



엘리자베스 여왕을 비롯해 영국 왕실을 컨셉트로 한 품격 있는 레스토랑 더 퀸.
창문 밖으로 내다 보이는 웅장한 권금성 전망과
정통 서양식 요리의 맛이 어우러져 진한 감동으로 남게 될 것입니다.

난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 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.



The Queen Restaurant 18:00~21:00 (Last Order 20:00)
더퀸 레스토랑



The Queen's Signature



Seorak BBQ Platter

상기 이미지는 연출된 이미지 컷으로 실제와 차이가 있습니다.

THE QUEEN'S TABLE

여왕의 만찬

Freshly Baked Bread

갓 구운 빵

King Prawn Ceviche and Smoke Salmon Confit
Citron, Avocado Salsa

훈제연어 | 왕새우 세비체

Wild Mushroom Ragout Soup
with Truffle Essence and Herb Cheese Arancini

야생 버섯 크림 수프 | 아란치니 | 트라플

Lobster Bouillabaisse
with Saffron, Tomato, Bisque and Basil Oil

바다가재 부야베스

Rossini Steak
Beef Tenderloin Steak, Duck Foie Gras, Herb Sauce

로시니 스테이크 - 안심 스테이크 | 푸아그라

Kensington Signature Dessert

켄싱턴 시그니처 디저트

Coffee or British Tea

커피 또는 영국산 차

₩79,900

COUNTRY OF ORIGIN

안심(소고기):호주산 | 푸아그라:프랑스 | 쌀:국내산

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

THE QUEEN'S SIGNATURE

더 퀸 시그니처

Freshly Baked Bread

갓 구운 빵

Chef's Special Salad

설악 샐러드

Soup of The Day

오늘의 수프

A Choice Between Two Options

메인 요리 중 택1

Seorak BBQ Platter

Tenderloin Cube, Strip Loin, Lamb Chop King Prawn, Ratatouille

설악 BBQ 플레이트

채끝 | 안심 | 양갈비 | 왕새우 | 채소

OR

New York Steak

US Angus Beef Strip Loin, Wild Mushroom, Potato, Vegetables

앵거스 채끝 등심 뉴욕 스테이크

채끝 | 왕새우 | 감자 | 채소

₩49,900

(설악 BBQ 플레이트)

₩39,900

(뉴욕 스테이크)

COUNTRY OF ORIGIN

채끝(소고기):미국산 | 안심(소고기):호주산 | 양갈비:호주산

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

THE QUEEN'S SIGNATURE

더 퀸 시그니처

Freshly Baked Bread

갓 구운 빵

Chef's Special Salad

설악 샐러드

Soup of The Day

오늘의 수프

A Choice Between Two Options

메인 요리 중 택1

Grilled Lamb Chop | Australian
with Garlic Rosemary Essence, Potato & Seasonal Vegetables

양갈비 스테이크

감자 | 야채

OR

Bouillabasse | Rissoto
Saffron, King Prawn, Sea Scallop, Tomato

해산물 부야베스 | 리조또

바다가재 | 왕새우 | 가리비 | 관자 | 샤프론 | 바질 | 토마토

₩45,900

(양갈비 스테이크)

₩35,900

(해산물 부야베스 / 리조또)

COUNTRY OF ORIGIN

양갈비:호주산|가리비:중국산|쌀:국내산

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

THE QUEEN'S SIGNATURE

더 퀸 시그니처

Freshly Baked Bread

갓 구운 빵

Chef's Special Salad

셀약 샐러드

Soup of The Day

오늘의 수프

A Choice Between Two Options

메인 요리 중 택1

Kensington BBQ Pizza

Avocado, Basail, Tomato, Mushroom

BBQ 피자

페스츰리도우 | 아보카도 | 토마토 | 소고기 | 야생 버섯

or

Blanquette de Beef

Mushroom, White Wine Cream, Arancini

소고기 안심 블랑케트

아란치니 | 화이트 와인 | 양송이 크림 | 소 안심 스투

₩ 35,900

(BBQ 피자)

₩ 29,900

(소고기 안심 블랑케트)

