

NEWYORK NEWYORK

NewYork Traditional Steak House

대한민국 최다 드라마 촬영 장소로 유명한
뉴욕뉴욕 레스토랑은 기념일을 가장 잘 보낼 수 있는
뉴욕의 클래식한 감성의 정통 스테이크 하우스입니다.

뉴욕뉴욕의 품격있는 서비스로
소중한 사람과의 특별한 시간을 만들어보세요.

난류(가금류), 우유, 메밀, 팥, 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.

NEW YORK BRUNCH

뉴욕 브런치

Freshly Baked Bread

갓 구운 빵

New York Garden Salad
with Smoked Salmon Rillettes and Lettuce

뉴욕 훈제 연어 샐러드

Soup of The Day

오늘의 수프

A Choice Between Two Options

메인 요리 중 택1

Blanquette de Beef Tenderloin
with Wild Mushroom Ragout, Cream, Potato

소고기 안심 블랑제트
와인 크림치즈 버섯 라구 감자

₩ 39,900

or

Grilled Chicken Marengo
with Tomato, Basil, Caper

그릴드 치킨 마렝고
토마토, 바질, 케이퍼

₩ 35,900

New York New York Dessert
Selection of Kensington Signature Sweet Dessert and Fruits

뉴욕뉴욕 디저트

Coffee or Tea

커피 또는 차

COUNTRY OF ORIGIN

소고기:미국산 | 닭고기:국내산 | 쌀:국내산
Origins: Beef Tenderloin-U.S | Chicken-Local | Rice-Local

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

NEW YORK BRUNCH

뉴욕 브런치

Freshly Baked Bread

갓 구운 빵

New York Garden Salad
with Smoked Salmon Rillettes and Lettuce

뉴욕 훈제 연어 샐러드

Soup of The Day

오늘의 수프

A Choice Between Two Options

메인 요리 중 택1

Mediterranean Baked Sea Bass
King Prawn, Vongole, Vegetables

왕새우, 농어 스테이크
봉골레 마늘 허브 구운 야채

₩ 49,900

or

Marinated Halibut Piccata
with Lemon Basil Saffron, Tomato Salsa

광어 치즈 피카타
사프론 레몬 바질 토마토살사

₩ 45,900

New York New York Dessert
Selection of Kensington Signature Sweet Dessert and Fruits

뉴욕뉴욕 디저트

Coffee or Tea

커피 또는 차

COUNTRY OF ORIGIN

광어:국내산

Origins: Halibut-Local

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

EXECUTIVE LUNCH

이그제큐티브 런치 코스

Freshly Baked Bread

갓 구운 빵

New York Garden Salad

with Smoked Salmon, Sea Scallops Ceviche and Balsamic Herb

가리비 관자 세비체, 뉴욕 훈제연어 샐러드

Soup of The Day

Wild Mushroom Ragout

야생 버섯 라구 크림 수프

A Choice Between Two Options

메인 요리 중 택1

Bouillabaisse

with Lobster, King Prawn and Vongole Saffron, Risotto

바닷가재 왕새우 부야베스

사프론 리조또 마늘, 토마토, 바질

or

Pot au Feu

with Lobster, King Prawn and Vongole Saffron, Risotto

포트아비 해산물 국물요리

New York New York Dessert

Selection of Kensington Signature Sweet Dessert and Fruits

뉴욕뉴욕 디저트

Coffee or Tea

커피 또는 차

₩59,900

COUNTRY OF ORIGIN

가리비:중국산 | 쌀:국내산

Origins: Sea Scallop-China | Rice-Local

알러지 및 특이 식이요법이 있는 고객께서는 사전에 말씀해주시기 바랍니다.

