

# LINCOLN COURSE

KRW 119,000

Freshly Baked Bread  
갓 구운 빵

Frexienet, Cordon Negro Cava Brut  
프레시넷, 꼬든 네그로 까바 브뤼

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

Chateau Ste. Michelle, Columbia Valley Chardonnay  
샤또 생미셸, 컬럼비아밸리 샤르도네

Lobster Bisque with Creamy Burrata  
크리미 부라타를 곁들인 바닷가재 비스큐

Selection 34  
셀렉션 34

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

Frexienet, Cordon Negro Cava Brut  
프레시넷, 꼬든 네그로 까바 브뤼

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

Chateau Ste. Michelle, Columbia Valley Chardonnay  
샤또 생미셸, 컬럼비아밸리 샤르도네

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

Selection 34  
셀렉션 34

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

Gran Reserva, Chardonnay 2016

그랑 리제르바, 샤르도네 2016

## 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

Collemoro, Montepulciano d'Abruzzo 2016

콜레모로, 몬테풀치아노 다부르쥬 2016

## 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

Gran Reserva, Chardonnay 2016

그랑 리제르바, 샤르도네 2016

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

사프론 라이스와 관자 부야베스

Chef's Special Garden Salad

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

Collemoro, Montepulciano d'Abruzzo 2016

콜레모로, 몬테풀치아노 다부르쑤 2016

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  
롯데니 스타일의 푸아그라와 앵거스 안심 스테이크  
[소고기-미국산, 푸아그라-프랑스산]

KRW 89,000

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