



PANORAMIC 65

BAR & DINING

Oakwood
Premier
INCHEON

DINING SET
MENU

PANORAMIC 65



PANORAMIC 65
BAR & DINING

PANORAMIC65 SIGNATURE SET

FOIE GRAS TORCHON

푸아그라 토송

Foie Gras Terrine with Fig, Pear Chutney, Caviar and Port Wine Sauce

CHESTNUT & SWEET POTATO SOUP

블랙트러플을 곁들인 밤 고구마 크림 스프

Roasted Chestnut & Sweet Potato Cream Soup with Milk Foam and Truffle Oil

CAPRESE SALAD

카프레제 샐러드

Seasonal Leaf Vegetable with Burrata Cheese, Mozzarella Cheese and Balsamic Dressing

MUSHROOM CRESPELLE LASAGNA

버섯 크레스펠레 라자냐

Mushroom Lasagna Made of Crepe Batter with Button Mushroom, Ce'pe Mushroom, Bechamel Sauce, Mozzarella Cheese and Vegetables

PANORAMIC SIGNATURE LOBSTER

파노라믹 랍스터

Poached Lobster with Jeju Hanrabong, Beurre Blanc Sauce and Citrus Salsa

SEASONAL FRUIT GRANITA

계절과일 그라니타

VEAL TENDERLOIN & BEEF STRIPLOIN STEAK

송아지 안심 & 채끝등심 스테이크

Grilled Veal Tenderloin (소고기 : 호주산 80g) & Beef Striploin (소고기 : 미국산 70g) with Seasonal Vegetable and Perigouridin Sauce

CHOCOLATE MOUSSE

초콜렛 무스

Dark Chocolate Mousse, Ruby Chocolate Mousse, Chocolate Joconde and Raspberry Sauce

COFFEE OR TEA

커피 또는 차

150.000

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

The price includes 10% service charge and 10% VAT.
메뉴 가격에는 10% 봉사료와 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

CHEF SPECIAL SET

FOIE GRAS TORCHON

푸아그라 토송

Foie Gras Terrine with Fig, Pear Chutney, Caviar and Port Wine Sauce

CHESTNUT & SWEET POTATO SOUP

블랙트러플을 곁들인 밤 고구마 크림 스프

Roasted Chestnut & Sweet Potato Cream Soup with Milk Foam and Truffle Oil

CAPRESE SALAD

카프레제 샐러드

Seasonal Leaf Vegetable with Burrata Cheese, Mozzarella Cheese and Balsamic Dressing

MUSHROOM CRESPELLE LASAGNA

버섯 크레스펠레 라자냐

Mushroom Lasagna Made of Crepe Batter with Button Mushroom, Ce'pe Mushroom, Bechamel Sauce, Mozzarella Cheese and Vegetables

PANORAMIC SIGNATURE LOBSTER

파노라믹 랍스터

Poached Lobster with Jeju Hanrabong, Beurre Blanc Sauce and Citrus Salsa

SEASONAL FRUIT GRANITA

계절과일 그라니타

STRIPLOIN & LAMB CHOP STEAK

채끝등심 & 양갈비 스테이크

Grilled Striploin (소고기 : 미국산 80g) & Lamb Chop (양고기 : 호주산 90g) with Seasonal Vegetable and Perigouridin Sauce

CHOCOLATE MOUSSE

초콜렛 무스

Dark Chocolate Mousse, Ruby Chocolate Mousse, Chocolate Joconde and Raspberry Sauce

COFFEE OR TEA

커피 또는 차

150.000

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

The price includes 10% service charge and 10% VAT.
메뉴 가격에는 10% 봉사료와 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

PANORAMIC65 COUPLE SET

BRANZINO BRANDADE WITH KING CRAB

농어 브랑다드 & 킹크랩

Mashed Branzino with King Crab Meat, Olive Oil, Potato, Chive, Cavier, Aioli Sauce and Bisque Sauce

WILD MUSHROOM SOUP

야생버섯크림 스프

Dry Ce'pe Mushroom Cream Soup with Milk Foam and Truffle Oil

CAESAR SALAD

정통 시저샐러드

Romaine Lettuce Tossed in Caesar Dressing, Topped with Shaved Parmesan Cheese, Crispy Bacon (돼지고기 : 미국산) and Garlic Crouton

LOBSTER & ASPARAGUS RISOTTO

랍스터를 곁들인 아스파라거스 리조또

Poached Lobster with Asparagus Risotto (쌀 : 국내산) and Parmesan Cheese

SEASONAL FRUIT GRANITA

계절과일 그라니타

GRILLED JUMBO RIB-EYE STEAK

점보 꽃등심 스테이크

Grilled Rib-Eye (소고기 : 미국산 300g) with Seasonal Vegetable and Perigouridin Sauce

MANGO CASSIS MOUSSE

망고 카시스 무스

Mango Mousse, Cassis Mousse, Coconut Sheet and Mango Sauce

COFFEE OR TEA

커피 또는 차

210,000 for 2 People

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

The price includes 10% service charge and 10% VAT.
메뉴 가격에는 10% 봉사료와 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

