

## CUT 저녁 식사 알라카르트 메뉴

### 전채 요리 **STARTERS**

프라임 설로인 '스테이크 타르타르', 허브 아이올리, 머스터드 \$33

*Prime Sirloin "Steak Tartare", Herb Aioli, Mustard \$33*

메릴랜드 블루 크랩 케이크, 에어룸 토마토 렐리시, 바질 아이올리 \$42

*Maryland Blue Crab Cake, Heirloom Tomato Relish, Basil Aioli \$42*

문어 구이, 할라피뇨, 절인 무, 다시, 김, 소이 아이올리 \$35

*Grilled Octopus, Jalapeno, Pickled Radish, Dashi, Nori, Soy Aioli \$35*

홋카이도 토마토 샐러드, 훈제 그릭 요거트, 어린 비트, 숙성 발사믹, 바질 아이올리, 고수 \$35

*Hokkaido Tomato Salad, Smoked Greek Yogurt, Baby Beets, Aged Balsamic, Basil Aioli, Coriander \$35*

버터 양상추 샐러드, 아보카도, 캘리포니아 블루 치즈, 카메론 하이랜드 토마토, 샴페인 비네그레트 \$29

*Butter Lettuce Salad, Avocado, Californian Blue Cheese, Cameron Highland Tomatoes, Champagne Vinaigrette \$29*

본매로우 플랑, 버섯 마멀레이드, 파슬리 샐러드 \$32

*Bone Marrow Flan, Mushroom Marmalade, Parsley Salad \$32*

### 해산물 바 **FROM THE SEAFOOD BAR**

Nomad Kaluga 노마드 칼루가 캐비어, 레몬 허브 블리니, 전통식 반찬 \$150

*Nomad Kaluga Caviar, Lemon Herb Blinis, Traditional Accompaniment \$150*

하마치 & 홋카이도 가리비 '세비체', 양념 연어알, 시트러스, 생강, 와사비 \$42

*Hamachi & Hokkaido Scallop "Ceviche", Marinated Ikura, Citrus, Ginger, Wasabi \$42*

눈다랑어 타르타르, 와사비 아이올리, 생강, 토가라시 크리스피, 토사 소이 \$39

*Big Eye Tuna Tartare, Wasabi Aioli, Ginger, Togarashi Crisps, Tosa Soy \$39*

차르스카야 굴 *Ostra Regal Oysters*

사이쿄 미소, 연어알, 쪽파를 곁들인 구이 3 피스

*Broiled with Saikyo Miso, Ikura, Chives*

3pcs \$33 | 6pcs \$62

### 구이류 **ROASTED**

메인 랍스터 통구이, 블랙 트러플 사바용 1kg \$180

*Whole Roasted Maine Lobster, Black Truffle Sabayon 1kg \$180*

미소 오라 왕연어, 와사비 감자 퓨레, 연어알, 시소 유즈 코쇼 \$65

*Miso Ora King Salmon, Wasabi Potato Purée, Ikura, Shiso Yuzu Kosho \$65*

영계 로티세리 요리, 야생 버섯, 내추럴 저스 \$48

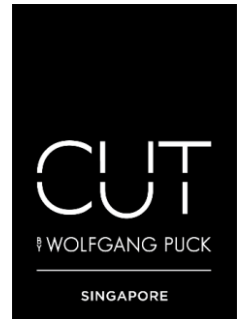
*Baby Chicken Cooked On Rotisserie, First Of The Season Morel Mushrooms, Natural Jus \$48*

두툽한 이베리코 돼지갈비, 사과 & 살구 '모스타르다' \$69

*Double Thick Iberico Pork Chop, Apple-Apricot "Mostarda" \$69*

킨로스 스테이션 양갈비, 오이 민트 라이타 \$90

*Kinross Station Lamb Chops, Cucumber-Mint Raita \$90*



### 일본 비장탄 참숯 와규 구이 **JAPANESE WAGYU GRILLED OVER BINCHOTAN CHARCOAL**

사가현, 필레미뇽 170 克 \$250 *Saga Prefecture, Filet Mignon 170g \$250*

미야기현 센다이, 립아이 스테이크 170 克 \$330 *Hokkaido "Snow," Tomakomai, Rib Eye Steak 170g \$330*

