

---

# Wine List

---

## Red Wine

Cuvee Dissenay Cabernet Sauvignon (France)	60,
Cuvee Dissenay Pinot Noir (France)	60,
Santa Rita Reserva Merlot (Chile)	60,
Carnivor Zinfandel (USA)	70,
B&G Grand Vin de Bordeaux Medoc (France)	70,
Banfi Chianti (Italy)	75,
Carnivor Cabernet Sauvignon (USA)	80,
Joseph Drouhin Laforet Bourgogne Pinot Noir (France)	85,
Peter Lehmann Portrait Shiraz (Australia)	85,
Josh, North Coast Reserve Cabernet Sauvignon (USA)	98,
Arboleda Pinot Noir (Chile)	115,

## White Wine

Cuvee Dissenay Chardonnay (France)	60,
Sileni Estates Selection Lodge Chardonnay (New Zealand)	70,
Beringer Founders' Estate Sauvignon Blanc (USA)	79,
Cloudy Bay Sauvignon Blanc (New Zealand)	95,
Robert Mondavi Chardonnay (USA)	110,
Domaine Laroche Chablis Saint Martin (France)	135,

## Champagne & Sparkling

La Pyramide Brut (France)	55,
Bailly Lapierre Cremant de Bourgogne Pinot Noir (France)	70,
La Vieille Ferme Reserve Brut (France)	70,
La Vieille Ferme Reserve Rose (France)	70,
Moet & Chandon Imperial Brut Champagne (France)	140,
Veuve Clicquot Brut (France)	160,
Louis Roederer Collection 242 (France)	160,
Gosset, Extra Brut (France)	230,

---

# Panorama Menu

---

**Location** 2F Panorama Restaurant

**Operation Hour** Lunch 12:00 ~ 15:00 (Last order 14:30)  
Dinner 17:00 ~ 21:30 (Last order 20:30)

### 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 | 오징어젓갈 : 중국산 | 고등어 : 노르웨이산 | 소 사골 육수 : 호주산 | 소고기 : 호주산 | 소고기 갈비 : 미국산 | 소고기 안심, 등심 : 호주산 | 닭고기 : 국내산 | 햄 버거 패티(소고기 : 미국산 / 소지방 : 국내산) | 베이컨 : 외국산(스페인산, 독일산, 오스트리아산) | 비어햄(돼지고기) : 국내산 | 황게 : 국내산

# A La Carte Menu

## Salad

Buffalo Mozzarella Cheese and Tomato with Basil Olive Oil 버팔로 모짜렐라 치즈와 토마토, 바질 올리브 오일	19,
Chef's Salad 주방장 샐러드	19,

## Soup & Sandwiches

Truffle oil Mushroom Cream Soup 송로버섯 오일 양송이 크림 수프	19,
Chef's Special Club Sandwich 주방장 특선 샌드위치	27,
Cheese Hamburger with French Fries 치즈 햄버거와 감자튀김	29,

## Pastas & Main Dishes

Arrabbiata Penne Pasta 아라비아따 펜네 파스타	25,
Aglio e olio Pasta 알리오 올리오 파스타	25,
Seafood Spaghetti (One Choice of Tomato Sauce or Cream Sauce) 해산물 스파게티 (토마토, 크림 소스 중 선택)	27,

Beef Tenderloin Steak and Assorted Grilled Vegetables 소고기 안심 스테이크와 모듬 구이 야채	59,
Beef Loin Steak and Assorted Grilled Vegetables 소고기 알등심 스테이크와 모듬 구이 야채	59,

## Oriental Specialities

Beef Bone and Cabbage Soup with Steamed Rice 사골 우거지 갈비탕	29,
Lobster, Seafood Hot Pot 랍스타 해물 뚝배기	32,

Fried Rice Stuffed with Omelet (One Choice of Beef or Shrimp) 오므라이스 (소고기, 새우 중 선택)	23,
Beef Brisket Udon with Fried shrimps 차돌 새우튀김 우동	25,
Mixed seafood Rice with Mara Sauce 마라 해산물 덮밥	25,

# Couple Delicacy

## Couple Delicacy ( 1인 70, )

Semi pasta  
해물 스파게티  
(토마토, 크림, 알리오올리오 , 아라비아타 펜네 중 택일)

Tomato caprese salad  
토마토 카프레제 샐러드

Grilled steak (beef tenderloin, rib eye, lamb chop) caponata & creamy potato  
이태리 구운야채와 부드러운 감자를 곁들인 스테이크  
(소고기 안심 , 등심 , 양갈비 중 택일)

Blueberry tart  
블루베리 타르트

2 kind of bread

# Beverage List

## Beer

Kloud 클라우드 / Terra 테라 (캔)	9,
Heineken 하이네켄 (캔)	10,
Jeju Wit Ale 제주 위트 에일 / Jeju Pellong Ale 제주 펠롱 에일	12,

## Korean Traditional Liqueur

Hwayo 화요17	20,
------------	-----

## Soft Drink

Perrier Mineral Water 페리에 미네랄 생수	6,
Coke 콜라 / Zero Coke 제로 콜라 / Sprite 스프라이트	6,
S.Pellegrino Sparkling Water 산 펠레그리노 천연 탄산수	8,

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