PANORAMA SET

BRANZINO BRANDADE WITH KING CRAB

농어 브랑다드 & 킹크랩

Mashed Branzino with King Crab Meat, Olive Oil, Potato, Chive, Cavier, Aioli Sauce and Bisque Sauce

WILD MUSHROOM SOUP

야생버섯크림 스프

Dry Ce'pe Mushroom Cream Soup with Milk Foam and Truffle Oil

CAESAR SALAD

정통 시저샐러드

Romaine Lettuce Tossed in Caesar Dressing, Topped with Shaved Parmesan Cheese, Crispy Bacon (돼지고기 : 미국산) and Garlic Crouton

LOBSTER & ASPARAGUS RISOTTO

랍스터를 곁들인 아스파라거스 리조또

Poached Lobster with Asparagus Risotto (쌀 : 국내산) and Parmesan Cheese

SEASONAL FRUIT GRANITA

계절과일 그라니타

BEEF TENDERLOIN STEAK

안심 스테이크

Grilled Beef Tenderloin (소고기 : 미국산 130g) with Seasonal Vegetable and Perigouridin Sauce

MANGO CASSIS MOUSSE

망고 카시스 무스

Mango Mousse, Cassis Mousse, Coconut Sheet and Mango Sauce

COFFEE OR TEA

커피 또는 차

110,000

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

The price includes 10% service charge and 10% VAT.
메뉴 가격에는 10% 봉사료와 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

OCEAN SET

BRANZINO BRANDADE WITH KING CRAB

농어 브랑다드 & 킹크랩

Mashed Branzino with King Crab Meat, Olive Oil, Potato, Chive, Cavier, Aioli Sauce and Bisque Sauce

WILD MUSHROOM SOUP

야생버섯크림 스프

Dry Ce'pe Mushroom Cream Soup with Milk Foam and Truffle Oil

CAESAR SALAD

정통 시저샐러드

Romaine Lettuce Tossed in Caesar Dressing, Topped with Shaved Parmesan Cheese, Crispy Bacon (돼지고기 : 미국산) and Garlic Crouton

LOBSTER & ASPARAGUS RISOTTO

랍스터를 곁들인 아스파라거스 리조또

Poached Lobster with Asparagus Risotto (쌀 : 국내산) and Parmesan Cheese

SEASONAL FRUIT GRANITA

계절과일 그라니타

GRILLED LAMB CHOP STEAK

양갈비 스테이크

Grilled Lamb Chop (양고기 : 호주산 180g) with Seasonal Vegetable and Perigouridin Sauce

MANGO CASSIS MOUSSE

망고 카시스 무스

Mango Mousse, Cassis Mousse, Coconut Sheet and Mango Sauce

COFFEE OR TEA

커피 또는 차

95,000

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

The price includes 10% service charge and 10% VAT.
메뉴 가격에는 10% 봉사료와 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

CLOUD SET

ESCARGOT

허브버터를 곁들인 달팽이 요리

Roast Snails with Garlic, Italy Parsley, Bread Crumb, Parmesan Cheese and Herb Butter

SWEET PUMPKIN SOUP

단호박 크림스프

Sweet Pumpkin Cream Soup with Milk Foam and Puff Pastry Garnish

CITRUS GARDEN SALAD

시트러스 가든 샐러드

Seasonal Garden Salad, Orange, Grapefruit with Lemon Vinaigrette

SCALLOP & BASIL RISOTTO

관자를 곁들인 바질 리조또

Roasted Scallop with Basil Risotto (쌀 : 국내산) and Parmesan Cheese

SEASONAL FRUIT GRANITA

계절과일 그라니타

VEAL LOIN STEAK

송아지 스테이크

Grilled Veal Loin (소고기 : 호주산 150g) with Seasonal Vegetable and Pepper Corn Sauce

STRAWBERRY PISTACHIO MOUSSE

딸기 피스타치오 무스

Strawberry Mousse, Pistachio Ganache, Chocolate Sheet and Raspberry Sauce

COFFEE OR TEA

커피 또는 차

85,000

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

The price includes 10% service charge and 10% VAT.
메뉴 가격에는 10% 봉사료와 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

SUNSET SET

ESCARGOT

허브버터를 곁들인 달팽이 요리

Roast Snails with Garlic, Italy Parsley, Bread Crumb, Parmesan Cheese and Herb Butter

SWEET PUMPKIN SOUP

단호박 크림스프

Sweet Pumpkin Cream Soup with Milk Foam and Puff Pastry Garnish

CITRUS GARDEN SALAD

시트러스 가든 샐러드

Seasonal Garden Salad, Orange, Grapefruit with Lemon Vinaigrette

SCALLOP & BASIL RISOTTO

관자를 곁들인 바질 리조또

Roasted Scallop with Basil Risotto (쌀 : 국내산) and Parmesan Cheese

SEASONAL FRUIT GRANITA

계절과일 그라니타

BEEF STRIPLOIN STEAK

채끝등심 스테이크

Grilled Beef Striploin (소고기 : 미국산 130g) with Seasonal Vegetable and Glace de Viande Sauce

