

牛味學

WOO MI HAK

Aging Beef Restaurant



| 우미학(牛味學)은 소고기의 맛을 연구하는 식당입니다. |

소의 품종과 부위마다 숙성방식과 숙성기간이 달라야 합니다.

드라이에이징(Dry-Aging) 자연숙성방식을 이용한 최적의 온도, 습도, 바람으로 저지방 부위를 4주 숙성합니다.

워터에이징(Water-Aging) 수냉시스템을 이용한 최적의 온도와 압력으로 육질이 연한 부위를 2주 숙성합니다.

웻에이징(Wet-Aging) 냉장시스템을 이용한 최적의 온도로 마블링이 좋은 부위를 3주 숙성합니다.



| 우미학의 고기를 더욱 맛있게 즐기는 법 |



**하
나** | 하늘이 내린 선물이라고 하는 안데스 소금에 찍어서 고기 본연의 맛을 음미해 보세요. 끝맛이 달큰한 안데스소금이 풍미를 더욱 올려줍니다.

셋 | 자체적으로 개발한 허브소스는 유기농 생허브 5종을 곱게 갈아 정성스럽게 만들어 냅니다. 고기위에 듬뿍 올려 드시면 상큼한 맛과 함께 더욱 맛있게 드실 수 있습니다.
(추천부위 : 등심, 안심)

둘 | 마블링이 우수한 소고기를 즐기는 일본의 최고급 와규는 고추냉이와 함께 즐겨먹습니다. 개운한 고추냉이가 기름맛을 뒤쪽으로 밀어주고, 고기의 풍미는 더욱 올려줍니다.
(추천 부위 : 꽃등심, 새우살)

**하
나
더** | 유기농 임실치즈구이와 함께 하시면 고소한 풍미와 식감을 한차원 더 끌어 올려줍니다.

| 숙성한우미학 |

Aged Korean Beef | 熟成韓牛味學

우미학 숙성방식으로 육즙과 육미를 이끌어낸 숙성한우

숙성 티본(채끝등심+안심) 2인 이상 주문 가능 **한정수량** 100g 21,000 / **200g 42,000**

'고기는 뼈에 가까울수록 더 맛있다' 라는 말처럼 뼈채 건조숙성한 티본의 감칠맛과 육향을 즐기실 수 있습니다. T자형태의 뼈를 중심으로 채끝등심과 안심으로 나뉘어져 동시에 두가지 맛을 볼 수 있습니다. 드라이에이징(Dry-Aging) 4주

숙성 꽃등심 2인 이상 주문 가능 100g 30,000 / **150g 45,000**

한우등심 중 가운데 위치하여 마블링과 육질이 가장 우수한 최고급 등심 부위. 300g 이상의 두께일 때, 꽃등심의 육즙을 가두고 온전한 풍미를 즐기실 수 있습니다. 웨이징(Wet-Aging) 3주

숙성 안심 100g 28,666 / **150g 43,000**

등심 안쪽에 위치하여 결이 곱고 부드러우며 지방이 적고 담백한 맛이 일품인 부위. 워터에이징(Water-Aging) 2주

숙성 등심 100g 28,666 / **150g 43,000**

갈비뼈의 바깥쪽 등쪽에 위치하여 마블링이 우수하여 고소한 풍미가 일품인 부위. 웨이징(Wet-Aging) 3주

숙성 새우살 **한정수량** 100g 38,666 / **150g 58,000**

한우 꽃등심 위쪽에 자리잡아 고소한 풍미가 일품인 새우 모양의 최고급부위. 웨이징(Wet-Aging) 3주

한우차돌박이 100g 21,333 / **150g 32,000**

소의 앞가슴 갈비뼈 아래쪽에 위치하여 지방이 고소하고 다즙성이 좋은 부위

구이 결들임 메뉴 **구워먹는 임실치즈** **추천**

8piece **10,000**

| 모듬한우미학 |

Aged Korean Beef Set | 拼盤韓牛味學
다양한 구성의 우미학 숙성한우 모듬

모듬스페셜A [등심 + 특심 + 새우살]

한정수량

100g 31,944 / 360g 115,000

숙성등심 130g + 숙성안심 130g + 새우살 100g

새우살과 함께 구성된 모듬세트 메뉴로 다양한 부위의 맛을 즐기실 수 있습니다.

