



엘리자베스 여왕을 비롯해 영국 왕실을 컨셉트로 한 품격 있는 레스토랑 더 퀸.
창문 밖으로 내다 보이는 웅장한 권금성 전망과
정통 서양식 요리의 맛이 어우러져 진한 감동으로 남게 될 것입니다.

난류(가금류),우유,메밀,땅콩,대두,밀,고등어,게,새우,돼지고기,복숭아,토마토,아황산염 등은
알레르기를 유발할 수 있으므로 알레르기가 있으신 고객께서는 미리 말씀해 주시기 바랍니다.

Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts, Soybeans, Wheat, Mackerel, Crab, Shrimp,
Pork, Peach, Tomato, and Sulfites can cause allergic symptoms. Please let us know
in advance if you have any food allergic or dietary issues.

THE QUEEN'S TABLE

여왕의 만찬

Freshly Baked Bread

갓 구운 빵

The Queen's Signature

Curd Salmon Rillettes and King Prawn Ceviche

연어 리에뜨 | 왕새우 세비체

Lobster Tale Bouillabaisse

바닷가재 꼬리 부야베스

Fresh Vegetable Salad

신선한 야채 샐러드

A Choice Between Two Options

메인 요리 중 택1

T-Bone Steak

with Seasonal Vegetables and Pepper Corn

티본 스테이크 (2인 기준)

₩189,900

or

Rossini Steak

Beef Tenderloin Steak, Duck Foie Gras, Truffle Sauce

로시니 스테이크 - 소 안심 | 푸아그라 | 트러플 소스 (1인 기준)

₩79,900

Kensington Signature Dessert

켄싱턴 시그니처 디저트

Coffee or Tea

커피 또는 차

COUNTRY OF ORIGIN

소고기(안심):호주산 | 소고기(티본):미국산 | 푸아그라:프랑스

알려지 및 특이 식이요법이 있는 고객께서는 사전에 말씀해주시기 바랍니다.
Please Let us know in advance if you have any dietary requirements

THE QUEEN'S SIGNATURE

더 퀸 시그니처

Freshly Baked Bread

갓 구운 빵

Chef's Special Salad

설악 샐러드

Soup of The Day

오늘의 수프

A Choice Between Two Options

메인 요리 중 택1

Rossini Steak

Beef Tenderloin Steak, Duck Foie Gras, Truffle Sauce

로시니 스테이크 - 소 안심 | 푸아그라 | 트러플 소스

₩59,900

or

Seorak BBQ Platter

Tenderloin, Lamb Chop, Striploin, King Prawn

설악 BBQ 플레터 - 안심 | 양갈비 | 채끝 등심 | 왕새우

₩49,900

COUNTRY OF ORIGIN

소고기(안심):호주산 | 소고기(채끝):미국산

양고기:호주산 | 푸아그라:프랑스

알려지 및 특이 식이요법이 있는 고객께서는 사전에 말씀해주시기 바랍니다.
Please Let us know in advance if you have any dietary requirements

THE QUEEN'S SIGNATURE

더 퀸 시그니처

Freshly Baked Bread

갓 구운 빵

Chef's Special Salad

설악 샐러드

Soup of The Day

오늘의 수프

A Choice Between Two Options

메인 요리 중 택1

Grilled Australian Lamb Chops

양갈비 스테이크

₩45,900

or

New York Steak

Beef Striploin Steak, King Prawn, Grilled Vegetables

뉴욕 스테이크 - 채끝 등심 | 왕새우

₩39,900

COUNTRY OF ORIGIN

소고기(채끝):미국산 | 양고기:호주산

알려지 및 특이 식이요법이 있는 고객께서는 사전에 말씀해주시기 바랍니다.
Please Let us know in advance if you have any dietary requirements

THE QUEEN'S SIGNATURE

더 퀸 시그니처

Freshly Baked Bread

갓 구운 빵

Chef's Special Salad

셀악 샐러드

Soup of The Day

오늘의 수프

A Choice Between Two Options

메인 요리 중 택1

Kensington BBQ Pizza
Tenderloin Cube, Chicken, Shrimp

BBQ 피자 - 소 안심 | 치킨 | 새우

or

Mediterranean Baked Sea Bass
with Lobster Tale, King Prawn, Vongole, Pasta

농어 스테이크 - 바다가재 꼬리 | 왕새우 | 봉골레 | 파스타

₩39,900

COUNTRY OF ORIGIN

소고기(안심):호주산 | 닭고기:국내산

알려지 및 특이 식이요법이 있는 고객께서는 사전에 말씀해주시기 바랍니다.
Please Let us know in advance if you have any dietary requirements

THE QUEEN'S SIGNATURE

더 퀸 시그니처

Freshly Baked Bread

갓 구운 빵

Chef's Special Salad

설악 샐러드

Soup of The Day

오늘의 수프

A Choice Between Two Options

메인 요리 중 택1

Bouillabasse | Rissoto

with Lobster Tale, King Prawn, Saffron Rissoto

바다가재 왕새우 부야베스 | 샤프론 리조또

or

Blanquette de Beef

with Arancini

소 안심 블랑케트 | 아란치니

₩35,900

COUNTRY OF ORIGIN

소고기(안심):호주산 | 쌀:국내산

알려지 및 특이 식이요법이 있는 고객께서는 사전에 말씀해주시기 바랍니다.
Please Let us know in advance if you have any dietary requirements

