

# LUNCH

## 런치 세트 메뉴

### A SET

KRW 39,900

Fresh Bread

갓 구워낸 빵

Soup of the Day

오늘의 스프

Black Pork Belly Steak with Wild Berry Sauce

복분자 소스를 곁들인 블랙 포크벨리 스테이크 [돼지고기: 칠레산]

or

Manzo Pasta with Beef Tenderloin Steak

안심 스테이크를 올린 만조 파스타 [소고기: 호주산]

Patisserie's Special Dessert

파티시에 특선 디저트

Coffee or Tea

커피 또는 차

### B SET

KRW 59,000

Fresh Bread

갓 구워낸 빵

Soup of the Day

오늘의 스프

Chef's Special Salad

셰프 추천 샐러드

US Ribeye Steak with Red Wine Sauce

레드 와인 소스를 곁들인 꽃등심 스테이크 [소고기: 미국산]

Patisserie's Special Dessert

파티시에 특선 디저트

Coffee or Tea

커피 또는 차

상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다. 10% VAT included.

# COURSE

## 코스 메뉴

### ROOSEVELT

KRW 89,000

Cucumber, Salmon and Cream Cheese Roulade with Pimento Puree

피망 푸레를 곁들인 오이와 연어, 크림치즈 롤라드

Soup of the Day

오늘의 수프

Garden Salad with 3 Kinds of Mushrooms and Oriental Dressing

세 종류의 버섯과 오리엔탈 드레싱으로 맛을 낸 가든 샐러드

US Ribeye Steak with Green Peppercorn Sauce

그린 페퍼콘 소스를 곁들인 꽃등심 스테이크 [소고기 : 미국산]

or

Sea Bream with Cherry Tomato Sauce

체리 토마토 소스를 곁들인 적 도미 구이

Vanilla Pannacotta & Raspberry Sauce

바닐라 파나코타 & 라즈베리 소스

Coffee or Tea

커피 또는 차

### KENNEDY

KRW 109,000

Avocado Roseti & Beef Carpaccio

아보카도 로스티 와 비프 카파치오 [소고기 : 미국산]

Pine Mushroom Soup

자연 송이 스프

Shrimp Salad with Orange Dressing

오렌지 드레싱을 곁들인 새우 샐러드

Sea Bass with Rose Sauce & Truffle Foam

로제 소스와 송로버섯으로 맛을 낸 농어 구이

or

US Strip Loin Flambe Steak with Grilled Vegetable

돌판 위에 구운 채끝 등심 플람베 스테이크 [소고기 : 미국산]

Vanilla Creme Brulee & Vanilla Ice Cream

바닐라 크렘 브뤼레 & 바닐라 아이스크림

Coffee or Tea

커피 또는 차

# LINCOLN

KRW 139,000

## Gravlax, Beef Carpaccio & Apple Mint Prawn

허브로 절인 연어와 비프 카르파치오, 애플 민트 새우 [소고기 : 미국산]

## Lobster Bisque soup

프랑스식 바닷가재 수프 [치킨스톡 : 국내산]

## Sea Bass with Saffron Sauce and Special Sherbet

샤프론 소스를 곁들인 농어구이와 스페셜 셔벗

## King Crab Salad with Black Sesami Dressing

검은깨 드레싱을 곁들인 대게 살 샐러드

## US Beef Tenderloin with Pine Mushroom Sauce

자연 송이 소스를 곁들인 안심 스테이크 [소고기 : 미국산]

or

## Lobster Gratin with Cream Cheese Sauce

크림 소스와 치즈로 맛을 낸 로브스터 그라탱

or

## Lamb Rock with Mint Herb Crumble & Red Wine Sauce

레드 와인 소스와 민트 크럼블을 곁들인 양 갈비 구이 [양갈비 : 호주산]

## Chocolate Dom Cake & Vanilla Ice Cream

초콜릿 돔 케이크 & 바닐라 아이스크림

## Coffee or Tea

커피 또는 차

# A LA CARTE 단품 메뉴

## SALAD

<b>Chef's Special Salad</b> 주방장 특선 샐러드 [돼지고기, 닭고기 : 국내산]	KRW 29,900
<b>Caprese Salad With Basil Pesto</b> 바질 페스토로 맛을 낸 카프레제 샐러드	KRW 19,900
<b>Sea Food Salad</b> 해산물 샐러드 [오징어 : 베트남산]	KRW 19,900
<b>Fresh Garden Salad</b> 신선한 계절 샐러드	KRW 12,900

## SOUP

<b>Lobster Bisque Soup</b> 프랑스식 로브스터 수프	KRW 15,900
<b>Pine Mushroom Soup</b> 자연 송이 수프	KRW 12,900
<b>Minestrone Soup</b> 미네스트로네 채소 수프	KRW 11,900
<b>Soup of the Day</b> [치킨스톡 : 국내산] 오늘의 수프	KRW 11,900

