



K A U R I

SUSHI BAR



## 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 늪지대에 매장되었다가 발견된 살아있는 나무화석입니다. 모던 스시바인 카우리 레스토랑은 새로운 생명력으로 탄생한 카우리 나무와 같이 바다의 신선함을 불어넣은 요리를 선보이고자 하는 스시 장인의 혼이 담겨있습니다.

## 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.



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.

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, 잣방어, 가리비, 북방조개, 인도네시아산 가다랑어, 캐나다산 랍스타, 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

*per piece*

|  |              |
|--|--------------|
| Tamago                                 | 5,000        |
| Japanese egg custard yaki              | 6,000        |
| Seabream                               | 10,000       |
| White trevally                         | 12,000       |
| Convict grouper                        | 12,000       |
| Sweet shrimp                           | 13,000       |
| Scallop                                | 15,000       |
| Sea eel                                | 15,000       |
| Salmon roe                             | 15,000       |
| Sea urchin roe                         | 22,000       |
| Steamed abalone                        | 22,000       |
| Lean tuna (Akami)                      | 23,000       |
| Fatty tuna (Toro)                      | 28,000       |
| Assorted sashimi (8 pieces)            | 88,000       |
| Chef's sushi selection (11 pieces)     | 128,000      |
| Fish of the day (limited availability) | Market Price |

## 초밥 / 생선회

*per piece*

|               |         |
|---------------|---------|
| 타마고           | 5,000   |
| 교쿠            | 6,000   |
| 참돔            | 10,000  |
| 흑점줄 전갱이       | 12,000  |
| 능성어           | 12,000  |
| 단새우           | 13,000  |
| 관자            | 15,000  |
| 바다장어          | 15,000  |
| 연어알           | 15,000  |
| 성게알           | 22,000  |
| 찐 전복          | 22,000  |
| 참치 속살         | 23,000  |
| 참치 뱃살         | 28,000  |
| 모듬 생선회 (8개)   | 88,000  |
| 카우리 스시 (11개)  | 128,000 |
| 오늘의 생선 (한정수량) | 짓가      |

*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

## MAKI

Lean tuna maki 30,000

Kauri maki 50,000

Fatty tuna and leek maki 52,000

## TEMPURA

Assorted vegetables 25,000

Assorted tempura 38,000

## 샐러드

아보카도 샐러드, 토마토, 시소드레싱 28,000

사시미 샐러드, 연어알, 미즈바, 와사비 드레싱 36,000

## 마끼

참치 속살 30,000

카우리 후토마끼 50,000

참치 뱃살과 대파 52,000

## 튀김

모듬 야채 25,000

모듬 템푸라 38,000

*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                   |

## BRAISED DISH

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

## NOODLE & RICE

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

## 구이

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

## 조림

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

## 식사

|                 |         |
|-----------------|---------|
| 나츠카시 온 우동, 우영튀김 | 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 |

*All prices are inclusive of 10% VAT.*

상기 금액은 10%의 부가세를 포함합니다.





## 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 |

## COFFEE / TEA

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

*All prices are inclusive of 10% VAT.*

## 디저트

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

## 커피 / 차

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

상기 금액은 10%의 부가세를 포함합니다.

