TASTE OF BRUNCH A

Sommelier Recommended Welcome Drink
소믈리에 추천 웰컴 드링크

Chef's Recommended Garden Salad
셰프 추천 가든 샐러드

+ Ricotta Cheese (7,900) + Smoked Salmon (9,900)
리코타 치즈 훈제연어

Pissaladiere
피살라디에르 (소고기:미국산)
Beef, Salmon, Shrimp, Octopus

OR

Egg Benedict
에그 베네딕트 (로즈마리, 햄:미국산)
Mushrooms, Spinach, Rosemary, Ham, Holandaise

OR

Bruschetta Baguette
부르스게타 바게트
Smoked Salmon, Shrimp, Avocado and Burrata cheese

+ Garlic Bread 2pcs (3,900)
갈릭 브레드

Chef's Recommended Dessert
셰프 추천 디저트

Coffee or Tea
커피 또는 티

25,900

10% service charge and 10% tax included
상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 가격입니다.

If you have allergic intolerance or dietary requirementsm Please inform our order taker
알러지나 식이요법이 있으신 분은 직원에게 알려주세요.

TASTE OF BRUNCH B

Sommelier Recommended Welcome Drink
소믈리에 추천 웰컴 드링크

Chef's Recommended Garden Salad
셰프 추천 가든 샐러드

+ Ricotta Cheese (7,900) + Smoked Salmon (9,900)
리코타 치즈 훈제연어

Kensington Beef Burger
켄싱턴 소고기 버거 (소고기:미국산)
Beef, Tomato, Olive, Anchovy, Potato, Cheese

OR

Seafood Saffron Bouillabaisse
해산물 샤프론 부야베스 (로즈마리, 햄:미국산)
King prawn, Scallops, Mussel, Saffron Tomato

OR

Beef Cream Stew with Arancini
소고기 크림 스튜와 아란치니 (쌀:국내산, 소고기:미국산)
Fresh Cream Cheese Sause with Rice Ball

+ Garlic Bread 2pcs (3,900)
갈릭 브레드

Chef's Recommended Dessert
셰프 추천 디저트

Coffee or Tea
커피 또는 티

29,900

10% service charge and 10% tax included
상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 가격입니다.

If you have allergic intolerance or dietary requirementsm Please inform our order taker
알러지나 식이요법이 있으신 분은 직원에게 알려주세요.

GOURMET

Freshly Baked Bread
갓 구운 빵

Salmon Curd Crepe with Caviar
연어 커드 크레페와 캐비어

Wild Mushroom Soup with Truffle & Foie Gras
트러플, 푸아그라를 곁들인 야생 버섯 수프

Herb Cod Saltimbocca
허브 대구 살팀보카

Black Angus Tenderloin Steak & Half Lobster
블랙 앵거스 안심 스테이크와 하프 랍스터 (소고기:미국산)

Kensington Flowerpot Mascarpone Tiramisu
켄싱턴 화분 마스카포네 티라미수

Coffee or Tea
커피 또는 티

199,000

Please Make a reservation 2 days in advance.
2일 전 사전 예약 시 이용 가능합니다.

10% service charge and 10% tax included
상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 가격입니다.

If you have allergic intolerance or dietary requirementsm Please inform our order taker
알러지나 식이요법이 있으신 분은 직원에게 알려주세요.

LOVE IN NEWYORK

Freshly Baked Bread
갓 구운 빵

Tart of Smoked Salmon Gravlax, Crusted Sea Bass with Caviar and Wasabi
_Basil Pesto, Provencal Vegetables
와사비 바질 페스토를 곁들인 캐비아와 농어 크러스트, 훈제 연어 타르트

Herb Marinated Sea Scallop and Sicilia Arancini
with Tomato Gazpacho, White Truffle Oil
트러플 오일을 곁들인 아란치니와 가리비의 토마토 가르파초

Lobster with Saffron Bouillabaisse
바닷가재가 들어간 샤프론 부야베스

Champagne Lime Sherbet
샴페인 라임 셔벗

"Rossini Style"
Grilled Beef Tenderloin, Fuie Gras, Black Truffle Artichoke, Balsamic Pear
Chutney, Champagne Sauce
롯시니 스타일의 푸아그라와 앵거스 안심 스테이크 (소고기:미국산,푸아그라:프랑스산)

Chef's Special Newyork Dessert Platter
셰프 스페셜 뉴욕 디저트 플레터

Coffee or Tea
커피 또는 티

159,000

Patissier special cake and Sommelier Recommended Bottle of Wine are included
파티시에 스페셜 케이크와 소믈리에 추천 와인 1병이 포함되어 있습니다.

