

NEWYORK NEWYORK

NewYork Traditional Steak House

대한민국 최다 드라마 촬영 장소로 유명한
뉴욕뉴욕 레스토랑은 기념일을 가장 잘 보낼 수 있는
뉴욕의 클래식한 감성의 정통 스테이크 하우스입니다.

뉴욕뉴욕의 품격있는 서비스로
소중한 사람과의 특별한 시간을 만들어보세요.

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.

NEW YORK BRUNCH A

뉴욕 브런치 A코스

Freshly Baked Bread

갓 구운 빵

Chef's New York Salad

뉴욕 샐러드

Soup of The Day

오늘의 수프

A Choice Between Two Options

메인 요리 중 택1

Blanquette de Beef

Mushroom, White Wine Cream, Arancini

소고기 안심 블랑게트

아란치니, 양송이 크림, 소 안심 스투

or

Chicken Marengo

Wild Mushrooms, Tomatoes with Caper

그릴드 치킨 마렝고

토마토, 파스타, 케이퍼

Kensington Dessert

켄싱턴 디저트

Coffee or Tea

커피 또는 차

₩ 39,900

(소고기 안심 블랑게트)

₩ 35,900

(그릴드 치킨 마렝고)

COUNTRY OF ORIGIN

소고기:미국산 | 닭고기:국내산 | 쌀:국내산

Origins: Beef Tenderloin-U.S | Chicken-Local | Rice-Local

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

NEW YORK BRUNCH B

뉴욕 브런치 B코스

Freshly Baked Bread

갓 구운 빵

Chef's New York Salad

뉴욕 샐러드

Soup of The Day

오늘의 수프

A Choice Between Two Options

메인 요리 중 택1

Mediterranean Baked Sea Bass
with Shell Fish Ragout and Pasta

농어 스테이크

지중해식 해산물 라구, 파스타

or

Bouillabasse
Saffron, King Prawn, Sea Scallop, Tomato

해산물 부야베스

왕새우, 가리비 관자, 올리브, 샤프론, 토마토

Kensington Dessert

켄싱턴 디저트

Coffee or Tea

커피 또는 차

₩ 49,900

(농어 스테이크)

₩ 39,900

(해산물 부야베스)