STRAWBERRY PISTACHIO MOUSSE

딸기 피스타치오 무스

Strawberry Mousse, Pistachio Ganache, Chocolate Sheet and Raspberry Sauce

COFFEE OR TEA

커피 또는 차

82,000

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

The price includes 10% service charge and 10% VAT.
메뉴 가격에는 10% 봉사료와 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

A LA CARTE
MENU

PANORAMIC 65



PANORAMIC 65
BAR & DINING

APPETIZER

- BRANZINO BRANDADE WITH KING CRAB 15.
농어 브랑다드 & 킹크랩
Mashed Branzino with King Crab Meat, Olive Oil, Potato, Chive, Cavier, Aioli Sauce and Bisque Sauce
- ESCARGOT 13.
허브버터를 곁들인 달팽이 요리
Roast Snails with Garlic, Italy Parsley, Bread Crumb, Parmesan Cheese and Herb Butter

SOUP

- SWEET PUMPKIN SOUP 12.
단호박 크림스프
Sweet Pumpkin Cream Soup with Milk Foam and Puff Pastry Garnish
- WILD MUSHROOM SOUP 12.
야생버섯크림 스프
Dry Ce'pe Mushroom Cream Soup with Milk Foam and Truffle Oil
- CHESTNUT & SWEET POTATO SOUP 12.
블랙트러플을 곁들인 밤 고구마 크림 스프
Roasted Chestnut & Sweet Potato Cream Soup with Milk Foam and Truffle Oil

SALAD

- CITRUS SALAD 15.
시트러스 샐러드
Seasonal Garden Salad, Orange, Grapefruit with Lemon Vinaigrette
- CAESAR SALAD 15.
정통 시저샐러드
Romaine Lettuce Tossed in Caesar Dressing, Topped with Shaved Parmesan Cheese, Crispy Bacon (돼지고기:미국산) and Garlic Crouton

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

The price includes 10% service charge and 10% VAT.
메뉴 가격에는 10% 봉사료와 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

ENTRÉE

- GRILLED COUPLE RIB-EYE STEAK** 98.
커플 립아이 스테이크
Grilled Rib-Eye (소고기:미국산 300g) with Seasonal Vegetable and Perigouridin Sauce
- BEEF TENDERLOIN & LOBSTER** 65.
안심 스테이크와 바닷가재
Grilled Beef Tenderloin (소고기:미국산 120g) with Seasonal Vegetable,
Jeju Hanrabong Beurre Blanc, Glace De Viande Sauce and Poached Lobster
- VEAL TENDERLOIN & BEEF STRIPLOIN STAEK** 55.
송아지안심 & 채끝등심 스테이크
Grilled Veal Tenderloin (소고기 : 호주산 80g) & Beef Striploin (소고기 : 미국산 70g)
with Seasonal Vegetable and Perigouridin Sauce
- STRIPLOIN & LAMB CHOP STAEK** 55.
채끝등심 & 양갈비 스테이크
Grilled Striploin (소고기 : 미국산 80g) & Lamb (양갈비 : 호주산, 90g)
with Seasonal Vegetable and Perigouridin Sauce
- GRILLED LAMB CHOP STAEK** 55.
양갈비 스테이크
Grilled Lamb Chop (양갈비 : 호주산 250g) with Seasonal Vegetable
and Perigouridin Sauce
- BEEF TENDERLOIN STEAK** 55.
안심 스테이크
Grilled Beef Tenderloin (소고기:미국산 150g) with Seasonal Vegetable
and Perigouridin Sauce
- VEAL LOIN STEAK** 50.
송아지 스테이크
Grilled Veal Loin (소고기 : 호주산 150g) with Seasonal Vegetable
And Pepper Corn Sauce
- BEEF STRIPLOIN STAEK** 50.
채끝 스테이크
Grilled Beef Striploin (소고기:미국산 150g) with Seasonal Vegetable
and Glace De Viande Sauce

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

The price includes 10% service charge and 10% VAT.
메뉴 가격에는 10% 봉사료와 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

DESSERT

FRESH FRUITS 신선한 계절과일 Sliced Seasonal Fruits	15.
STRAWBERRY PISTACHIO MOUSSE 딸기 피스타치오 무스 Strawberry Mousse, Pistachio Ganache, Chocolate Sheet and Raspberry Sauce	15.
CHOCOLATE MOUSSE 초콜렛 무스 Dark Chocolate Mousse, Ruby Chocolate Mousse, Chocolate Joconde and Raspberry Sauce	12.
MANGO CASSIS MOUSSE 망고 카시스 무스 Mango Mousse, Cassis Mousse, Coconut Sheet and Mango Sauce	12.

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

The price includes 10% service charge and 10% VAT.
메뉴 가격에는 10% 봉사료와 10% 부가세가 포함되어 있습니다.