

## 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 퓌레, 연어알, 시소 유즈 코쇼 \$65

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

영계 로티세리 요리, 야생 베섯, 내추럴 저스 \$48

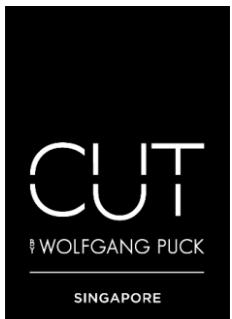
Baby Chicken Cooked On Rotisserie, First Of The Season Morel Mushrooms, Natural Jus \$48

두툼한 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 잉결불 구이</b></p> <p><b>미국, 호주, 일본산 와규 \$295</b>  <i>Wagyu From America, Australia &amp; Japan \$295</i></p> <p>스네이크 리버 팜 '미국 와규 뉴욕' 120g      스톤 액스 '순혈 호주 와규 뉴욕' 120g      훈카이도 '스노우' '일본 와규 뉴욕' 60g</p> <p><b>USDA 프라임 필레미뇽 '오스카'</b>  <i>USDA Prime Filet Mignon "Oscar"</i></p> <p>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></p> <p>필레미뇽 Filet Mignon 170g \$88      립아이 스테이크 Rib Eye Steak 400g \$138      뉴욕 설로인 New York Sirloin 350g \$106</p> <p><b>미국식 와규, 아이다호 스네이크 리버 팜</b>  <i>American Wagyu, Snake River Farms, Idaho</i></p> <p>필레미뇽 Filet Mignon 170g \$185      립아이 스테이크 Eye Of Rib Steak 280g \$190</p> <p><b>호주 그레이트 서던, 목초육 '리틀 조'</b>  <i>Great Southern, Australia, Grassfed "Little Joe"</i></p> <p>필레미뇽 Filet Mignon 210g \$82</p> <p><b>라지 컷 Large Format Cuts</b>      프라임 포터하우스(2 인) 1kg  <i>USDA Prime Porterhouse, (For Two) 1kg</i>      (兩人份) 1 公斤 \$195</p> <p>美国 USDA 优质, 谷饲黑安格斯带骨西冷牛排      뉴욕 USDA 프라임(뼈 포함) 575g      575g \$145</p>	<p><b>소스 \$5 SAUCES \$5</b></p> <p>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>      아르마냑 &amp; 후추 <i>Armagnac &amp; Peppercorn</i>      치미추리 <i>Chimichurri</i></p> <p><b>로컬 메뉴 \$18 FROM THE MARKET \$18</b></p> <p>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 ADD TO THE CUTS</b></p> <p>유기농 달걀 프라이 \$5   점보 새우 구이 2 피스 \$35  <i>Fried Organic Egg \$5 / Grilled Jumbo Prawn 2 pcs \$35</i>      본매로우 구이, 파슬리 \$16   푸아그라 \$45  <i>Roasted Bone Marrow, Parsley \$16 / Foie Gras \$45</i>      캐러멜라이즈드 어니언 \$15   메인 랍스터 하프 \$38  <i>Caramelized Onions \$15 / Half 400g Maine Lobster \$38</i></p>
--	---