

Wine List

Red Wine

Cuvee Dissenay Cabernet Sauvignon (France) 궤베 디즈네이 카베르네 소비뇽	60,
Cuvee Dissenay Pinot Noir (France) 궤베 디즈네이 피노누아	60,
Santa Rita Reserva Merlot (Chile) 산타 리타 리제르바 멜롯	60,
Carnivor Zinfandel (USA) 카니버 진판델	70,
Banfi Chianti (Italy) 반피 키안티	80,
Carnivor Cabernet Sauvignon (USA) 카니버 카베르네 소비뇽	80,
Josh, North Coast Reserve Cabernet Sauvignon (USA) 조쉬, 노스 코스트 리저브 카베르네 소비뇽	98,
Arboleda Pinot Noir (Chile) 아르볼레다 피노누아	120,

White Wine

Cuvee Dissenay Chardonnay (France) 궤베 디즈네이 샤르도네	60,
Sileni Estates Selection Lodge Chardonnay (New Zealand) 실레니 에스테이트 셀렉션 랫지 샤도니에	70,
Cloudy Bay Sauvignon Blanc (New Zealand) 클라우드 베이 소비뇽 블랑	95,
Domaine Laroche Chablis Saint Martin (France) 도멘 라로쉬 샤블리	135,
Robert Mondavi Chardonnay (USA) 로버트 몬다비 샤도니에	140,

Champagne & Sparkling

La Pyramide Brut (France) 라 피라미드 브뤼	60,
Bailly Lapierre Cremant de Bourgogne Pinot Noir (France) 바이 라피에르 크레망 드 부르그뉴 피노누아	75,
La Vieille Ferme Reserve Brut (France) 라 비에이 페름 리저브 브뤼	70,
La Vieille Ferme Reserve Rose (France) 라 비에이 페름 리저브 로제	70,
Moet & Chandon Imperial Brut Champagne (France) 모엣 & 샹동	150,
Veuve Clicquot Brut (France) 뵈브 클리코 브뤼	170,

Panorama Menu

Location : 2nd Fl. Panorama All Day Dining
Operation Hours 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 고객님의께서는 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 inform us in advance of any food allergies or dietary restrictions.

—

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
모타멜라헴(소고기 : 호주산 / 돼지고기 : 국내산) | 베이컨 : 외국산(스페인산, 독일산, 오스트리아산)
잠봉(돼지 고기) : 국내산 | 황게 : 국내산 | 전복 : 국내산 | 찌꾸미 : 베트남산 | 가리비관자 : 중국산

A La Carte Menu

Salad

Fresh Mozzarella Tomato with Basil Olive oil 생 모zzarella 치즈와 토마토, 바질 올리브 오일	22,
Chef's Salad 셰프 특선 샐러드	22,

Soup & Sandwiches

Truffle oil Mushroom Cream Soup 트러플 오일 양송이 크림 수프	23,
Jeju Sweet Pumpkin Cream Soup 제주 단호박 크림 스프	23,
Chef's Special Club Sandwich 셰프 특선 샌드위치	29,

Jeju Specialties

Grilled Silver Hairtail Set Menu 은갈치 구이 반상	35,
--	-----

Pasta & Main Dishes

Seafood Aglio e Olio Pasta 해산물 알리오 올리오 파스타	28,
Seafood Spaghetti (Choice of Tomato Sauce or Cream Sauce) 해산물 스파게티 (토마토, 크림 소스 중 선택)	28,

Beef Tenderloin Steak 150g (Served with Bread & Salad) 소고기 안심 스테이크 150g (식전 빵 & 샐러드)	65,
Beef Ribeye Steak 190g (Served with Bread & Salad) 소고기 알등심 스테이크 190g (식전 빵 & 샐러드)	62,

Asian Specialties

Korean Beef Bone Soup with Cabbage 사골 우거지 해장국	29,
Abalone and Seafood Hot Pot 전복 해물 뚝배기	30,

Omelet Rice (Choice of Beef or Shrimp) 오므라이스 (소고기, 새우 중 선택)	25,
--	-----

Beverage List

Beer

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

Korean Spirits

Hwayo 화요17	20,
Yeowool 여울25	20,

Soft Drinks

Coke 콜라 / Zero Coke 제로 콜라	6,
Sprite 스프라이트	6,
Perrier Sparkling Water 페리에 탄산수	6,

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