



K A U R I

S U S H I B A R



the Story of

# K A U R I



## 322 소월로의 모던 스시 바

322 소월로 내에 위치한 모던 스시바인 '카우리'는 뉴질랜드 북섬에서 발견된 카우리 나무의 이름에서 유래하였습니다.

스시바를 상징하는 Chef's Table에 사용된 카우리 나무는 약 4-5만년 전에 지각변동으로 인하여 높지대에 매장되었다가 발견된 살아있는 나무화석입니다. 모던 스시바인 카우리 레스토랑은 새로운 생명력으로 탄생한 카우리 나무와 같이 바다의 신선함을 불어넣은 요리를 선보이고자 하는 스시 장인의 혼이 담겨있습니다.

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 대두, 밀, 글루텐, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 복숭아, 토마토, 아황산류, 잣 등은 알러지를 유발할 수 있으며, 그 외 알러지가 있는 고객께서는 미리 말씀하여 주시기 바랍니다.

Chicken, beef, pork, eggs, milk, buckwheat, peanuts, walnuts, soybeans, wheat, gluten, mackerel, crab, shrimp, squid, shellfish(including oyster, abalone, mussel), peach, tomato, sulfites and pine nut can cause allergic symptoms.

Please let us know in advance if you have food allergies or dietary issue.

## 322 Sowol-ro Modern Sushi Bar

Kauri, nestled in the new trend setting eatery, 322 Sowol-ro at Grand Hyatt Seoul, is a contemporary sushi bar that has embraced the Kauri tree as its namesake, one of the strongest species of trees in the world, native to the Northern Island of New Zealand.

The focal point of the Sushi Bar is its massive counter serving as the chef's table, made from a fossilized Kauri tree estimated to be 40,000 to 50,000 years old, discovered in the swamps of New Zealand after the last ice age had receded. This modern sushi bar, Kauri, serves guests with premium quality delicacies fresh from the ocean, skilfully prepared by Kauri's master sushi chefs.

카우리에서는 국내산 광어, 참돔, 돌돔, 능성어, 문치가자미, 쥐치, 도화새우, 고등어, 전갱이, 민물장어, 봉장어, 문어, 갈치, 왕우럭조개, 전복, 중합, 닭고기, 소고기, 두부(국내산 콩) 및 백미(동의보감)쌀, 일본산 줄무늬 오징어, 벤자리, 흑점줄 전갱이, 방어, 갯방어, 가리비, 북방조개, 인도네시아산 가다랑어, 캐나다산 립스타, 미국산 은대구, 원양산 메로, 스페인산 참다랑어, 베트남산 새우를 사용합니다.

Kauri provides only domestically halibut, seabream, black seabream, convict grouper, marbled flounder, filefish, humpback shrimp, mackerel, horse mackerel, river eel, conger eel, octopus, hairtail, giant rock clam, abalone, clam, chicken, beef, tofu (bean), rice (Donguibogam), Japanese striped squid, goatfish, white trevally, yellow tail, amberjack, scallop, northern clam, Indonesian bonito, Canadian lobster, U.S. black cod, deep-sea mero, Spanish bluefin tuna, Vietnamese shrimp.

## SUSHI / SASHIMI

## 초밥 / 생선회

	per piece		per piece
Tamago	5,000	타마고	5,000
Japanese egg custard yaki	6,000	교쿠	6,000
Seabream	10,000	참돔	10,000
White trevally	12,000	흑점줄 전갱이	12,000
Convict grouper	12,000	능성어	12,000
Sweet shrimp	13,000	단새우	13,000
Scallop	15,000	관자	15,000
Sea eel	15,000	바다장어	15,000
Salmon roe	15,000	연어알	15,000
Sea urchin roe	22,000	성게알	22,000
Steamed abalone	22,000	찐 전복	22,000
Lean tuna (Akami)	23,000	참치 속살	23,000
Fatty tuna (Toro)	28,000	참치 뱃살	28,000
Assorted sashimi (8 pieces)	88,000	모둠 생선회 (8개)	88,000
Chef's sushi selection (11 pieces)	128,000	카우리 스시 (11개)	128,000
Fish of the day (limited availability)	Market Price	오늘의 생선 (한정수량)	싯가

All prices are inclusive of 10% VAT.

상기 금액은 10%의 부가세를 포함합니다.

## SALAD

Avocado salad, tomato, shiso dressing 28,000

Sashimi salad, salmon roe, mistuba, wasabi dressing 36,000

## 샐러드

아보카도 샐러드, 토마토, 시소드레싱 28,000

사시미 샐러드, 연어알, 미츠바, 와사비 드레싱 36,000

## MAKI

Lean tuna maki 30,000

Kauri maki 50,000

Fatty tuna and leek maki 52,000

참치 속살 30,000

카우리 후토마끼 50,000

참치 뱃살과 대파 52,000

## 마끼

## TEMPURA

Assorted vegetables 25,000

Assorted tempura 38,000

모둠 야채 25,000

모둠 텁푸라 38,000

## 튀김

*All prices are inclusive of 10% VAT.*

상기 금액은 10%의 부가세를 포함합니다.

**GRILLED DISH**

Miso black cod	46,000
Mero yuzu soy sauce	48,000
River eel teriyaki	half 40,000 / full 88,000
++ Hanwoo beef tenderloin	120,000

**구이**

은대구 된장 구이	46,000
메로 유자 간장구이	48,000
민물장어 데리야끼	반마리 40,000 / 한마리 88,000
++한우 소고기 안심	120,000

**BRAISED DISH**

Braised seabream head (Daily 2 portions only)	98,000
---	--------

도미머리 간장조림 (하루 2인 한정)	98,000
----------------------	--------

**조림**

Natsukashi fried tofu hot udon, burdock tempura	32,000
River eel don	98,000
Sashimi on rice	110,000

나츠카시 온 우동, 우엉튀김	32,000
민물장어 덮밥	98,000
회 덮밥	110,000

All prices are inclusive of 10% VAT.

상기 금액은 10%의 부가세를 포함합니다.

SOUP

Crab fish cake clear soup 36,000

국

대게 신조 맑은 국 36,000

PICKLE

Japanese pickle 8,000  
Salted Kishu umeboshi 10,000  
Sweet Kōtei umeboshi 18,000

절임류

츠케모노 8,000  
키슈 우메보시 10,000  
코데이 우메보시 18,000

## DESSERT

Matcha ice cream, sweet red beans	12,000
Monaka, hojicha ginger ice cream	18,000
Strawberry cheese tart	18,000
Matcha sake tiramisu	18,000

## 디저트

말차 아이스크림, 단팥	12,000
모나카, 호지차 생강 아이스크림	18,000
딸기 치즈 타르트	18,000
말차 사케 티라미수	18,000

## COFFEE / TEA

Americano, espresso	17,000
Café latte, cappuccino	18,000
English breakfast, earl grey	18,000
Chamomile, mint	18,000

## 커피 / 차

아메리카노, 에스프레소	17,000
카페 라떼, 카푸치노	18,000
잉글리쉬 브렉퍼스트, 얼그레이	18,000
카모마일, 민트	18,000



K A U R I

S U S H I B A R