



PANORAMIC 65

BAR & DINING

SNACK MENU



PANORAMIC 65
BAR & DINING

Snack

BEEF CHOP STEAK 소고기 찹 스테이크 (소고기:미국산 250g)	85.
FRUITS & CHEESE 치즈 과일	65.
ASSORTED CHEESE PLATTER 모듬 치즈	60.
SEASONAL FRESH FRUITS 계절과일	60.
SMOKED SALMON 훈제 연어 (연어:노르웨이산)	55.
GRILLED SAUSAGE 그릴 소시지 (소시지(돼지고기):국내산)	55.
MELON & PROSCIUTTO 메론 & 프로슈토 (프로슈토(돼지고기):이탈리아)	55.
FRIED CHICKEN WING 닭날개 튀김 (닭고기:태국산)	50.
DRY SNACK 마른 안주 (육포(소고기):호주, 미국, 뉴질랜드산, 동전쥐포:베트남산, 반건조 오징어:국내산, 황태채:러시아)	45.
FRESH CAPRESE SALAD 토마토 & 모짜렐라 치즈	45.
APPLE & WALNUT GORGONZOLA PIZZA 사과&호두 고르곤졸라 피자	35.
MARGHERITA PIZZA 마르게리타 피자	35.
TRUFFLE FRENCH FRIES 트러플 감자튀김	18.

APPETIZER

SCALLOP 15.
구운 관자
Pan Seared Scallop with Celeriac Puree, Beurre Blanc Sauce and Basil Oil

KING CRAB MEAT TACO 15.
킹크랩 타코
King Crab Meat with Lemon Gel, Wasabi Mayonnaise, Caviar and Lemon Jelly

SOUP

CHESTNUT, SWEET POTATO CREAM SOUP 15.
밤 크림, 고구마 스프
Chestnut, Sweet Potato Cream Soup with Chicken Stock(닭:국내산) and Milk Foam

BUTTERNUT SQUASH SOUP 13.
버터넛 스퀴시 스프
Butternut Cream Soup with Chicken Stock(닭:국내산) and Milk Cappuccino

WILD MUSHROOM SOUP 13.
양송이 버섯 스프
Dry Cepe, Button Mushroom Cream Soup with Chicken Stock(닭:국내산) and Milk Foam

SALAD

BURRATA CHEESE SALAD 15.
부라타 치즈 샐러드
Seasonal Leaf Vegetable with Burrata Cheese, Balsamic Dressing

CITRUS SALAD 13.
시트러스 샐러드
Seasonal Leaf Vegetable and Citrus Fruits with Lemon Dressing

CAESAR SALAD 13.
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

- BEEF TENDERLOIN STEAK & LOBSTER** 80.
안심 스테이크 & 바닷가재
Grilled Beef Tenderloin(소고기:미국산 120g) with Seasonal Vegetable,
Perigouridin Sauce, Poached Lobster with Tomato Beurre Blanc Sauce
- BEEF TENDERLOIN & LAMB CHOP STAEK** 75.
안심 & 양갈비 스테이크
Grilled Tenderloin (소고기:미국산 90g) & Lamb Chop (양갈비:호주산, 90g)
with Seasonal Vegetable and Part Wine Sauce
- BEEF TENDERLOIN STEAK** 70.
안심 스테이크
Grilled Beef Tenderloin (소고기:미국산 120g) with Seasonal Vegetable
and Perigouridin Sauce
- LAMB CHOP STAEK** 70.
양갈비 스테이크
Grilled Lamb Chop (양갈비:호주산 250g) with Seasonal Vegetable
and Perigouridin Sauce
- BEEF STRIPLOIN STAEK** 55.
채끝 스테이크
Grilled Beef Striploin (소고기:미국산 130g) with Seasonal Vegetable
and Mushroom 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** 18.
신선한 계절과일
Sliced Seasonal Fruits
- EARL GREY CHOCOLATE MOUSSE** 15.
홍차 초콜릿 무스
Earl Grey Mousse, Chocolate Mousse, Cassis Center, Vanilla Sabre,
Micro Sponge, Vanilla Ice Cream
- MATCHA TIRAMISU** 15.
말차 티라미수
Mascarpone Cheese Mousse, Matcha Sponge, Matcha Ladyfinger, Coffee Syrup
- YOGURT ORANGE MOUSSE** 15.
요거트 오렌지 무스
Yogurt Mousse, Orange Comport, Crumble, Strawberry Jelly

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.