모듬스페셜B [등심 + 안심 + 특수부위]

100g 30,555 / 360g 110,000

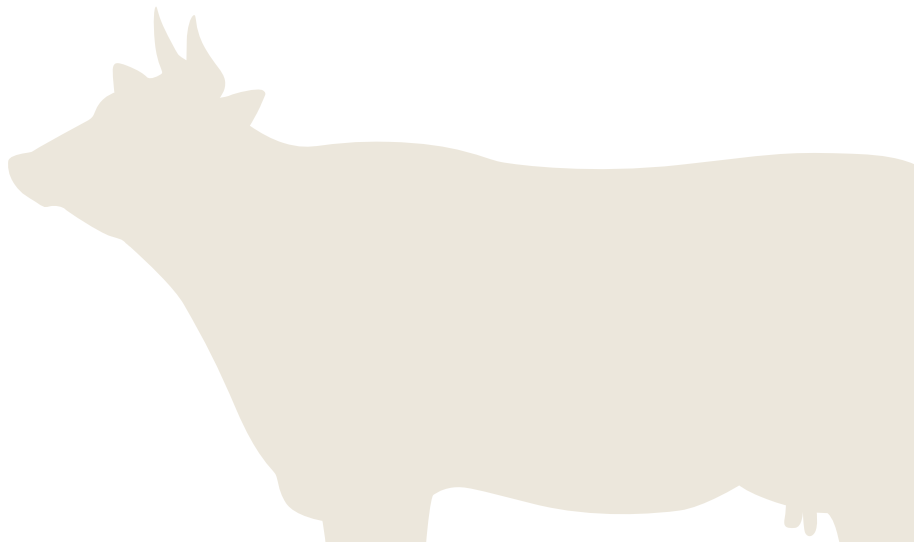
숙성등심 130g + 숙성안심 130g + 특수부위 100g

특수부위는 주인장이 당일 선별한 꽃날개살/안심추리/채끝추리 중 하나가 제공됩니다.

구이 곁들임 메뉴 구워먹는 임실치즈

추천

8piece 10,000



| 요리미학 |

Cuisine/Accompaniment | 按酒味學

숙성한우의 요리향연 (식사/술안주/에피타이저)

숙성육회

숙성 한우육을 우미학 특제양념을 곁들인 육회요리

단품

육회양념

19,000

육사시미

19,000

육회한판 (육회양념+ 육사시미)

35,000

숙성한우튀김

단품 / 25,000

홀그레인 머스타드와 크림소스로 맛을 더한 루꼴라 크림 한우 튀김

차돌 영양부추무침

단품 / 25,000

숙성 맛간장으로 볶아낸 차돌박이와 영양부추 곁절이 무침

한우얼큰술국 (전골안주)

단품 / 25,000

최고급 스키로 우려낸 진한육수와 부드러운 한우양지 고명의 얼큰한 전골요리

| 점심한우코스 |

Aged Korean Beef Lunch Course | 點心韓牛味學

특별한 만남을 위한 풍성한 구성과 가격혜택의 점심한우코스 (2인이상 주문 가능)

오늘의 샐러드

숙성반찬4종과 소스3종

구이용 야채

숙성한우 선택150g

차돌깍두기볶음밥

후식선택(샤베트, 스페셜티블렌드 아메리카노)

~~49,000~~
숙성안심 41,000

~~49,000~~
숙성등심 41,000

| 국수전골정식 |

Grilled HotPot

무쇠불판에서 이루어지는 국수전골 (2인이상 주문 가능)

오늘의 샐러드

국수전골 선택

면사리

후식 선택 (샤베트, 스페셜티 블렌드 아메리카노)