Please Let us know in advance if you have any dietary requirements

SIGNATURE LUNCH

시그니처 런치 코스

Freshly Baked Bread

갓 구운 빵

New York Antipasto

Salmon Confit, Lemon Ricotta and Onion Relish

뉴욕 시그니처

연어 콩피, 레몬 리코타

Papillote

U.S Sea Scallop, King Prawn, Volgole and Pasta

파피요트

가리비, 왕새우, 토마토, 마늘, 파스타

US Angus Beef Tenderloin Steak

with Wild Mushrooms, Potato with Seasonal Vegetables

앵거스 안심 스테이크

Kensington Dessert

켄싱턴 시그니처 디저트

Coffee or Tea

커피 또는 차

₩79,900

COUNTRY OF ORIGIN

소고기:미국산 | 가리비:미국산 | 전복:국내산

Origins: Beef Tenderloin-U.S | Sea Scallop-U.S | Abalone-Local

알려지 및 특이 식이요법이 있는 고객께서는 사전에 말씀해주시기 바랍니다.

Please Let us know in advance if you have any dietary requirements



If it's not Certified, it's not the best.



뛰어난 품질의 소고기에 대한 엄격한 기준
인증 앵거스 비프®

CERTIFIED ANGUS BEEF

풍부한 육즙 | 놀라운 부드러움 | 가득한 풍미



REASONS *for* CHOOSING

프리미엄의 기준 인증 앵거스 비프®를 선택해야하는 5가지 이유

Reason 1

미국 & 캐나다 앵거스 소고기 브랜드 1위

Reason 2

50개국 이상에서 판매되는
세계에서 가장 신뢰받는 소고기 브랜드

Reason 3

인간적인 동물 관리와 기후 친화적인
실천에 헌신하는 목장에서 사육

Reason 4

최고 품질을 보장하기 위해 USDA 프라임과
초이스보다 더 까다로운 기준 적용

Reason 5

앵거스 소 10마리 중 3마리만이 통과하는
엄격한 브랜드 품질 기준 달성

NEW YORK STEAK

뉴욕 스테이크 코스

Freshly Baked Bread

갓 구운 빵

New York 'BBQ' Platter
with Prawn and Lemon Flavored Avocado

허브 발사믹 그릴드 새우, 마리네이드 아보카도

Steamed Lobster

with Saffron Lobster and Tomato Basil Salsa and Risotto

바닷가재 파피요트 찜요리
샤프론, 치즈리조또, 토마토 바질 살사

Certified Angus Beef® Tenderloin Steak
Wild Mushroom, Garlic Herb Butter, Pepper Corn

앵거스 소 안심 스테이크

New York New York Dessert
Selection of Kensington Signature Sweet Dessert and Fruits

뉴욕뉴욕 디저트

Coffee or Tea

커피 또는 차

₩99,900

COUNTRY OF ORIGIN

소고기:미국산 | 가리비:중국산 | 쌀:국내산
Origins: Beef Tenderloin-U.S | Sea Scallop-China | Rice-Local

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

LOVE IN NEW YORK

러브 인 뉴욕 코스

Freshly Baked Bread

갓 구운 빵

New York Tapas

Salmon and Shrimp Ceviche, Sea Scallop Carpaccio, Tomato

뉴욕 타파스

연어 리예뜨, 허브 새우 타폰나드, 가리비 카르파치오, 토마토

Papillote

with Baked Shell fish and Seabass, Olive, Truffle

파피요트-허브, 버터를 곁들인 해산물 요리

Fresh Vegetable Salad

신선한 야채 샐러드

A Choice Between Two Options

메인 요리 중 택1

U.S Bone in Tomahawk Steak

Grilled Vegetable and Potato

토마호크 스테이크

or

Porter House Steak

with Seasonal Vegetable and Pepper Corn

포터 하우스 스테이크

New York New York Dessert

Selection of Kensington Signature Sweet Dessert and Fruits

뉴욕뉴욕 디저트

Coffee or Tea

커피 또는 차

~~₩~~129,900

(2인부터 주문 가능 | order more than Two Servings)