COUNTRY OF ORIGIN

쌀:국내산 | 가리비 관자:미국산

Origins: Rice-Local | Sea Scallop-U.S

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

LOVE IN NEW YORK

러브 인 뉴욕 코스

Freshly Baked Bread

갓 구운 빵

New York Platter

with Salmon Confit, Russian Crab Rillettes and Caviar

뉴욕 플래터

연어 콩피, 대게 리예뜨, 캐비아와 아보카도 살사

Pot au Feu

US Sea Scallop, King Prawn, Volgole and Olive

포토 아퇴 해산물 요리

가리비 관자, 왕새우, 봉골레, 마늘, 올리브

Lobster Bisque with Vegetables and Truffle

바닷가재, 비스큐, 트라플

Rossini Steak

Grilled Angus Beef Tenderloin, Foie Gras, Sauce au Poivre

로시니 스테이크

앵거스 소 안심 스테이크, 프와그라

Kensington Dessert Platter

켄싱턴 뉴욕 디저트 플레이트

Coffee or Tea

커피 또는 차

₩159,900

COUNTRY OF ORIGIN

소고기:미국산 | 가리비:미국산 | 프와그라:프랑스산

Origins: Beef Tenderloin-U.S | Sea Scallop-U.S | Foie Gras:France

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

LINCOLN

링컨 코스

Freshly Baked Bread

갓 구운 빵

Gravlax Salmon Tart, Sea Scallops with Caviar

Provençal Vegetables, Aioli

가리비 카르파치오, 연어 그라브락스, 캐비아

Wild Mushroom Cream Soup

with Truffle, Sicilia Arancini

야생버섯 크림 수프와 트라플, 아란치니

King Prawn Salad

with Basil, Tomato and Burrata

바질 향의 부라타 치즈를 곁들인 왕새우 구이

Surf and Turf

Angus Beef Tenderloin & Lobster

Seasonal Vegetables, Wild Mushroom and Potato

앵거스 안심 스테이크, 바닷가재

Kensington New York Dessert

켄싱턴 뉴욕 디저트

Coffee or Tea

커피 또는 차

₩129,900

COUNTRY OF ORIGIN

소고기:미국산 | 가리비:미국산 | 쌀:국내산

Origins: Beef Tenderloin-U.S | Sea Scallop-U.S | Rice-Local

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

KENNEDY

케네디 코스

Freshly Baked Bread

갓 구운 빵

Ceviche

with Marinated King Prawn, Avocado and Tapenade

왕새우 세비체

시트러스, 아보카도, 올리브 타폰나드

Bouillabaisse

Seabass, Sea Scallop, Abalone, Saffron and Tomato

농어, 관자, 전복 해산물 부야베스

Angus Beef Tenderloin Pepper Steak

Seasonal Vegetables

앵거스 안심 스테이크

Kensington Dessert

켄싱턴 뉴욕 디저트

Coffee or Tea

커피 또는 차

₩99,900

COUNTRY OF ORIGIN

소고기:미국산 | 가리비:미국산

Origins: Beef Tenderloin-U.S | Sea Scallop-U.S

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

SIGNATURE COUPLE

시그니처 커플 코스

Freshly Baked Bread

갓 구운 빵

Couple Platter

with Salmon Confit, Sea Scallop, Sea Bream Brandade,
Crostini Avocado, Bell Pepper Salad

커플 플래터

가리비 관자, 도미 브랑다드, 연어 콩피, 크로스 티니 아보카도, 파프리카 샐러드

Soup of The Day

오늘의 수프

A Choice Between Two Options

메인 요리 중 택1

T-Bone Steak

Seasonal Vegetables, Potatoes

티본 스테이크

or

Tomahawk Steak

Grilled Vegetables, Rosemary Sauce

토마호크 스테이크

Kensington Dessert Platter

Lady Fingers, Mascarpone, Flavored with Espresso

켄싱턴 커플 디저트

Coffee or Tea

커피 또는 차

₩199,900

(2인 | for Two Persons)

COUNTRY OF ORIGIN

티 본:미국산 | 토마호크:미국산 | 가리비 관자:미국산 | 도미:국내산

Origins: T-Bone, Tomahawk, Sea Scallop-U.S | Sea Bream-Loca

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

SIGNATURE LUNCH

시그니처 런치 코스

Freshly Baked Bread

갓 구운 빵

New York Antipasto

Salmon Confit, Lemon Ricotta and Onion Relish

뉴욕 시그니처

연어 콩피, 레몬 리코타

Papillote

U.S Sea Scallop, King Prawn, Volgole and Pasta

파피요트

가리비, 왕새우, 토마토, 마늘, 파스타

US Angus Beef Tenderloin Steak

with Wild Mushrooms, Potato with Seasonal Vegetables

앵거스 안심 스테이크

Kensington Dessert

켄싱턴 시그니처 디저트

Coffee or Tea

커피 또는 차

₩79,900

COUNTRY OF ORIGIN

소고기:미국산 | 가리비:미국산 | 전복:국내산

Origins: Beef Tenderloin-U.S | Sea Scallop-U.S | Abalone-Local

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

EXECUTIVE LUNCH

이그제큐티브 런치 코스

Freshly Baked Bread

갓 구운 빵

New York Platter

뉴욕 플레터

Wild Mushroom Ragout Soup and Truffle

야생 버섯 수프와 아란치니, 트라플

US Angus New York Steak

Beef Strip Loin, Potato, Wild Mushroom, Vegetables

앵거스 채끝 뉴욕 스테이크

계절 야채, 야생 버섯

Kensington Dessert

켄싱턴 디저트

Coffee or Tea

커피 또는 차

₩59,900

COUNTRY OF ORIGIN

소고기:미국산 | 쌀:국내산

Origins: Beef Tenderloin-U.S | Rice-Local

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

A LA CARTE

단품 요리

Chef's Special New York Antipasto Platter
Salmon Confit, Lemon Ricotta and Sea Scallop
뉴욕 시그니처 에피타이저

29,900

Grilled Shell Fish Platter
Garlic King Prawn, Seasonal Vegetables
그릴드 왕새우

29,900

Shell Fishes Bouillabaisse
해산물 부야베스

35,900

Mediterranean Baked Sea Bass
with Shell Fish Ragout and Pasta
농어 스테이크
지중해식 해산물 라구, 파스타

49,900

COUNTRY OF ORIGIN

쌀:국내산 | 가리비 관자:미국산
Origins: Rice-Local | Sea Scallop-U.S

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

A LA CARTE

단품 요리

Grilled Australian Lamb Chops
with Garlic Rosemary Essence
양갈비 스테이크 39,900

US Angus New York Strip
with Red Onion Pepper Corn Sauce
뉴욕 스테이크 49,900

US Angus Beef Tenderloin
Seasonal Vegetables
앵거스 안심 스테이크 59,900

Surf and Turf
Beef Tenderloin & Maine Lobster
앵거스 안심 스테이크와 바닷가재 79,900

COUNTRY OF ORIGIN

소고기:미국산 | 양갈비:호주산

Origins: Beef Tenderloin-U.S | Lam Chop-Austrian

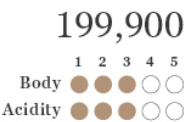
알러지 및 특이 식이요법이 있는 고객께서는 사전에 말씀해주시기 바랍니다.
Please Let us know in advance if you have any dietary requirements