얼큰국수전골 (홍탕)
22,000

샤브국수전골 (백탕)
22,000

고기추가 10,000 | 밥 추가 2,000 | 면 추가 3,000

| 식사미학 |

Sincerely made meals | 食事味學
정갈한 맛과 멋이 담긴 식사메뉴

고기국수

고기육수와 고기고명을 푸짐하게 올린 우미학 고기 온면국수

(보) 8,500 (특)11,000

(보) 고기고명 70g, 소면 100g (특) 고기고명 120g, 소면 120g

등심까스

육즙과 육질이 살아 있는 채끝 등심까스

(단품)13,000 (보)15,000 (특)25,000

(단품) 공기밥, 된장국 제외
(보) 등심 140g, 공기밥, 된장국 포함
(특) 등심 280g, 공기밥, 된장국 포함

육회비빔밥

유기농 채소와 육회를 곁들여 직접담근 볶음고추장과 함께 비벼 즐기는 비빔밥

11,000

된장국, 밥포함

양지곰탕/양지홍탕

최고급 스키와 소고기로 우려낸 진한 육수와 양지 고명을 올린 곰탕

(보) 8,500 (특)11,000

(보) 고기고명 70g (특) 고기고명 120g

차돌 깍두기비빔면

차돌박이와 우미학 숙성깍두기를 고명으로 올린 매콤한 비빔면

8,500

단품

한우된장찌개

최고급 스키로 우려낸 육수와 시골된장으로 끓여낸 된장찌개

7,000

공기밥 포함, 된장찌개 단품 5,000

점심특선메뉴

차돌 깍두기볶음밥 + 된장찌개 세트 (1인) 11,000

차돌박이, 스크램블, 부추, 숙성 깍두기의 깔끔하고 개운한
우미학 무쇠불판 볶음밥

2인 ~ 4인 주문 가능

차돌 영양부추무침 요리

11,000

숙성 맛간장으로 볶아낸 차돌박이와 영양부추
겉절이 무침 요리

고기드신 후 식사

차돌깍두기볶음밥 (2인) 12,000 (3인)18,000

숙성 깍두기의 깔끔하고 개운한 우미학 무쇠불판 볶음밥

한입 고기국수 (온면)

5,500

한입 깍두기비빔면(냉면)

4,500

고기드신 후, 드시는 우미학 대표 면식사 한입국수

후식 한우된장찌개

5,000

공기밥

2,000

소고기육수와 시골된장으로 끓여낸 된장찌개

| 주류미학 |

Alcoholic beverages | 酒類味學

인생은 짧다. 그러나 술잔을 비울 시간은 아직도 충분하다.

추천

우미학 샹그리아 (Woomihak Craft Sangria)

레드 (the Red)	330ml 30% 할인가	11,000
화이트 (the White)	330ml 30% 할인가	11,000

우미학 담금주 (Woomihak Traditional Drinks)

더덕	330ml	25,000
베리베리	330ml	13,000

한국의 소주

화요 41	375ml	55,000	안동소주 23	300ml	9,000
화요 25	375ml	25,000	황금보리소주 18	375ml	9,000
화요 17	375ml	19,000	한라산 21	360ml	6,000
일품진로 25	375ml	35,000	처음처럼 / 참이슬 후레쉬	360ml	5,000
이강주 25	400ml	28,000			

위스키

조니워커 플래티넘	250,000
글렌피딕 15	220,000
맥켈란 12	180,000

맥주

칭타오	Bottle 640ml	8,000
클라우드	Bottle 500ml	6,000
카스	Bottle 500ml	5,000
생맥주	한입맥주(200ml) 2,000 큰입맥주(430ml)	4,000

음료

페리에탄산수 (플레인)	5,000
페리에탄산수 (라임)	5,000
토닉워터	3,000
콜라 / 사이다	3,000

| 와인미학 |

Wine | 葡萄酒味學

숙성한우와 어울리는 레드와인과 화이트와인

Corkage Free 가져오신 주류의 세팅비는 무료입니다.
와인잔 교체시 추가 3,000원(잔)

RED WINE



조셉 드루앵 제브리 샹베르땡 Gevery Chambertin | FRANCE, COTE DE NUIT

180,000

스모키하고 가메의 아로마가 느껴지는 제브리 샹베르땡은 은은한 타르트 체리가 느껴지며 과일의 스위트함과 함께 타닌의 강화된 맛.



샤또 까망삭 Chateau Camensac | FRANCE, HAUT MEDOC

120,000

"봄이 오는 기차길" 블랙 커런트 감초향과 기본 좋은 바닐라 향 입속에서는 블랙 베리와 달콤한 카라멜향이 벨벳처럼 매끈하게 나타남.



산타리타 비원(보데가우노) Santa Rita B1(Bodega Uno) | CHILE, MAIPO VALLEY

75,000

첫번째 와인저장고, 칠레 3대 와인, 블랙커런트, 블루베리, 블랙베리 등 다양한 산딸기향이 강렬하게 느껴지며 입안을 가득 메우는 와인의 탄탄한 구조감과 부드러운 미감이 특징



샤또생진 캘리포니아 피노누아 Chateau St. Jean California Pinot Noir | U.S.A, CALIFORNIA

72,000

깊고 짙은 자주색을 띠며 체리, 다크베리, 미묘한 오크 향을 지니며 캘리포니아 피노누아는 샤또생진의 클래식 와인입니다. 잘 성숙된 과실맛과 스파이시한 오크향이 잘 어우러지는 와인이다.



