

바른 고기 · 바른 가격

正肉店

工 + 三 = 正

장인의 바른 정신으로 세 가지 맛 등심을 제공하는

1++ 한우 등심 전문점

工
장인 공

장인의 고집과 정성

1.2℃, 21일 저온 숙성 기술

촉촉한 육즙과 씹는 맛의 균형을 위한 최적의 두께 2.0cm

1,200℃ 고온에서 26일 이상 구운 최고 품질의 비장탄

三
적 삼

세 가지 맛 등심

새우살, 근막, 알등심 부위별 색다른 풍미를

한번에 즐길 수 있는 正肉店의 대표 메뉴

正
바를 정

최상급 1++ 한우

대한민국 청정 지역에서 건강하게 자란

최상급 한우를 제공하는 '바른고기 바른가격, 正肉店'

세
가
지
맛
등
심



| 상기 이미지는 실제와 다를 수 있습니다 |

바 른 고 기



세 가지 맛 등심

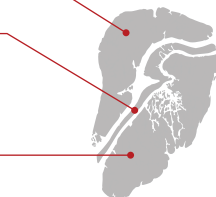
29,000/100g

세 가지 부위별 풍미를 한번에 즐길 수 있는
正肉店의 대표 메뉴입니다

새우살 : 입안 가득 고소한 눈꽃 마블링

근막 : 쫄깃하고 담백한 맛

알등심 : 풍부하고 진한 육즙



* 덩어리 판매

덩어리로 제공되어
2인분(300g ~)이상
주문 가능하며
무게(g)에 따라
가격이 결정됩니다

토시살 120g | 한정판매

51,000

42,500/100g

살치살 120g | 한정판매

48,000

40,000/100g

안심 150g

47,000

31,333/100g

특등심 150g

40,000

26,667/100g

살치 로스편채 150g | 한정판매

36,000

24,000/100g

차돌박이 120g

29,000

24,167/100g

정육점 별미

초밥과 와사비로 직접 만들어 먹는 차돌박이 초밥 : 2,000원

| 正肉店은 최상급 1++ 숙성 한우만을 제공합니다 |

저녁

한우 차돌 깍두기 볶음밥 | 2인분 | 19,000

* 1~1++ 등급 한우

명인 된장죽 | 2인분 | 13,000

강진 군동 명인 된장 (식품명인 제 65호 백정자)

해주 최씨 종갓집의 전통 제조법으로 담근 깨끗하고 건강한 명인 된장
절인 야채를 넣어 걸쭉하게 익힌 장으로 진하고 구수한 맛이 일품입니다

명인 된장찌개와 누룽지 8,000

손수 담궈 산뜻한, 동치미 물냉면 9,000

* 후식 냉면 : 5,000원

입맛 당기는, 매콤 아삭 오이 비빔냉면 9,000

* 후식 냉면 : 5,000원

국산 팔 모나카 아이스크림 2,000

| 고기 드신 후 주문 가능합니다 |

쇠고기_국내산 한우 배추, 무, 고춧가루_국내산 밥, 죽, 누룽지(쌀_국내산)

오징어_국내산 꽃게_베트남산 두부(콩)_수입산

아삭오이
비빔냉면



| 상거 이미지는 실제와 다를 수 있습니다 |

동치미
물냉면



「 상차 이미지는 실제와 다를 수 있습니다 」

점심

한우 생불고기



| 正肉店은 최상급 1++ 한우만을 제공 합니다 |

대파 육개장
전남 진도



| 상기 이미지는 실제와 다를 수 있습니다 |

점심



8시간의 정성, 전남 진도 대파 육개장

9,000

매일 8시간 정성 들어 우려낸 진한 한우 육수에
전남 진도산 대파를 통째로 넣어 시원함과 천연 감칠맛을 더한 맑은 육개장

든든한 한 그릇, 똑배기 갈비탕

13,000

칼칼한 한우 차돌 된장찌개

9,000

* 1~1++ 등급 한우



1++ 한우 생불고기 | 2인분 이상 주문 가능 |

19,000

* 불고기 사리 : 2,000원 / 후식 냉면 : 5,000원

손수 담궈 산뜻한, 동치미 물냉면

9,000

* 냉면 사리 : 3,000원

입맛 당기는, 매콤 아삭 오이 비빔냉면

9,000

* 냉면 사리 : 3,000원

공깃밥

1,000

국산 팔 모나카 아이스크림

2,000

쇠고기_국내산 한우 배추, 무, 고춧가루_국내산 밥, 죽, 누룽지(쌀_국내산)

오징어_국내산 꽃게_베트남산 두부(콩)_수입산 갈비탕(육수_국내산 한우 / 뼈, 고기_미국산)

육개장(육수_국내산 한우 / 양지_미국산 / 대파_국내산)

주류

전통주 🍶

안동 소주

15,000

안동의 깨끗한 물과 옥토에서 수확되는 양질의 쌀로 빚은 명주
은은한 향과 감칠맛이 일품이며 뒷맛이 깔끔합니다

Alc 35% (360ml)

담술

55,000

지리산 청정수와 솔잎으로 빚은 솔송주를 증류한 고급 증류주로
자극적이지 않은 단맛과 부드러운 목 넘김이 특징입니다

Alc 40% (500ml)

한산 불소곡주

72,000

1500년 전 백제 왕실에서 즐기던 술로 가장 오래된 한국 전통주
100일간의 발효가 끝난 한산 불소곡주는 그윽한 들국화 향이 일품입니다

Alc 43% (700ml)

감홍로

120,000

조선 3대 명주로 고려시대 평양에서 만들어진 우리나라 최초의 소주입니다
한 모금 머금으면 계피향이 맴돌고, 점차 단맛과 시원한 향이 입안을 채웁니다

Alc 40% (400ml)

| 모든 메뉴의 가격에는 부가세가 포함되어 있습니다 |

일반주 🍷

소주	5,000
맥주	5,000
일품진로	25,000
화요 25	22,000
화요 41	45,000

음료 🥤

콜라	3,000
사이다	3,000
페리에	5,000

레드 와인 🍷

조닌, 발폴리첼라 클라시코 이탈리아	50,000
흙노브, 피노누아 프랑스	55,000
에스쿠도 로호, 바론 필립 드 로셀드 마이포밸리 칠레	65,000
산 페드로, 1865 싱글 빈야드 까베르네 쇼비농 칠레	80,000
반피, 끼안티 클라시코 이탈리아	100,000
토브렉, 우드커터 쉬라즈 호주	130,000

하우스 와인 🍷

Bottle	40,000
Glass	10,000

* Wine Corkage Free