

LINCOLN COURSE

KRW 119,000

Freshly Baked Bread
갓 구운 빵

Corte Giara Prosecco
코르테 지아라 프로세코

Smoked Salmon and Prawn Ceviche with Citrus Aioli,
Basil Pesto, Provençal Vegetables
훈제 연어와 왕새우 세비체

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

Corte Giara Soave DOC 2017
코르테 지아라 소아베 2017

Lobster Bisque with Creamy Burrata
크리미 부라타를 곁들인 바닷가재 비스큐

Corte Giara Valpolicella DOC 2017
코르테 지아라 발폴리첼라 2017

US Angus New York Strip with Duck Foie Gras
푸아그라와 뉴욕 스테이크 [소고기-미국산]

Opera Cheese Cake
오페라 치즈 케이크

Coffee or Tea
커피 또는 차

3종 와인 페어링 29,900원

Per Person |
Three glass of Wine Pairing.

원산지: 푸아그라-프랑스, 소고기-미국산
Origins: Foie Gras(French), Beef(American)

상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다.
Price includes 10% VAT.

KENNEDY COURSE

KRW 99,000

Freshly Baked Bread
갓 구운 빵

Corte Giara Prosecco
코르테 지아라 프로세코

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

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

Corte Giara Soave DOC 2017
코르테 지아라 소아베 2017

Pan Seared Sea Bass Fillet
Lemon and Garlic Spinach
레몬과 갈릭소스의 시금치를 곁들인 농어 구이

Corte Giara Valpolicella DOC 2017
코르테 지아라 발폴리첼라 2017

Surf and Turf
Beef Tenderloin & Half Lobster Tails
Seasonal Vegetables / Champagne Sauce
소고기 안심 / 바닷가재

Seasonal Fruits Tart with Vanilla Custard
바닐라 커스터드와 계절 과일 타르트

Coffee or Tea
커피 또는 차

3종 와인 페어링 29,900원

| Per Person |
Three glass of Wine Pairing.

원산지: 소고기-미국산, 농어-중국산
Origins: Beef(American), Fillet(Chinese)

상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다.
Price includes 10% VAT.

COUPLE SET

KRW 169,000

2인기준
FOR TWO PERSONS

Freshly Baked Bread

갓 구운 빵

Corte Giara Soave DOC 2017

코르테 지아라 소아베 2017

New York Platter

Smoked Salmon Tartar and Hlibut Brandade, Crostini

뉴욕 플래터

훈제 연어, 광어 브랑다드와 크로스티니

Seafood Papillote

Sea Scallop, King Prawns, Olive-Bell Pepper, Garlic Dressing

지중해식 해산물 파피요트

Fresh Burrta Mozzarella

Mixed Garden Lettuce, Cherry Tomatoes

Marinated Olives, Balsamico Oil Vinegar

신선한 브라타 샐러드

Corte Giara Ripasso Valpolicella DOC 2017

코르테 지아라 리파소 발폴리첼라 2017

US Bone In "TOMAHAWK"

Grilled Vegetables, Dijon Mustard & Rosemary Sauce

로즈마리 소스의 토마호크 스테이크

Kensington Dacquoise

켄싱턴 다쿠아즈

Coffee or Tea

커피 또는 차

2종 와인 페어링 19,900원

| Per Person |

Two glass of Wine Pairing.

원산지: 광어-러시아산, 소고기-미국산

Origins: Hilbut(Russian), Beef(American)

상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다.

Price includes 10% VAT.

SIGNATURE SET

KRW 199,000

2인기준
FOR TWO PERSONS

Freshly Baked Bread
갓 구운 빵

Corte Giara Soave DOC 2017

코르테 지아라 소아베 2017

King Prawn - Citrus Ceviche

with Mixed Garden Lettuce, Oven Dried Tomatoes, Green Herb Pesto
시트러스 왕새우 세비체와 허브 페스토

Sea Scallop Bouillabaisse with Saffron Rice

샤프론 라이스와 관자 부야베스

Chef's Special Garden Salad

Marinated Olives, Grana Padano, Balsamic Oil Vinegar
셰프 추천 가든 샐러드

Corte Giara Ripasso Valpolicella DOC 2017

코르테 지아라 리파소 발폴리첼라 2017

US T-Bone Steak

Seasonal Vegetables, Potatoes
티본 스테이크

New York New York Cheese Cake

Vanilla Strawberry Mille-Feuille, Citrus Compote
뉴욕뉴욕 치즈 케이크

Coffee or Tea

커피 또는 차

2종 와인 페어링 19,900원

| Per Person |
Two glass of Wine Pairing.