COUNTRY OF ORIGIN

소고기:미국산 | 가리비:중국산

Origins: Beef T-Bone, Tomahawk-U.S | Sea Scallop-China

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

NEW YORK SIGNATURE

뉴욕 시그니처 코스

Freshly Baked Bread

갓 구운 빵

Amuse Bouche

Chef Starter

아뮤즈 부쉬

Ceviche

Curd Salmon Rillettes and Caviar, Lemon Avocado Salsa

캐비아, 연어 리예뜨, 아보카도 살사

Bouillabaisse

with Saffron Shell Fish Broth Sea Scallop, King Prawn and Clam

샤프론 토마토, 왕새우, 가리비 부야 베스

Sous Vide

Cooked Local Abalone Teriyaki and Herb Aioli, Vegetable Relish

전복 수비드 요리

Salad

Crisp Phillo Dough with Cheese

크리스피 필로우 치즈, 야채샐러드

Surf and Turf

Certified Angus Beef® & Lobster and Black Truffle, Wild Mushroom

앵거스 안심 스테이크 & 바다가재

New York New York Dessert

Selection of Kensington Signature Sweet Dessert and Fruits

뉴욕뉴욕 디저트

Coffee or Tea

커피 또는 차

₩159,900

COUNTRY OF ORIGIN

소고기:미국산 | 가리비:중국산 | 전복:국내산

Origins: Beef Tenderloin-U.S | Sea Scallop-China | Abalone-Local

알려지 및 특이 식이요법이 있는 고객께서는 사전에 말씀해주시기 바랍니다.

Please Let us know in advance if you have any dietary requirements

A LA CARTE

단품 요리

Smoked Salmon Rillettes with Condiments 훈제 연어 리예뜨	25,900
Shrimp Ceviche 새우 세비체	25,900
Antipasti New York Tapas Platter with Burrata Caprese and Sea Scallop, Shrimp 뉴욕 시그니처 에피타이저	29,900
Marinated Halibut Piccata 광어 치즈 피카타	29,900
Shell Fishes Bouillabaisse 해산물 부야베스	39,900
Sea Bream Papillote 도미 파피요트	39,900
Grilled Sea bass with Garlic, Vongole 그릴드 농어 스테이크와 봉골레	45,900

COUNTRY OF ORIGIN

도미:국내산 | 광어:국내산 | 쌀:국내산
Origins: Sea Bream-Local | Halibut-Local | Rice-Local

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

A LA CARTE

단품 요리

Grilled Australian Lamb Chops with Garlic Rosemary Oil 호주산 양갈비 스테이크	49,900
US Angus New York Strip with Pepper Corn Sauce 뉴욕 스테이크	49,900
US Angus Beef Tenderloin 앵거스 안심 스테이크	59,900
Surf and Turf Beef Tenderloin & Maine Lobster 앵거스 안심 스테이크와 바닷가재	69,900
Rossini Steak Grilled Beef Tenderloin, Duck Foie Gras, Black Truffle 롯데니 프와그라 앵거스 안심 스테이크	69,900
Porter House Steak (per 2 persons) with Seasonal Vegetable and Pepper Corn 포터 하우스 스테이크 (2인 기준)	199,900

COUNTRY OF ORIGIN

소고기:미국산 | 양갈비:호주산 | 프와그라:프랑스산
Origins: Beef-U.S | Lamb Chops-Australian | Duck Foie Gras-Franch

