

# A LA CARTE

**전복과 모듬해초 샐러드** 130,000

Fresh Abalone and Seaweed Salad  
완도산 전복과 몸에 좋은 해초로 만든 샐러드  
전복:국내산

**두부 스테이크 [20분]** 110,000

Bean Curd Steak  
안심, 새송이, 우영, 연근을 두부와 곁들인 웰빙 요리  
쇠고기-채끝등심:국내산 한우,  
두부(콩):외국산(미국,호주,캐나다, 등)

**닭 날개&봉 튀김 세트 [30분]** 100,000

Fried Chicken Wings  
콜라겐이 풍부한 닭 날개와 닭봉 튀김 세트  
닭고기:국내산

**한우 등심 탕수육 [30분]** 150,000

Deep-Fried Beef Sirloin with Sweet and Sour Sauce  
한우 등심에 감자 전분을 입혀 튀겨낸 탕수육  
쇠고기-채끝등심:국내산 한우 280g

**적된장 숙성 삼겹살&항정살구이 [30분]** 180,000

Soybean Paste Marinated and Grilled Pork Belly  
쫄깃한 식감의 삼겹살과 항정살을 된장에 숙성시킨 요리  
돼지고기-삼겹살,항정살:국내산600g

\* 클럽하우스에서는 국내산 배추김치, 고춧가루, 쌀을 사용합니다

# MEAL

## 1인식사

**간고등어 정식** 27,000

Meal with Bean Paste Stew and Grilled Salted Mackerel

간 고등어구이와 된장찌개 쌈밥

고등어:노르웨이, 두부(콩):외국산(미국,호주,캐나다 등)

**해물 덮밥** 28,000

Stir-fried Chiliani Squid and Vegetables Rice

신선한 해물과 다양한 야채가 어우러진 덮밥

베이비오징어, 갑오징어:베트남산, 닭고기:국내산

**김치 볶음밥** 25,000

Fried Rice with KimChi and Beef

묵은지로 맛을 낸 김치 볶음밥

쇠고기-채끝등심:국내산 한우

**한우등심 카레 덮밥** 27,000

Korean Beef Sirloin with Curried Rice

한우등심과 카레로 맛을낸 덮밥

쇠고기-채끝등심:국내산 한우

## 4인식사

**흑돼지 묵은지 김치전골 [30분]** 140,000

Kimchi Stew with Black Pork

국내산 돼지와 2년 숙성시킨 묵은지로 만든 전골

돼지고기-삼겹살,전지:국내산550g

두부(콩):외국산(미국,호주, 캐나다 등)

**한우 불고기 쌈밥 [20분]** 180,000

Grilled Marinated Beef and Mushrooms Served with

Fresh Vegetables

양념 한우 불고기와 신선한 야채 쌈을 곁들인 쌈밥

쇠고기-앞다리살:국내산 한우400g

\* 클럽하우스에서는 국내산 배추김치, 고춧가루, 쌀을 사용합니다

# BREAKFAST MENU

**전복죽** 27,000

Rice Porridge with Abalone

전복내장을 갈아 넣어 고소하고 건강에 좋은 죽

**전복:국내산**

**사골 우거지탕** 26,000

Beef Leg Bone Soup with Leaves of Green

푹 끓인 사골육수에 우거지와 야채를 넣어 끓인 해장국

**쇠고기-양지, 사골:국내산 한우**

**쇠고기-우족:국내산 육우, 쇠고기-소뼈:미국산**

**양지 곰탕** 28,000

Beef Bone Soup

삼일 동안 푹 우려내 깊은 맛을 내는 양지 곰탕

**쇠고기-양지, 사골:국내산 한우**

**쇠고기-우족:국내산 육우, 쇠고기-소뼈:미국산**

**American Breakfast** 38,000

Green Salad, Sliced Ham and Bacon, Fried Egg, Toast and Fresh Juice

샐러드, 계란요리, 토스트, 크루아상과 생과일 주스

**돼지고기-베이컨:외국산(프랑스, 오스트리아,**

**벨기에 등), 햄:국내산**

\* 클럽하우스에서는 국내산 배추김치, 고춧가루, 쌀을 사용합니다

# KOREAN LIQUOR

화요 Hwayo	25도 (500ml) 66. 41도 (500ml) 88.
일품진로 Ilpumjinro	25도 (375ml) 77.
휘 Hui	25도 (500ml) 90. 38도 (500ml) 100.

# DRAFT BEER

테라 Terra	(400ml) 11.
에비스 Yebisu	(300ml) 19.
바이엔슈테판 Weihenstephan	(300ml) 16.

# BEER

카스 Cass	(330ml) 10.
테라 Terra	(330ml) 10.

\* 클럽하우스에서는 국내산 배추김치, 고춧가루, 쌀을 사용합니다

# BEVERAGE

<b>생과일 주스</b> Fresh Juice (Orange, Apple, Tomato)	16.
<b>커피(Hot/Ice)</b> Coffee	15.
<b>허브티</b> Herb Tea	15.
<b>생강차</b> Ginger Tea	15.
<b>녹차</b> Green Tea	15.
<b>홍차</b> Black Tea	15.
<b>미네마인 스파클링</b> Minemine Sparkling	4.5.
<b>페리에</b> Perrier	5.5.
<b>Soft Drink</b> Coke, Cider	6.5.

\* 클럽하우스에서는 국내산 배추김치, 고춧가루, 쌀을 사용합니다