

Beverage List

Red Wine

Wolf Blass Eaglehawk Merlot (Australia)	₩ 40,000
Vina Maipo Vitral Reserva Cabernet Sauvignon (Chile)	₩ 40,000
Santa Rita Reserva Merlot (Chile)	₩ 50,000
Carnivor Zinfandel (USA)	₩ 55,000
B&G Grand Vin de Bordeaux Medoc (France)	₩ 60,000
Banfi Chianti (Italy)	₩ 65,000
Carnivor Cabernet Sauvignon (USA)	₩ 70,000
Joseph Drouhin Laforet Bourgogne Pinot Noir (France)	₩ 75,000
Peter Lehmann Portrait Shiraz (Australia)	₩ 75,000
Fontanafredda Raimonda Barbera D'Alba (Italy)	₩ 79,000
Chateau St. Jean Pinot Noir (USA)	₩ 79,000
Arboleda Pinot Noir (Chile)	₩ 90,000
Fontanafredda Ebbio Nebbiolo Langhe (Italy)	₩ 102,000

White Wine

Vina Maipo Vitral Chardonnay (Chile)	₩ 40,000
Island Easter Sauvignon Blanc (Chile)	₩ 40,000
Moselland Piesporter Gold Tropchen Spatlese (Germany)	₩ 45,000
Sileni Estates Selection Lodge Chardonnay (New Zealand)	₩ 60,000
Beringer Founders' Estate Sauvignon Blanc (USA)	₩ 69,000
Cloudy Bay Sauvignon Blanc (New Zealand)	₩ 75,000
Robert Mondavi Chardonnay (USA)	₩ 90,000

Champagne & Sparkling

La Pyramide Brut (France)	₩ 45,000
Epsilon White (Italy)	₩ 50,000
Bailly Lapierre Cremant de Bourgogne Pinot Noir (France)	₩ 60,000
La Vieille Ferme Reserve Brut (France)	₩ 60,000
La Vieille Ferme Reserve Rose (France)	₩ 60,000
Moet & Chandon Imperial Brut Champagne (France)	₩ 140,000

Beer (can)

Kloud 355ml	₩ 7,000
Terra 355ml	₩ 7,000
Jeju Wit Ale 355ml	₩ 9,000
Jeju Pellong Ale 355ml	₩ 9,000
Jeju Wit Ale 500ml	₩ 12,000

Soft Drink

Coke 350ml	₩ 3,500
Sprite 350ml	₩ 3,500
Perrier 330ml	₩ 3,500
Fruit Juice	₩ 3,500

Panorama Menu

Location 2F Panorama Restaurant

Operation Hour 12:00 ~ 21:30

알러지 및 원산지 안내

닭고기, 소고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 복숭아, 토마토, 아황산염 등은 알러지를 유발할 수 있으며 그 외 알러지가 있는 고객님께서서는 미리 말씀해주시기 바랍니다.

Chicken, Beef, Pork, Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts, Walnuts, Soybeans, Wheat, Mackerel, Crab, Shrimp, Squid, Shellfish(including Oyster, Abalone, and Mussel), Peach, Tomato, and Sulfites can cause allergic symptoms.

Please let us know in advance if you have food allergies or dietary.

쌀 : 국내산 | 배추김치(배추, 고춧가루) : 국내산 | 두부(콩) : 캐나다, 미국, 호주산 | 오징어 : 페루, 중국산 | 떡볶이 떡 : 외국산 | 쌀국수 : 외국산 | 오징어젓갈 : 중국산 | 민물장어 : 국내산 | 고등어 : 노르웨이산 | 꽃게, 낙지 : 중국, 베트남산 | 쭈꾸미 : 베트남산 | 소고기, 갈비, 안심, 등심, 햄버거 패티 : 미국, 호주산 | 닭고기 : 국내산 | 베이컨 : 미국, 스페인, 덴마크, 아일랜드산 | 다량어 (가쓰오부시) : 일본, 인도네시아산 | 건조 오징어 : 국내산 | 소고기 육포 : 호주, 미국, 뉴질랜드산

A La Carte Menu

Salad

Tomato Caprese ₩ 20,000
(Buffalo Mozzarella Cheese and Tomato with Basil Olive Oil)
토마토 카프레제 (버팔로 모zzarella 치즈와 토마토, 바질 올리브 오일)

Chef's Salad ₩ 20,000
주방장 샐러드

Sandwiches & Pastas

Club Sandwich ₩ 20,000
주방장 특선 샌드위치

Smoked Salmon Croissant Sandwich ₩ 20,000
훈제연어 크로와상 샌드위치

Cheese Hamburger with French Fries ₩ 25,000
치즈 햄버거와 감자튀김

Seafood Spaghetti ₩ 27,000
(One Choice of Tomato Sauce or Cream Sauce)
해산물 스파게티 (토마토 소스, 크림 소스 중 선택)

Soup & Main Dishes

Truffle Mushroom Cream Soup ₩ 15,000
트러플 양송이 크림 수프

Grilled Filet of Beef with Grilled Vegetables ₩ 50,000
소고기 안심 스테이크와 모듬 그릴 채소

Grilled Beef Rib Eye Steak with Grilled Vegetables ₩ 50,000
소고기 앞등심 스테이크와 모듬 그릴 채소

Korean Specialities

Abalone Porridge ₩ 20,000
전복죽

Beef Bone and Vegetable Soup with Steamed Rice ₩ 20,000
사골 우거지 해장국

Oriental Specialities

Fried Rice Stuffed with Omelet (One Choice of Beef or Shrimp) ₩ 20,000
오므라이스 (소고기 또는 새우 선택)

Nasi Goreng (Indonesian Style Hot Spice Shrimp Fried Rice) ₩ 20,000
나시고랭 (인도네시아식 매콤한 새우 볶음밥)

Phat Thai (Thai Style Shrimp Fried Rice Noddle) ₩ 20,000
팟타이 (태국식 새우 볶음 쌀국수)

Unagi Donbuli ₩ 35,000
민물 장어 덮밥

Desserts

Tiramisu ₩ 15,000
티라미슈

Pecan Pie with Vanilla Ice Cream ₩ 20,000
피칸파이와 바닐라 아이스크림

All prices are in South Korean Won, including 10% VAT.
상기 금액은 10%의 세금이 포함된 금액입니다.