원산지: 쌀-국내산, 소고기-미국산
Origins: Rice(Korean), Beef(American)

상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다.
Price includes 10% VAT.

BUSINESS LUNCH

Freshly Baked Bread
갓 구운 빵

Chef's Special Garden Salad
셰프 추천 가든 샐러드

Soup of The Day
오늘의 수프

메인요리 중 택1
A choice between two options

Pan Seared Local Chicken Marengo
Wild Mushrooms, Mashed Potatoes
and Tomatoes with Caper Sauce
토마토, 케이퍼 소스의 치킨 마랭고
KRW 39,000

Mediterranean Baked Sea Bass
and King Prawn
Bell Peppers and Asparagus
지중해식 오븐에 구운 왕새우와 농어 스테이크
KRW 49,000

Kensington Tiramisu
Lady Fingers, Mascarpone, Flavored with Espresso
켄싱턴 티라미수

Coffee or Tea
커피 또는 차

원산지 : 닭고기-국내산
Origins: Chicken(Korean)

코스메뉴 이용 시 와인 20% 할인 혜택이 제공됩니다.

상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다.
Price includes 10% VAT.

EXECUTIVE LUNCH

Freshly Baked Bread

갓 구운 빵

Cured Salmon Tataki with Lemon Ricotta

Basil- Tomato, Dill Onion Compote

레몬 리코타를 곁들인 연어 타다끼

Italian Seafood Tomato Soup, Penne

투스카니식 해산물 파스타 수프

메인요리 중 택1

A choice between two options

US Angus New York Steak

Seasonal Vegetables, Pepper Corn Sauce

앵거스 채끝 등심 뉴욕 스테이크

KRW 59,000

US Angus Beef Tenderloin Steak

Seasonal Vegetables, Chasseur Sauce

앵거스 안심 스테이크

KRW 69,000

Walnut Brownie

Chocolate, Apricot Compote

견과류 브라우니

Coffee or Tea

커피 또는 차

원산지 : 소고기-미국산

Origins: Beef(American)

코스메뉴 이용 시 와인 20% 할인 혜택이 제공됩니다.

상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다.

Price includes 10% VAT.

A LA CARTE

Antipasti New York Tapas Platter
with Burrata Caprese, Basil Pesto and Sea Scallop, Shrimp
뉴욕 타파스 전채 요리

KRW 29,000

Smoked Salmon Rillettes with Condiments
훈제 연어 리예뜨

KRW 23,000

Shell Fishes Bouillabaisse
해산물 부야베스

KRW 29,000

Shrimp Ceviche
새우 세비체

KRW 23,000

Sea Bream Papillote
도미 파피요트

KRW 37,000

Grilled Sea bass with Garlic, Vongole
그릴드 농어 스테이크와 봉골레 [농어-중국산]

KRW 35,000

상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다.
Price includes 10% VAT.

GRILL MENU

Grilled Australian Lamb Chops with Garlic Rosemary Oil
호주산 양갈비 스테이크 [양갈비-호주산]

KRW 49,000

US Angus New York Strip with Pepper Corn Sauce
뉴욕 스테이크 [소고기-미국산]

KRW 49,000

US Angus Beef Tenderloin
앵거스 안심 스테이크 [소고기-미국산]

KRW 53,000

Surf and Turf
Beef Tenderloin & Maine Lobster
앵거스 안심 스테이크와 바닷가재 [소고기-미국산]

KRW 59,000

Steamed Sea Food Platter
Garlic King Prawn, Local Abalone, Lobster Seasonal Vegetables
해산물 짬 요리

KRW 53,000

“Rossini Style”
Grilled Beef Tenderloin, Duck Foie Gras, Black Truffle
Artichoke, Balsamic Pear Chutney, Champagne Sauce
롯시니 스타일의 푸아그라와 앵거스 안심 스테이크
[소고기-미국산, 푸아그라-프랑스산]

KRW 89,000

상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다.
Price includes 10% VAT.