## PASTA

<b>Linguine Portofino (King Prawn with Chili Sauce)</b> 링귀네 포르토피노	KRW 27,900
<b>Seafood Spaghetti with Choice of Tomato, Cream or Olive Sauce</b> 해산물 스파게티 (토마토, 크림, 올리브 소스 중 선택) [오징어 : 베트남산]	KRW 25,900
<b>Spaghetti Bolognese (Beef meat &amp; Tomato sauce)</b> 볼로네제 스파게티 [소고기 : 뉴질랜드산]	KRW 22,900
<b>Linguine Carbonara</b> 링귀네 까르보나라 [베이컨 : 미국산]	KRW 22,900
<b>Spaghetti di Funghi (3 Kinds of Mushrooms with Olive Oil Sauce)</b> 풍기 오일 스파게티	KRW 22,900

상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다. 10% VAT included.

## MEAT

US Strip Loin Flambe Steak with Grilled Vegetable 돌판 위에 구운 채끝 등심 플람베 스테이크 [소고기 : 미국산]	KRW 69,000
US Ribeye Steak with Green Peppercorn Sauce 그린 페퍼콘 소스를 곁들인 꽃등심 스테이크 [소고기 : 미국산]	KRW 59,000
US Beef Tenderloin with Pine Mushroom Sauce 자연 송이 소스를 곁들인 안심 스테이크 [소고기 : 미국산]	KRW 59,000
Lamb Rock with Mint Herb Crumble & Red Wine Sauce 레드 와인 소스와 민트 크럼블을 곁들인 양 갈비 구이 [양갈비 : 호주산]	KRW 59,000

## SEAFOOD & POULTRY

Lobster Gratin with Cream Cheese Sauce 크림 소스와 치즈로 맛을 낸 로브스터 그라탱	KRW 49,900
Sea Bream with Cherry Tomato Sauce 체리 토마토 소스를 곁들인 적 도미 구이	KRW 39,900
Sea Bass with Rose Sauce & Truffle Foam 로제 소스와 송로버섯으로 맛을 낸 농어 구이	KRW 39,900
Chicken Steak with Fig Sauce 무화과 소스를 곁들인 치킨 스테이크 [닭고기 : 국내산]	KRW 29,900

## DESSERT

Creme Brulee & Vanilla Ice Cream 크렘 브뤼레 & 바닐라 아이스크림	KRW 15,900
Cake of the Day 오늘의 케이크	KRW 12,900
Fresh Fruit 계절 과일	KRW 12,900
Ice Cream of the Day 아이스크림	KRW 12,900

상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다. 10% VAT included.

# AFTERNOON TEA SET

애프터눈 티세트  
KRW 49,900

2인 기준 / for two persons

Focaccia tuna sandwich  
포카치아 참치 샌드위치

Ham cheese sandwich  
햄 치즈 샌드위치

Macaroon  
마카롱

Strawberry millefeuille  
딸기 밀푼유

Wine jelly  
와인젤리

Raisin scone  
건포도 스콘

Emmental cheese pastry stick  
에멘탈치즈 페스트리 스틱

Strawberry chocolate tarte  
딸기 초코 타르트

Mini pecan pie  
미니 피칸파이

## COFFEE

Espresso, Americano, Caffè Latte, Cappuccino  
에스프레소, 아메리카노, 카페라떼, 카푸치노

## CLASSIC TEA

Green tea, Darjeeling, Earl gray, Camomile, Peppermint, Chocolate milk  
녹차, 다즐링, 얼그레이, 카모마일, 페퍼민트, 핫초코

## KOREAN TEA

Jujube, Ginger, Medical herb, Pine needle, Citron, Quince  
대추차, 생강차, 쌍화차, 솔잎차, 유자차, 모과차

상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다. 10% VAT included.

# FAMILY SET

패밀리 세트

KRW 239,000

4인 기준 / for four persons

Fresh Bread

갓 구워낸 빵

Garden Salad and Caprese Salad

가든 샐러드와 카프레제 샐러드

Seafood Spaghetti with Tomato Sauce

토마토 해산물 스파게티 [오징어 : 베트남산]

Ham&Mushroom Tagliatelle with Cream Sauce

햄, 버섯을 곁들인 크림소스 tagliatelle

US Beef Tenderloin with Port Wine Sauce

포트와인 소스를 곁들인 안심스테이크 [소고기 : 미국산]

US Strip Loin Flambe Steak with Grilled Vegetable

돌판 위에 구운 채끝 등심 플람베 스테이크 [소고기 : 미국산]

Patisserie's Special dessert

켄싱턴 제과장의 특선 디저트

Coffee or Tea

커피 또는 차

Sommelier's Selection Premium Wine (Red, 750ml)

켄싱턴 소믈리에가 엄선한 프리미엄 와인 1병 (Red, 750ml)

상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다. 10% VAT included.