10% service charge and 10% tax included
상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 가격입니다.

If you have allergic intolerance or dietary requirementsm Please inform our order taker
알러지나 식이요법이 있으신 분은 직원에게 알려주세요.

LINCOLN

Freshly Baked Bread
갓 구운 빵

Smoked Salmon and Prawn Ceviche
with Citrus Aioli, Basil Pesto, Provencal Vegetable
훈제 연어와 왕새우 세비체

Herb Marinated with Pine Mushrooms & Wild Mushroom Cream Soup
자연송이 포치니 야생 버섯 크림 수프

Lobster Bisque with Fresh Burrata
신선한 부라타 치즈를 곁들인 바닷가재 비스큐

Black Angus New York Strip Steak with Foie Gras
푸아그라와 뉴욕 스테이크 (푸아그라:프랑스산, 소고기:미국산)

Opera Cheese Cake
오페라 치즈 케이크

Coffee or Tea
커피 또는 티

129,000

10% service charge and 10% tax included
상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 가격입니다.

If you have allergic intolerance or dietary requirementsm Please inform our order taker
알러지나 식이요법이 있으신 분은 직원에게 알려주세요.

KENNEDY

Freshly Baked Bread
갓 구운 빵

Herb Marinated Sea Scallops with Bell Pepper, Cauliflower, Avocado Salsa
허브 마리네이드 가리비와 아보카도 살사

Wild Porcini Mushroom Soup Martini Wine Flavored Cream Brioche
포치니 야생 버섯 수프

Pan Scared Sea Bass Fillet Lemon and Garlic Spinach
레몬과 갈릭소스의 시금치를 곁들인 농어 구이 (농어:중국산)

Surf and Turf
Black Angus Tenderloin Steak & Half Lobster Tails
앵거스 안심 스테이크와 랍스터 테일 (소고기:미국산)
Seasonal Vegetable and Champagne Sauce

Seasonal Fruits Tart With Vanilla Custard
바닐라 커스터드와 계절 과일 타르트

Coffee or Tea
커피 또는 티

99,000

10% service charge and 10% tax included
상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 가격입니다.

If you have allergic intolerance or dietary requirementsm Please inform our order taker
알러지나 식이요법이 있으신 분은 직원에게 알려주세요.

SIGNATURE COUPLE

Freshly Baked Bread
갓 구운 빵

New York Platter
뉴욕 플래터
Smoked Salmon Tartar and Halibut Brandade, Crostini

Seafood Papillote
지중해식 해산물 파피요트
Sea Scallop, King Prawns, Olive-Bell Pepper, Garlic Dressing

Fresh Burrata Salad
신선한 부라타 치즈 샐러드

Choice Main Menu
메인 요리 중 택 1

Prime T-Bone Steak
티본 스테이크 (소고기:미국산)

OR

Tomahawk Steak
토마호크 스테이크 (소고기:미국산)

Kensington Dacquoise
켄싱턴 다쿠아즈

Coffee or Tea
커피 또는 티

199,000 / for Two Persons

10% service charge and 10% tax included
상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 가격입니다.

If you have allergic intolerance or dietary requirementsm Please inform our order taker
알러지나 식이요법이 있으신 분은 직원에게 알려주세요.

SIGNATURE LUNCH

Freshly Baked Bread
갓 구운 빵

New York Antipasti
뉴욕 안티파스티
Chef's Special Marinated Olives, Grana Padano, Balsamic Oil Vinegar

Broccoli Chowder Cream Soup
브로콜리 크림 차우더

Caesar Salad
시저 샐러드

Black Angus Tenderloin Steak
앵거스 안심 스테이크 (소고기:미국산)
Seasonal Vegetables, Chasseur Sauce

Orange Cream Brulee with Vanilla Bean
바닐라 향의 오렌지 크림 브륄레

Coffee or Tea
커피 또는 티

79,900

10% service charge and 10% tax included
상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 가격입니다.

If you have allergic intolerance or dietary requirementsm Please inform our order taker
알러지나 식이요법이 있으신 분은 직원에게 알려주세요.

EXECUTIVE LUNCH

Freshly Baked Bread
갓 구운 빵

Cured Salmon Tadakki with Lemon Ricotta Basil
레몬 리코타를 곁들인 연어 타다끼

Italian Seafood Tomato Soup, Penne
투스카니식 해산물 파스타 수프

Choice Main Menu
메인 요리 중 택 1

Mediterranean Baked Sea Bass and King Prawn
지중해식 구운 왕새우와 농어 스테이크

OR

US Angus New York Strip Steak
앵거스 채끝 뉴욕 스테이크 (소고기:미국산)

Walnut Brownie
호두 브라우니
Chocolate, Apricot Compote

Coffee or Tea
커피 또는 티

59,900

10% service charge and 10% tax included
상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 가격입니다.