RED WINE
레드 와인

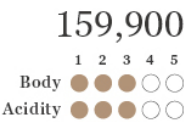
Vieux Telegraph,
Chateauneuf du papa 'La Crau'
France



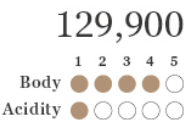
Elvio Cogno,
Barbaresco Bordini
Italy



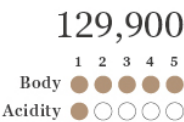
Robert Mondavi,
Napa Valley Cabernet Sauvignon
US



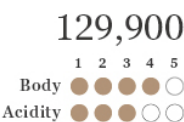
Sapiens Cabernet Sauvignon
Moldova



Sapiens Malbec
Moldova



Grant Burge, Miamba Shiraz
Australia



RED WINE

레드 와인

	Glass	Bottle	
Castellare, Chianti Classico Italy		99,900	<div><div>12345</div><div>Body●●●●○</div><div>Acidity●●●●○</div></div>
The Federalist, Honest Red Blend US	19,900	99,900	<div><div>12345</div><div>Body●●●●○</div><div>Acidity●●●●○</div></div>
The Federalist, Cabernet Sauvignon US	19,900	99,900	<div><div>12345</div><div>Body●●●○○</div><div>Acidity●●●○○</div></div>
Precision, Navigator Zinfandel US		79,900	<div><div>12345</div><div>Body●●●●○</div><div>Acidity●●●●○</div></div>
Antigal, Uno Malbec Argentina		79,900	<div><div>12345</div><div>Body●●●●○</div><div>Acidity●●●●○</div></div>
Domaine de Valmoissine Pinot Noir France		79,900	<div><div>12345</div><div>Body●●○○○</div><div>Acidity●●●●○</div></div>
14Hands, Cabernet Sauvignon US	15,900	59,900	<div><div>12345</div><div>Body●●●●○</div><div>Acidity●●●○○</div></div>

WHITE WINE
화이트 와인

	Glass	Bottle	
Etienne Boileau, Chablis 1er Cru 'Vaillons' France		159,900	<div><div>12345</div><div>Body●●●●○</div><div>Acidity●●●●●</div></div>
Domaine Ostertag, Riesling Les Jardins Barbaresco Bordini France		129,900	<div><div>12345</div><div>Body●●○○○</div><div>Acidity●●●●●</div></div>
The Federalist, Chardonnay US	19,900	99,900	<div><div>12345</div><div>Body●●●○○</div><div>Acidity●●●●○</div></div>
Regis & Sylvain, Sauvignon Blanc France		79,900	<div><div>12345</div><div>Body●●○○○</div><div>Acidity●●●●○</div></div>
14 Hands, Sauvignon Blanc US	15,900	59,900	<div><div>12345</div><div>Body●●○○○</div><div>Acidity●●●●○</div></div>



SPARKLING WINE

스파클링 와인

	Glass	Bottle
Etienne Boileau, Chablis 1er Cru 'Vaillons' France		159,900
		1 2 3 4 5
	Body	● ● ● ○ ○
	Acidity	● ● ● ● ●
Piper Heidsieck, Cuvee Brut France		129,900
		1 2 3 4 5
	Body	● ● ● ○ ○
	Acidity	● ● ● ● ●
Regis & Sylvain, Cremant de Bourgogne Blanc de Blanc France		79,900
		1 2 3 4 5
	Body	● ● ○ ○ ○
	Acidity	● ● ● ● ●
Batasiolo, Moscato Spumante Italy		79,900
		1 2 3 4 5
	Body	● ● ○ ○ ○
	Acidity	● ● ○ ○ ○
Lindman's, Premier Selection Brut Cuvee Australia	15,900	59,900
		1 2 3 4 5
	Body	● ● ○ ○ ○
	Acidity	● ● ● ○ ○

NON ALCOHOL WINE

논 알콜 와인

	Glass	Bottle
Pierre Chavin, Joyea Organic Chardonnay France	15,900	59,900
		1 2 3 4 5
	Body	● ● ● ○ ○
	Acidity	● ● ● ○ ○

BEVERAGE

음 · 주류



WINE ADE

Red Wine Ade 15,900

White Wine Ade 15,900

ADE

9,900

Lemon Ade

9,900

Green Grape Ade

DRAFT BEER

Han Mac 9,900

Stella 9,900

Hoeggarden 9,900

SOFT DRINK

Coke 5,900

Zero Coke 5,900

Sprite 5,900

Perrier 5,900

