



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'S TABLE

여왕의 만찬

Freshly Baked Bread

갓 구운 빵

The Queen's Signature

Curd Salmon Rillettes and King Prawn Ceviche

연어 리에뜨 | 왕새우 세비체

Lobster Tale Bouillabaisse

바닷가재 꼬리 부야베스

Fresh Vegetable Salad

신선한 야채 샐러드

A Choice Between Two Options

메인 요리 중 택1

T-Bone Steak

with Seasonal Vegetables and Pepper Corn

티본 스테이크 (2인 기준)

₩189,900

or

Rossini Steak

Beef Tenderloin Steak, Duck Foie Gras, Truffle Sauce

로시니 스테이크 - 소 안심 | 푸아그라 | 트러플 소스 (1인 기준)

₩79,900

Kensington Signature Dessert

켄싱턴 시그니처 디저트

Coffee or Tea

커피 또는 차

COUNTRY OF ORIGIN

소고기(안심):호주산 | 소고기(티본):미국산 | 푸아그라:프랑스

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

Scottish Ruby Ale (750ml) 몽트 스코티시 루비	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

LOCAL LIQUOR

지역주

Goseong, Gangwon-do Traditional Liquor (375ml) 달홀진주 ²⁵	15,900
Fermented Potato Liquor (300ml) 감자술	7,900

RED WINE

레드 와인

Clos de Los Siete

끌로 드 로스 씨에페, Argentina
말백 54%, 메를로 18%, 카베르네 소비뇽 13%,
시라 8%, 카베르네 프랑 4%, 프피 베르도 3%

Glass Bottle

129,900

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 ● ● ● ○ ○

Couveys Syrah Merlot

쿠베이 쉬라 메를로, France
쉬라 50%, 메를로 50%

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 ● ● ● ○ ○

Luis Felipe Edwards Carmenere

루이스 펠리페 에드워즈 까르미네르, Chile
카르미네르 85%, 카베르네 소비뇽 10%, 알리칸테 부쉐 5%

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 ● ● ● ○ ○

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

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 ● ● ○ ○ ○

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

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

Luis Felipe Edwards Chardonnay
루이스 펠리페 에드워즈 샤도네이 2021, Chile
샤도네이 100%

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

SPARKLING WINE

스파클링 와인

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

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

Abbazia, Buona Sera
아바찌아, 보나세라 모스카토, Italy
모스카토 100%

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

SEORAK
KENSINGTON
HOTEL