

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 하우스 입니다.

뉴욕뉴욕의 품격있는 서비스로
소중한 사람과의 특별한 시간을 만들어보세요.

난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산염 등은
알레르기 반응을 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.

KENNEDY

캐네디 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 | 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

SIGNATURE COUPLE

시그니처 커플 코스

Freshly Baked Bread

갓 구운 빵

Couple Platter

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

커플 플레터

가리비 관자, 농어 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

~~\$~~ 109,900

(2인부터 주문 가능 | order more than Two Servings)

COUNTRY OF ORIGIN

티 본:미국산 | 토마호크:미국산 | 가리비 관자:미국산

Origins: T-Bone, Tomahawk, 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

LINCOLN

링컨 코스

Freshly Baked Bread

갓 구운 빵

Gravlax Salmon Tart, Sea Scallops with Caviar
Provencal 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

₩139,900

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

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 롱피, 대게 리예트, 캐비아와 아보카도 살사

Pot au Feu

US Sea Scallop, King Prawn, Volgole and Olive

포트 아피 해산물 요리

가리비 판자, 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

A LA CARTE

단품 요리

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

알러지 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

알려지 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>1 2 3 4 5</div><div>Body ● ● ● ● ○</div><div>Acidity ● ● ● ● ○</div></div>
The Federalist, Honest Red Blend US	19,900	99,900	<div><div>1 2 3 4 5</div><div>Body ● ● ● ● ○</div><div>Acidity ● ● ● ● ○</div></div>
The Federalist, Cabernet Sauvignon US	19,900	99,900	<div><div>1 2 3 4 5</div><div>Body ● ● ● ○ ○</div><div>Acidity ● ● ● ○ ○</div></div>
Precision, Navigator Zinfandel US		79,900	<div><div>1 2 3 4 5</div><div>Body ● ● ● ● ○</div><div>Acidity ● ● ● ● ○</div></div>
Antigal, Uno Malbec Argentina		79,900	<div><div>1 2 3 4 5</div><div>Body ● ● ● ● ○</div><div>Acidity ● ● ● ● ○</div></div>
Domaine de Valmoissine Pinot Noir France		79,900	<div><div>1 2 3 4 5</div><div>Body ● ● ○ ○ ○</div><div>Acidity ● ● ● ● ○</div></div>
14Hands, Cabernet Sauvignon US	15,900	59,900	<div><div>1 2 3 4 5</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>1 2 3 4 5</div><div>Body ● ● ● ● ○</div><div>Acidity ● ● ● ● ●</div></div>
Domaine Ostertag, Riesling Les Jardins Barbaresco Bordini France		129,900	<div><div>1 2 3 4 5</div><div>Body ● ● ○ ○ ○</div><div>Acidity ● ● ● ● ●</div></div>
The Federalist, Chardonnay US	19,900	99,900	<div><div>1 2 3 4 5</div><div>Body ● ● ● ○ ○</div><div>Acidity ● ● ● ● ○</div></div>
Regis & Sylvain, Sauvignon Blanc France		79,900	<div><div>1 2 3 4 5</div><div>Body ● ● ○ ○ ○</div><div>Acidity ● ● ● ● ○</div></div>
14 Hands, Sauvignon Blanc US	15,900	59,900	<div><div>1 2 3 4 5</div><div>Body ● ● ○ ○ ○</div><div>Acidity ● ● ● ● ○</div></div>

SPARKLING WINE

스파클링 와인

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

NON ALCOHOL WINE

논 알콜 와인

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

BEVERAGE

음 · 주류

WINE ADE

Red Wine Ade	15,900
White Wine Ade	15,900

ADE

Lemon Ade	9,900
Green Grape Ade	9,900

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