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

RED WINE

레드 와인

Domaine Georges Noellat,
Bourgogne Cotes de Nuits Village Rouge 2021
France

Bottle
299,900

Body 1 2 3 4 5 ● ● ● ● ●
Acidity ● ● ● ● ○

Elvio Cogno,
Barbaresco Bordini
Italy

199,900

Body 1 2 3 4 5 ● ● ● ● ○
Acidity ● ● ● ● ○

Fantini,
Edizione Signature Collection
Italy

199,900

Body 1 2 3 4 5 ● ● ● ● ●
Acidity ● ● ● ● ○

Robert Mondavi,
Napa Valley Cabernet Sauvignon
US

159,900

Body 1 2 3 4 5 ● ● ● ● ○
Acidity ● ● ● ● ○

Sapiens Cabernet Sauvignon
Moldova

129,900

Body 1 2 3 4 5 ● ● ● ● ○
Acidity ● ○ ○ ○ ○

Chateau du Moulin Noir 2016
France

129,900

Body 1 2 3 4 5 ● ● ● ● ○
Acidity ● ● ● ● ○

McGuigan,
The Shortlist Barossa Valley Shiraz
Australia

129,900

Body 1 2 3 4 5 ● ● ● ● ○
Acidity ● ● ● ● ○

RED WINE

레드 와인

	Glass	Bottle	
Podernuovo, Spiridio by Bulgari Italy		99,900	Body ●●●●● Acidity ●●○○○
The Federalist, Honest Red Blend US		99,900	Body ●●●●○ Acidity ●●●●○
Tenute Rossetti, Poggio Civetta Chianti Classico Italy		99,900	Body ●●○○○ Acidity ●●●○○
Fantini, Casale Vecchio Montepulciano d'Abruzzo Italy		79,900	Body ●●●○○ Acidity ●●○○○
Antigal, Uno Malbec Argentina		79,900	Body ●●●●○ Acidity ●●●●○
Ramsay Pinot Noir US	19,900	79,900	Body ●○○○○ Acidity ●●●●○
Fantini, Sangiovese Italy	15,900	59,900	Body ●●●○○ Acidity ●●○○○

WHITE WINE

화이트 와인

	Glass	Bottle	
Russian River Valley US		159,900	Body ●●○○○ Acidity ●●●●○
Domaine Ostertag, Riesling Les Jardins Barbaresco Bordini France		129,900	Body ●●○○○ Acidity ●●●●●
Miha Sauvignon Blanc New Zealand		79,900	Body ●●●○○ Acidity ●●●●○
Ramsay Chardonnay US	19,900	79,900	Body ●●○○○ Acidity ●●○○○
Vite Colte, La Gatta Moscato d'Asti Italy		79,900	Body ●○○○○ Acidity ●○○○○
Fantini, Pinot Grigio Italy	15,900	59,900	Body ●●○○○ Acidity ●●●○○

SPARKLING WINE

스파클링 와인

	Glass	Bottle	
Champagne Laurent Lequart France		159,900	Body ●●●○○ Acidity ●●●●●
Piper Heidsieck, Cuvee Brut France		129,900	Body ●●●○○ Acidity ●●●●●
Lachetea, Cremant de Loire Brut France		79,900	Body ●●○○○ Acidity ●●●●○
Batasiolo, Moscato Spumante Italy		79,900	Body ●●○○○ Acidity ●●○○○
GCF, Cruset Blanc de Blanc France	15,900	59,900	Body ●●○○○ Acidity ●●●○○

NON ALCOHOL WINE

논 알콜 와인

	Glass	Bottle	
Bon Voyage Sparkling Chardonnay Spain	15,900	59,900	Body ●●○○○ Acidity ●●●○○
Bon Voyage Chardonnay Spain	15,900	59,900	Body ●○○○○ Acidity ●●●○○
Bon Voyage Cabernet Sauvignon Spain	15,900	59,900	Body ●●○○○ Acidity ●●●●○

BEVERAGE

음 · 주류

WINE ADE

Red Wine Ade 15,900

White Wine Ade 15,900

ADE

Lemon Ade 9,900

Green Grape Ade 9,900

DRAFT BEER

Han Mac 9,900

Stella 9,900

Hoeggarden 9,900

SOFT DRINK

Coke 5,900

Zero Coke 5,900

Sprite 5,900

San Pellegrino 5,900

NEWYORK
NEWYORK

NewYork Traditional Steak House