THE QUEEN'S SIGNATURE

더 퀸 시그니처

Freshly Baked Bread

갓 구운 빵

Chef's Special Salad

셀악 샐러드

Soup of The Day

오늘의 수프

A Choice Between Two Options

메인 요리 중 택1

**Grilled Chicken Marengo
with Tomato Pasta**

그릴드 치킨 마렙고 | 파스타

or

**Cordon Bleu
Cheese Pork Cutlet with Tomato Pasta**

코돈브루 - 치즈 돈가스 | 토마토 파스타

₩29,900

COUNTRY OF ORIGIN

닭고기:국내산 | 돼지고기:국내산

알러지 및 특이 식이요법이 있는 고객께서는 사전에 말씀해주시기 바랍니다.
Please Let us know in advance if you have any dietary requirements

BEVERAGE

음료

Grapefruit Ade

자몽 에이드

7,900

Greengrape Ade

청포도 에이드

7,900

Orange Ade

오렌지 에이드

7,900

Sprite

스프라이트

5,900

Coke

코카콜라

5,900

Coke Zero

제로 콜라

5,900

MICROBREW

수제맥주

Scottish Ruby Ale (750ml) 몽트 스코티시 루비	15,900
Feel Weizen (750ml) 몽트 필 바이젠	15,900
Golden Ale (750ml) 몽트 골든 에일	15,900
Hawaiian IPA (750ml) 몽트 하와이안 IPA	15,900

DRAFT BEER

생맥주

Kloud (425ml) 클라우드	7,900
-----------------------	-------

LOCAL LIQUOR

지역주

Goseong, Gangwon-do Traditional Liquor (375ml) 달홀진주25	15,900
Fermented Potato Liquor (300ml) 감자술	7,900

RED WINE

레드 와인

Clos de Los Siete

끌로 드 로스 씨에페, Argentina

말벡 54%, 메를로 18%, 카베르네 소비뇽 13%,
시라 8%, 카베르네 프랑 4%, 뽀띠 베르도 3%

Glass Bottle

129,900

Sweetness 1 2 3 4 5
Body ● ● ● ● ●

1827 Pinot Noir de Purcari

1827 피노누아 드 푸카리, Moldova

피노누아 100%

99,900

Sweetness 1 2 3 4 5
Body ● ● ● ● ●

1865 Selected Vineyard

Cabernet Sauvignon

1865 셀렉티드 빈야드 카베르네 소비뇽, Chile

카베르네 소비뇽 100%

59,900

Sweetness 1 2 3 4 5
Body ● ● ● ● ●

Fantini Sangiovese

판티니 산지오베제, Italy

산지오베제 100%

59,900

Sweetness 1 2 3 4 5
Body ● ● ● ● ●

Couveys Syrah Merlot

쿠베이 쉬라 메를로, France

쉬라 50%, 메를로 50%

39,900

Sweetness 1 2 3 4 5
Body ● ● ● ● ●

Barón de Valls, Red

바론 데 발스, 레드, Spain

모나스트렐, 보발, 템프라니요

29,900

Sweetness 1 2 3 4 5
Body ● ● ● ● ●

Montgras, Aura Cabernet Sauvignon

몽그라스, 아우라 카베르네 소비뇽, Chile

카베르네 소비뇽 100%

9,900 29,900

Sweetness 1 2 3 4 5
Body ● ● ● ● ●

Luis Felipe Edwards Carmenere

루이스 펠리페 에드워즈 까르미네르, Chile

카르메네르 85%, 카베르네 소비뇽 10%, 알리칸테 부쉐 5%

9,900 29,900

Sweetness 1 2 3 4 5
Body ● ● ● ● ●

WHITE WINE

화이트 와인

La Cheteau,
Jean Balmont Chardonnay
라 셰토, 장 발몽 샤도네이, France
샤도네이 100%

Glass Bottle
39,900
Sweetness 1 2 3 4 5
Body ● ● ● ● ●

Jardin Prive Sauvignon Blanc
자당 프리베 소비뇽블랑, France
소비뇽 블랑 100%

39,900
Sweetness 1 2 3 4 5
Body ● ● ● ● ●

Barón de Valls, White
바론 데 발스, 화이트, Spain
마카베오

29,900
Sweetness 1 2 3 4 5
Body ● ● ● ● ●

Montgras, Aura Chardonnay
몽그라스, 아우라 샤도네이, Chile
샤도네이 100%

9,900 29,900
Sweetness 1 2 3 4 5
Body ● ● ● ● ●

Luis Felipe Edwards Chardonnay
루이스 펠리페 에드워즈 샤도네이 2021, Chile
샤도네이 100%

9,900 29,900
Sweetness 1 2 3 4 5
Body ● ● ● ● ●

SPARKLING WINE

스파클링 와인

Vallebelbo, Moscato Spumante
발레벨보, 모스카토 스푼만테, Italy
모스카토 100%

Glass Bottle
39,900
Sweetness 1 2 3 4 5
Body ● ● ● ● ●

Conde de Caralt, Brut Rosdo
콘데 데 카랄, 브뤼 로사도, Spain
트레파트, 가르나차

39,900
Sweetness 1 2 3 4 5
Body ● ● ● ● ●

Abbazia, Buona Sera
아바찌아, 보나세라 모스카토, Italy
모스카토 100%

9,900 39,900
Sweetness 1 2 3 4 5
Body ● ● ● ● ●

SEORAK
KENSINGTON
HOTEL