가고시마산, 뉴욕 설로인 170 克 \$245 *Kagoshima Craft, New York Sirloin 170g \$245*

<p><b>참숯 &amp; 사과나무 잉겔볼 구이</b></p> <p><b>미국, 호주, 일본산 와규 \$295</b> <i>Wagyu From America, Australia &amp; Japan \$295</i> 스네이크 리버 팜 '미국 와규 뉴욕' 120g 스톤 액스 '순혈 호주 와규 뉴욕' 120g 홋카이도 '스노우' '일본 와규 뉴욕' 60g</p> <p><b>USDA 프라임 필레미뇽 '오스카'</b> <i>USDA Prime Filet Mignon "Oscar"</i> 메인 랍스터, 구운 아스파라거스, 베아르네즈 \$122 <i>Maine Lobster, Grilled Asparagus, Béarnaise \$122</i></p> <p><b>USDA 프라임, 일리노이 린츠 헤리티지(옥수수 사육)</b> <i>USDA Prime, Corn Fed, Illinois, Linz Heritage</i> 필레미뇽 <i>Filet Mignon</i> 170g \$88 립아이 스테이크 <i>Rib Eye Steak</i> 400g \$138 뉴욕 셀로인 <i>New York Sirloin</i> 350g \$106</p> <p><b>미국식 와규, 아이다호 스네이크 리버 팜</b> <i>American Wagyu, Snake River Farms, Idaho</i> 필레미뇽 <i>Filet Mignon</i> 170g \$185 립아이 스테이크 <i>Eye Of Rib Steak</i> 280g \$190</p> <p><b>호주 그레이트 서던, 목초육 '리틀 조'</b> <i>Great Southern, Australia, Grassfed "Little Joe"</i> 필레미뇽 <i>Filet Mignon</i> 210g \$82</p> <p><b>라지 컷 <i>Large Format Cuts</i></b> 프라임 포터하우스(2인) 1kg <i>USDA Prime Porterhouse, (For Two) 1kg</i> (两人份) 1公斤 \$195</p> <p>美国 USDA 优质, 谷饲黑安格斯带骨西冷牛排 뉴욕 <i>USDA 프라임(뼈 포함)</i> 575g 575g \$145</p>	<p><b>소스 \$5    <i>SAUCES \$5</i></b> 하우스 메이드 스테이크 소스 <i>House Made Steak Sauce</i> 유즈 고쇼 버터 <i>Yuzu Kosho Butter</i> 크리미 홀스래디시 <i>Creamy Horseradish</i> 레드 와인 보르들레즈 <i>Red Wine Bordelaise</i> 베아르네즈 <i>Béarnaise</i> 아르마냐 &amp; 후추 <i>Armagnac &amp; Peppercorn</i> 치미추리 <i>Chimichurri</i></p> <p><b>로컬 메뉴 \$18    <i>FROM THE MARKET \$18</i></b> 튀김 양파 링 <i>Tempura Onion Rings</i> 유콘 골드 감자 퓨레 <i>Yukon Gold Potato Purée</i> 볶은 어린 시금치, 마늘 <i>Sautéed Baby Spinach, Garlic</i> 크림 시금치, 유기농 계란 프라이 <i>Creamed Spinach, Fried Organic Egg</i> 피위 포테이토, "파타타스 브라바스", 마늘 아이올리 <i>Peewee Potatoes, "Patatas Bravas", Garlic Aioli</i> 아스파라거스 그라탕, 머스타드, 파마산 치즈, 브라운 버터 <i>Asparagus Gratin, Mustard, Parmesan, Brown Butter</i> 손으로 썬 감자튀김, 치미추리 아이올리, 블랙페퍼 <i>Hand Cut French Fries, Chimichurri Aioli, Black Pepper</i> 봄 완두콩 라구, 콩피 베이컨, 반숙 계란 \$24 <i>Spring Pea Ragout, Confit Bacon, Soft Boiled Egg \$24</i> 맥 앤 치즈, 시시토 페퍼 \$22 <i>Cavatappi Pasta Mac &amp; Cheese, Shishito Peppers \$22</i> 브로콜리, 참깨 아이올리, 가다랑어, 붉은 고추 \$22 <i>Roasted Broccoli, Sesame Aioli, Bonito, Red Chilli \$22</i> 야생 들버섯, 시시토 고추 \$24 <i>Wild Field Mushrooms, Shishito Peppers \$24</i></p> <p><b>추가 메뉴    <i>ADD TO THE CUTS</i></b> 유기농 달걀 프라이 \$5   점보 새우 구이 2 피스 \$35 <i>Fried Organic Egg \$5   Grilled Jumbo Prawn 2 pcs \$35</i> 본메로우 구이, 파슬리 \$16   푸아그라 \$45 <i>Roasted Bone Marrow, Parsley \$16   Foie Gras \$45</i> 캐리멜라이즈드 어니언 \$15   메인 랍스터 하프\$38 <i>Caramelized Onions \$15   Half 400g Maine Lobster \$38</i></p>
---	--