COUNTRY OF ORIGIN

안심(소고기):호주산|쌀:국내산

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

THE QUEEN'S SIGNATURE

더 퀸 시그니처

Freshly Baked Bread

갓 구운 빵

Chef's Special Salad

셀약 샐러드

Soup of The Day

오늘의 수프

A Choice Between Two Options

메인 요리 중 택1

Chicken Marengo | Pasta

Wild Mushrooms, Tomato with Caper

치킨 마렌고 | 파스타

토마토 | 버섯 | 케이퍼

or

Beef Burger Steak | Pasta

Grilled Onion, Tomato and Cheese

버거 스테이크 | 파스타

양파 | 버섯 | 토마토 | 크림 | 치즈

₩ 25,900

COUNTRY OF ORIGIN

목심(소고기):미국산 | 닭고기:국내산

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

BEVERAGE

음료

Grapefruit Ade	7,900
자몽 에이드	

Greengrape Ade	7,900
청포도 에이드	

Orange Ade	7,900
오렌지 에이드	

Sprite	5,900
스프라이트	

Coke	5,900
코카콜라	

Coke Zero	5,900
제로 콜라	

MICROBREW

수제맥주

Maple Ale (750ml) 몽트 메이플 에일	15,900
Feel Weizen (750ml) 몽트 필 바이젠	15,900
Golden Ale (750ml) 몽트 골든 에일	15,900
Hawaiian IPA (750ml) 몽트 하와이안 IPA	15,900

DRAFT BEER

생맥주

Kloud (425ml) 클라우드	7,900
-----------------------	-------

LOCAL LIQUOR

지역주

Goseong, Gangwon-do Traditional Liquor (375ml) 달호진주25	15,900
Fermented Potato Liquor (300ml) 감자술	7,900

RED WINE

레드 와인

Clos de Los Siete

끌로 드 로스 씨에페, Argentina

말벡 54% / 메를로 18% / 카베르네 소비뇽 13%,

시라 8% / 카베르네 프랑 4% / 뽀띠 베르도 3%

Glass Bottle

99,900

Sweetness 1 2 3 4 5
Body ● ● ● ● ●

1827 Pinot Noir de Purcari

1827 피노누아 드 푸카리, Moldova

피노누아 100%

99,900

Sweetness 1 2 3 4 5
Body ● ● ● ● ●

1865 Selected Vineyard

Cabernet Sauvignon

1865 셀렉티드 빈야드 카베르네 소비뇽, Chile

카베르네 소비뇽 100%

59,900

Sweetness 1 2 3 4 5
Body ● ● ● ● ●

Fantini Sangiovese

판티니 산지오베제, Italy

산지오베제 100%

59,900

Sweetness 1 2 3 4 5
Body ● ● ● ● ●

La Chateau,

Jean Balmont Cabernet Sauvignon

라 셰뜨, 장 발몽 카베르네 소비뇽, France

카베르네 소비뇽 100%

39,900

Sweetness 1 2 3 4 5
Body ● ● ● ● ●

Barón de Valls, Red

바론 데 발스, 레드, Spain

모나스트렐, 보발, 템프라니요

29,900

Sweetness 1 2 3 4 5
Body ● ● ● ● ●

Montgras, Aura Cabernet Sauvignon

몽그라스, 아우라 카베르네 소비뇽, Chile

카베르네 소비뇽 100%

9,900 29,900

Sweetness 1 2 3 4 5
Body ● ● ● ● ●

Concha y Toro,

Reservado Cabernet Sauvignon

콘차이 토로, 리제르바도 카베르네 소비뇽, Chile

카베르네 소비뇽 100%

9,900 29,900

Sweetness 1 2 3 4 5
Body ● ● ● ● ●

WHITE WINE

화이트 와인

La Cheteau,
Jean Balmont Chardonnay
라 셰뜨, 장 발몽 샤도네이, France
샤도네이 100%

Glass Bottle
39,900
Sweetness 1 2 3 4 5
Body ● ● ● ● ●

Barón de Valls, White
바론 데 발스, 화이트, Spain
마카베오

29,900
Sweetness 1 2 3 4 5
Body ● ● ● ● ●

Jardin Prive Sauvignon Blanc
자당 프리베 소비뇽블랑, France
소비뇽 블랑 100%

29,900
Sweetness 1 2 3 4 5
Body ● ● ● ● ●

Montgras, Aura Chardonnay
몽그라스, 아우라 샤도네이, Chile
샤도네이 100%

9,900 29,900
Sweetness 1 2 3 4 5
Body ● ● ● ● ●

Concha y Toro, Reservado Chardonnay
콘차이 토로, 리제르바도 샤도네이, Chile
샤도네이 100%

9,900 29,900
Sweetness 1 2 3 4 5
Body ● ● ● ● ●

SPARKLING WINE

스파클링 와인

Vallebelbo, Moscato Spumante
발레벨보, 모스카토 스푼만테, Italy
모스카토 100%

Glass Bottle
39,900
Sweetness 1 2 3 4 5
Body ● ● ● ● ●

Conde de Caralt, Brut Rosdo
콘데 데 카랄, 브뤼 로사도, Spain
트레팻, 가르나차

39,900
Sweetness 1 2 3 4 5
Body ● ● ● ● ●

Belle Grove Brut
벨 그로브 브뤼, Spain
마카베오, 아이렌

9,900 39,900
Sweetness 1 2 3 4 5
Body ● ● ● ● ●

SEORAK
KENSINGTON
HOTEL