:미국산) 100,000  
Grilled Striploin Steak

Child(Buffet Only) 53,000  
(만4세부터 만9세까지 적용 금액)



오크 레스토랑에서 사용하는 소고기는 STERLING SILVER PREMIUM MEAT로서 미국 농무성(USDA)의 엄격한 등급판정을 통해 선정된 우수한 육질의 소고기입니다.

※음식 알러지가 있으신 분들은 직원에게 문의 바랍니다.  
FOOD ALLERGY NOTICE : Please alert your server if you have any allergies.

※10% VAT 금액이 포함된 금액입니다.  
※10% VAT is inclusive

— 추천 와인 —

**Sparkling Wine**

샤또 수웨리 크레망 드 루아르 브뤼 150,000  
Chateau Soucherie, Cremant de Loire Brut(France)

마세리아 세뜨 포르테 레 볼리(세미 스위트) 120,000  
Masseria Sette Porte Le Bolli (Semi Sweet), (Italy)

끌로 아마도르 까바 브뤼 델리카 리제르바 100,000  
Clos Amador, Cava Brut Delicat Reserva(Spain)

**White Wine**

올리비에 르플레이브 샤블리 레 두 리브 180,000  
Olivier Leflaive, Chablis Les Deux Rives(France)

더 랩터 쇼비농블랑 130,000  
The Raptor Sauvignon Blanc(New Zealand)

델타 캘리포니아 샤도네이 100,000  
Delta California Chardonnay(USA)

**Red Wine**

본도노 끼안티 클라시코 150,000  
Buondono Chianti Classico(Italy)

에네미고 말벡 120,000  
Enemigo, Malbec(Argentina)

비나 파르구아 양카 100,000  
Vina Pargua Anka(Chile)

**주류**

Hwayo 17 50,000  
일품진로 50,000  
안동소주 45,000  
능이술 40,000

**Beer & Beverage**

Chimay Doree 30,000  
Estrella Damm Inedit 25,000  
Draft Beer 20,000  
Coke/Sprite 10,000

※다양한 음료 메뉴는 별도로 준비되어 있습니다.

※10% VAT 금액이 포함된 금액입니다.  
※10% VAT is inclusive