헤스 셀렉트 까베르네쇼비뇽 Hess Select Cabernet Sauvignon | USA, NAPA VALLEY

70,000

적당한 산도를 지닌 단단한 텍스처와 탄닌감을 표현하고 있으며 잘 익은 블랙체리같은 맛으로 시작해서 신선한 자두맛으로 마무리



도나 파울라 에스테이트 말벡 Dona Paula Estate Malbec | ARGENTINA, MENDOZA

62,000

검붉은 과일향에 약간 스파이시한 터치와 다크 초코렛 뉘앙스의
아로마와 미디엄 풀 바디에 부드러운 탄닌으로 풍부하며 긴 여운을 지니고 있는 와인



비냐 마이포 데보시온 까르메네르 Vina Maipo, Gran Devoion | CHILLE, Cedral valley

60,000

검은 과실류의 풍미와 잘익은 자두 향, 후추와 구운 토스트 향이 물씬 풍기며 구조감과
밸런스가 뛰어난 와인 콘차이트로가 선보이는 또 하나의 칠레 프리미엄 와인으로
국내 와인애호가들에게 새롭게 주목받고 있는 칠레 와인



카스텔로 알볼라 키안티 클라시코 Chianti Classico Albola | ITALY, Toscana

59,000

가네빛의 루비 레드를 띠며 바이오렛의 엘레강스한 아로마향을 지니고
산도와 탄닌의 균형감이 훌륭하고, 구조감이 뛰어난 드라이 레드 와인이다.



더라키 쉬라즈 The Lackey Shiraz | AUSTRALIA, BAROSSA VALLEY

55,000

프랑스 론 지방의 시라에 비해 탄닌이 부드러워 마시기 편하고
풍부하고 깊은 맛과 향으로 호주 시라의 매력을 제대로 보여 주는 와인



비냐 마이포, 까베르네 소비뇽 리제르바

46,000

Vina Maipo, Cabernet Sauvignon Reserva | CHILLE, Cedral valley

‘찬란한 왕관’이라는 이 와인은 카베르네 소비뇽을 강화하여, 풀바디의 부드럽고
진한 과일맛과 달콤함이 조화로운 전 세계인의 입맛에 맞는 와인으로 탄생하였다.

WHITE WINE



배비치 말보로 소비뇽블랑 Babich Marlborough Sauvino nBlanc | CHILE, MAIPO VALLEY

58,000

샤도네이 특유의 풀내음과 열대 과일, 바닐라, 헤이즐넛 향이 사중주를 이루어 내며
오크 숙성으로, 새콤한 맛 뒤에는 잔잔한 나무 향이 혀 안에 오래 머문다



비냐 마이포, 샤도네이 Vina Maipo, Chardonnay | CHILLE, Cedral valley

46,000

밝은 노란색을 띠고 매혹적인 사과와 향기와 열대지방의 과일향(파인애플, 바나나 등)이
느껴지며 입안에 맴도는 부드러운 풍미가 좋은 와인이다.

| 한잔의 미학 |

By Glass Wine | 바이글라스 와인
 와인마니아를 위한 와인디스펜서 입고
 합리적인 가격에 다양한 와인을 글라스 단위로 즐겨보세요.



샤또생진 캘리포니아 피노누
 cHateauSt.JeanCaliforniaPinotNoir
 U.S.A, CALIFONIA

9,000



카스텔로 알볼라 키안티 클라시코
 Chianti Classico Albola
 ITALY, Toscana

7,000



헤스 셀렉트 까베르네쇼비농
 Hess Select Cabernet Sauvignon
 USA, NAPA VALLEY

9,000



더래키 쉬라즈
 The Lackey Shiraz
 AUSTRALIA, BAROSSA VALLEY

7,000



도나 파울라 에스테이트 말벡
 Dona Paula Estate Malbec
 ARGENTINA, MENDOZA

8,000



비냐 마이포, 까베르네 리제르바
 Vina Maipo, Reserva
 CHILLE, Cetral valley

6,000



비냐 마이포 데보시온 까르메네르
 Vina Maipo, Gran Devoion
 CHILLE, Cetral valley

7,000



비냐 마이포, 샤도네이
 Vina Maipo, Chardonnay
 CHILLE, Cetral valley

6,000