If you have allergic intolerance or dietary requirementsm Please inform our order taker
알러지나 식이요법이 있으신 분은 직원에게 알려주세요.

A LA CARTE

Grilled Sea Bass with Garlic, Vongole 39,900
그릴에 구운 농어 스테이크 (농어:중국산)

Sea Bream Papillote 39,900
도미 파피요트

Shell Fishes Bouillabaisse 29,900
해산물 부야베스

Antipasti New York Tapas Platter 29,900
뉴욕 스타일의 타파스 전체요리
Burrata Caprese, Basil Pesto and Sea Scallop, Shrimp

Smoked Salmon Rillettes with Condiments 25,900
훈제 연어 리예뜨

Shrimp Ceviche 25,900
새우 세비체

10% service charge and 10% tax included
상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 가격입니다.

If you have allergic intolerance or dietary requirementsm Please inform our order taker
알러지나 식이요법이 있으신 분은 직원에게 알려주세요.

GRILL

Rossini Style 89,900
롯시니 스타일의 푸아그라와 앵거스 안심 스테이크 (소고기:미국산, 푸아그라:프랑스산)
Grilled Beef Tenderloin, Fuie Gras, Black Truffle Artichoke,
Balsamic Pear Chutney, Champagne Sauce

Surf and Turf Beef Tenderloin & Half Lobster 59,900
소고기 안심 스테이크와 랍스터 테일 (소고기:미국산)
Tails, Seasonal Vegetable and Champagne Sauce

US Angus Beef Tenderloin 49,900
앵거스 안심 스테이크 (소고기:미국산)

US Angus New York Strip 49,900
앵거스 뉴욕 스테이크 (소고기:미국산)

Steamed Sea Food Platter 49,900
해산물 찜 요리
Garlic King Prawn, Local Abalone, Lobster Seasonal Vegetables

Grilled Australian Lamb Chops with Garlic and Rosemary Oil 49,900
호주산 양갈비 스테이크 (양갈비:호주산)

10% service charge and 10% tax included
상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 가격입니다.

If you have allergic intolerance or dietary requirementsm Please inform our order taker
알러지나 식이요법이 있으신 분은 직원에게 알려주세요.

RED WINE

	Glass	Bottle
Domain de Pegau, Chateauneuf-du-Pape Cuvee Laurence France		609,000
Robert Mondavi Napa Valley Cabernet Sauvignon USA		239,000
Chateau, D'Esclans Rock-Angel Rose France		199,000
Conchay Toro, Terrunyo Cabernet Sauvignon Chile		179,000
Bogle, Phantom USA		159,000
Bogle, Essential Red USA		129,000
Corte Giara, Valpolicella Ripasso Italy	19,900	99,900
Castellare Chianti Classico Italy		99,900

10% service charge and 10% tax included
상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 가격입니다.

RED WINE

	Glass	Bottle
Thorn Clarke Terra Barossa Shiraz Australia		89,900
Famille Areau Il est des Noootres Gamay France		79,900
Calia Magna Malbec Argentina		79,900
Monasterio Reserva Spain		69,900
Maison Ventenac L'Idiot France		59,900
Jean Balmont, Pinot Noir France		59,900
Clos Montblanc, Cu4tro Red Spain	15,900	49,900
Island Easter, Cabernet Sauvignon Chile	12,900	35,900

10% service charge and 10% tax included
상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 가격입니다.

WHITE WINE

	Glass	Bottle
Domaine Roux, Chassagne-Montrachet 'Les Morichot' France		339,000
Marques de Murrieta, Capellania Reserva Spain		199,000
Domaine des Fines Caillottes Pouilly-Fume France		159,000
Koha Sauvignon Blanc New Zealand		79,900
Fantini Trebbiano d'Abruzzo Italy		69,900
Clos Montblanc, Cu4tro White Spain	15,900	49,900
Terroir & Vignobles Gros Mangseng Moelleux France	15,900	49,900
Island Easter, Sauvignon Blanc Chile	12,900	35,900

10% service charge and 10% tax included
상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 가격입니다.

SPARKLING WINE

	Glass	Bottle
Laurent Perrier, Cuvee Rose Brut France		759,000
Fantini Gran Cuvee Rose Swarovski Italy		89,900
Giordano Vini Blanc de Blancs Extra Dry Italy		59,900
Blanquette de Limoux Brut France		59,900
Bonne Chance Moscato Spain	12,900	35,900

10% service charge and 10% tax included
상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 가격입니다.