

# New York Food Talk



## 미국에서 고가 레스토랑 Top 10



메인메뉴의 가격이 20불을 넘거나 스테이크의 가격이 50불이 넘을 경우 비싼편에 속한다고 생각하시나요? 이에 대한 기준은 각기 다르겠지만 미국 Fox news에서는 미전역에 가장 비싼 레스토랑 10곳을 선정했습니다. 물론 지난해 뉴욕 맨해튼의 올드 햄스테드(Old Homestead) 레스토랑이 공개한 1인당 8,750불짜리 코스처럼 비상식적인 가격의 레스토랑은 제외되었습니다. 추수감사절에 이벤트성으로 책정한 가격이기도 하기 때문이죠.

아래 내용을 참고하시면 미국내 고급 레스토랑의 가격대를 파악하실 수 있습니다. 여러분이 저녁 식사비용으로 소비할 수 있는 최대 금액은 얼마인가요? 참고로 아래 금액에는 20%의 팁, 6~9%대의 세금, 음료 가격 등은 제외되어 있습니다.

마사 (Masa) 맨해튼	조엘 르부송 (Joel Robuchon) 라스베가스	우라사와 (Urasawa) 베버리힐즈	기사부아 (Guy Savoy) 라스베가스	퍼 세 (Per Se) 맨해튼
 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 미슐랭 3스타</li> <li>• 일식</li> <li>• 1인당 \$450</li> <li>• 일본 직배송 활어</li> <li>• 미국 최고의 레스토랑</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 프랑스 스타쉐프</li> <li>• 모던 프렌치</li> <li>• 1인당 \$425</li> <li>• 16 코스 메뉴</li> <li>• 테이스팅 메뉴</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 미슐랭 2스타</li> <li>• 일식</li> <li>• 1인당 \$395</li> <li>• 30 코스 메뉴</li> <li>• 매일 메뉴 변경</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 프랑스 스타쉐프</li> <li>• 모던 프렌치</li> <li>• 1인당 \$375</li> <li>• 14 코스 메뉴</li> <li>• 9 코스 메뉴</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 10년간 미슐랭 3스타</li> <li>• 아메리칸</li> <li>• 1인당 \$310</li> <li>• 테이스팅 메뉴</li> <li>• 프로포즈 인기장소</li> </ul>
프렌치 론드리 (The French Laundry) 온트ARIO	셰프스 테이블 (Chef's Table) 브루클린	시즌 (Saison) 샌프란시스코	보메 (Baume) 팰로앨토	미도우드 (The Restaurant at meadowood) 세인트 헬레나
 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 6년간 미슐랭 3스타</li> <li>• 모던 프렌치</li> <li>• 1인당 \$295</li> <li>• 최고의 서비스</li> <li>• 채식주의자 메뉴</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 미슐랭 3스타</li> <li>• 모던 프렌치</li> <li>• 1인당 \$255</li> <li>• 오픈키친, 18석</li> <li>• 세금 제외 20% 봉사료</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 미슐랭 3스타</li> <li>• 아메리칸</li> <li>• 1인당 \$248</li> <li>• 로컬 식재료 사용</li> <li>• 신선도에 따른 메뉴 변화</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 미슐랭 2스타</li> <li>• 모던 프렌치</li> <li>• 1인당 \$238</li> <li>• 8코스 메뉴</li> <li>• 특정 메뉴 사전예약 필수</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 미슐랭 3스타</li> <li>• 아메리칸</li> <li>• 1인당 \$225</li> <li>• 10 코스 메뉴</li> <li>• 제임스 비어드상 수상(2013)</li> </ul>

출처: Fox News, 2015.1.7

※ New York Food Talk는 격주로 New York aT가 미국에서 생산되는 농식품 관련 재미있고 유용한 정보, 통계, 사진 등으로 구성된 정보지임

☞ 자료문의처 : 뉴욕 aT센터 / 김동환 대리 (davidrheekim@gmail.com)