

---

# Wine List

---

## Red Wine

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

## White Wine

Vina Maipo Vitral Chardonnay (Chile)	40,
Island Easter Sauvignon Blanc (Chile)	40,
Sileni Estates Selection Lodge Chardonnay (New Zealand)	60,
Beringer Founders' Estate Sauvignon Blanc (USA)	69,
Cloudy Bay Sauvignon Blanc (New Zealand)	75,
Robert Mondavi Chardonnay (USA)	90,

## Champagne & Sparkling

La Pyramide Brut (France)	45,
Epsilon White (Italy)	50,
Bailly Lapiere Cremant de Bourgogne Pinot Noir (France)	60,
La Vieille Ferme Reserve Brut (France)	60,
La Vieille Ferme Reserve Rose (France)	60,
Moet & Chandon Imperial Brut Champagne (France)	140,
Veuve Clicquot Brut (France)	160,

---

# Panorama Menu

---

Location 2F Panorama Restaurant

Operation Hour 12:00 ~ 21:30 (Last Order 21:00)

### 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 17,  
버팔로 모짜렐라 치즈와 토마토, 바질 올리브 오일

Chef's Salad 17,  
주방장 샐러드

## Soup & Sandwiches

Truffle oil Mushroom Cream Soup 17,  
송로버섯 오일 양송이 크림 수프

Chef's Special Club Sandwich 25,  
주방장 특선 샌드위치

Cheese Hamburger with French Fries 27,  
치즈 햄버거와 감자튀김

## Pastas & Main Dishes

Arrabiata Penne Pasta 25,  
아라비아따 펜네 파스타

Aglio e olio Pasta 25,  
알리오 올리오 파스타

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

Beef Tenderloin Steak and Assorted Grilled Vegetables 50,  
소고기 안심 스테이크와 모듬 구이 야채

Beef Loin Steak and Assorted Grilled Vegetables 50,  
소고기 알등심 스테이크와 모듬 구이 야채

## Oriental Specialities

Beef Bone and Cabbage Soup with Steamed Rice 23,  
사골 우거지 갈비탕

Lobster, Seafood Hot Pot 27,  
랍스타 해물 독배기

Fried Rice Stuffed with Omelet (One Choice of Beef or Shrimp) 19,  
오므라이스 (소고기, 새우 중 선택)

Nasi Goreng (Indonesian Style Hot Spice Shrimp Fried Rice) 23,  
나시고랭 (인도네시아식 매콤한 새우 볶음밥)

Phat Thai (Thai Style Shrimp Fried Rice Noodle) 23,  
팟타이 (태국식 새우 볶음 쌀국수)

## Desserts

Pecan Pie with Vanilla Ice Cream 18,  
피칸파이와 바닐라 아이스크림

# Beverage List

## Beer

Kloud 클라우드 355ml / Terra 테라 355ml 7,

Heineken 하이네켄 330ml 7,

Jeju Wit Ale 제주 위트 에일 355ml 9,

Jeju Pellong Ale 제주 펠롱 에일 355ml 9,

Heineken Draft 하이네켄 생맥주 350ml 12,

## Soft Drink

Coke 콜라 350ml / Sprite 스프라이트 350ml 5,

Perrier Mineral Water 페리에 미네랄 생수 330ml 5,

S.Pellegrino Sparkling Water 산 펠레그리노 천연 탄산수 500ml 7,

Acqua Panna Natural Mineral Water 7,  
아쿠아 파나 천연 미네랄 생수 500ml

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