



다채로운 미식 경험으로 감성과 에너지를 충전하는
골프클럽Q 클럽하우스에 오신 것을 환영합니다.

좋은 음식은 좋은 재료에서 시작한다는 철학을 담아
재료 본연의 맛을 살린 식사를 제공하겠습니다.

오감을 자극하는 특별한 미식의 향연을 즐겨보세요.



갓 지은 찰진 솔밥

구수한 밥 내음이 입맛을 돋우는 갓 지은 솔밥으로
최고의 밥맛을 자랑하는 든든한 한상을 차려냅니다

★ 솔밥 종류는 계절에 맞게 지속 변경됩니다



*상기이미지는 실제와 다를 수 있습니다.

Breakfast

조식



전복 능이 나주곰탕

20.0

바다의 보석인 전복과 능이버섯의 향과 맛이
국물에 깊게 배어 깊은 맛을 내는 특제 나주곰탕



차돌양지 얼갈이 해장국

17.0

진한 양지 육수에 얼갈이를 가득 넣고 푹 끓여낸
얼큰 담백한 속풀이 해장국



황태 콩나물 해장국

17.0

황태와 콩나물을 넣어 맑고 시원하게 끓여낸 해장국
혈액순환과 숙취해소에 탁월한 고단백 음식



아메리칸 브렉퍼스트

26.0

토스트, 베이컨, 소시지, 달걀후라이, 샐러드가
함께 나오는 미국식 조찬
(커피 and 오렌지주스 제공)

Lunch

중식



소갈비살 철판구이 & 칡냉면

23.0

부드러운 식감에 육즙이 풍부한 본갈비살과
시원한 냉면의 최고의 조합



소갈비살 구이를 곁들인 카레라이스 20.0

저온 숙성한 카레소스에 직화로 구워낸
소갈비살 구이를 곁들인 카레라이스



차돌육개장

19.0

한국의 대표적인 가정식으로 인기만점 보양식
각종 야채와 쇠기름의 풍미에
청양고추의 향이 깊게 배어든 국물이 일품



회오리오므라이스
한우 함박스테이크

24.0

소고기와 각종 야채를 넣은 볶음밥에
부드러운 계란요리를 덮어낸 오므라이스와 식감이
일품인 한우 함박스테이크를 한번에 즐기실수있는 식사



명게 새싹 비빔밥

20.0

상큼 아삭한 새싹과 바다내음 물씬 풍기는 명게를
새콤달콤한 초장으로 비벼먹는 별미 식사

원산지는 본 메뉴판의 마지막 페이지를 참고 해 주세요.
상기 가격에는 부가세 10%가 포함되어 있습니다.

Special Dish

일품요리



훈제 연어 샐러드

70.0

훈제 연어와 신선한 야채에
상큼한 특제 소스를 곁들인 조리장 추천 샐러드



낙지냉우동냉채

80.0

스테미너에 유품인 낙지와 시원한 쯔유 소스를 더해
더운날 시원하게 즐길 수 있는 보양식 요리



닭날개&새우&감자튀김과 샐러드 75.0

시원한 맥주에 잘 어울리는 남녀노소
모두 좋아하는 버팔로윙과 왕새우튀김 요리



전가복

90.0

'모든 가족이 행복하다'는 뜻의 이름을 가진 요리로
해삼, 오징어 등 각종 야채를 볶아 만든
팔보채를 고급화한 일품요리



자연송이 청경채 해삼 전복 볶음 90.0

고급식재료인 해삼을 불려 전복과 죽순, 청경채를 넣고
볶아낸 귀한 손님에게 대접하는 요리



깐풍새우

75.0

바삭하게 튀겨낸 새우에 매콤하고 불 맛이 일품인
조리장 추천 중화 요리

원산지는 본 메뉴판의 마지막 페이지를 참고 해 주세요.
상기 가격에는 부가세 10%가 포함되어 있습니다.

For Four

4인 식사

* 모든 메뉴에는 공기밥 별도



편치볼시래기
낙지 소왕갈비 능이전골

120.0

스테미너에 좋은 낙지와 소왕갈비를 우려낸
깊고 진한 육수에 편치볼시래기를 넣어
끓인 프리미엄 보양식 전골



삼겹 김치 전골

95.0

삼겹살의 고소한맛과 부드러운 식감에 숙성된
포기김치에서 우러나오는 칼칼한 맛이 일품인 전골



꽃게, 새우, 메로매운탕

120.0

꽃게, 왕새우와 부드러운 메로살이
어우러지는 시원하고 얼큰한 매운탕



칠보해물전골

110.0

'일곱 가지 보석'이란 뜻으로 각종 해산물과 야채를
우려낸 얼큰한 육수가 일품인 전골



갑오징어 삼겹두루치기 쌈밥

110.0

식감이 일품인 갑오징어와 삼겹살을 각종 야채와
매콤하게 볶아내어 신선한 채소와 함께 먹는 두루치기



고사리 오리주물럭

100.0

특제양념소스에 오리와 버섯, 각종 야채를 볶아내어
신선한 채소와 싸먹는 보양식 주물럭

원산지는 본 메뉴판의 마지막 페이지를 참고 해 주세요.
상기 가격에는 부가세 10%가 포함되어 있습니다.

꽃게 새우 메로매운탕

담백한 맛의 메로에 꽃게, 통통한 새우를 넣어
국물 맛이 끝내주는 푸짐한 전골



*상기이미지는 실제와 다를 수 있습니다.

삼겹 김치전골

고소한 맛이 일품인 돼지고기와
숙성이 잘 된 감칠맛 가득한 묵은지를 넣어
시원함을 더한 김치전골



*상기이미지는 실제와 다를 수 있습니다.

Courses

코스요리

Cherry Courses

1인 60.0

연어 샐러드

깐풍새우

삼겹 김치전골

후식

Courses

코스요리

Maple Courses

1인 90.0

그린 샐러드

그린 샐러드

깐풍새우

닭날개&새우&감자튀김

전가복

자연송이 청경채 해삼 전복 볶음

본갈비살 야채볶음

본갈비살 칩스테이크

편치볼 시래기 낙지 소왕갈비 능이전골

꽃게, 새우, 메로매운탕

후식

후식

원산지는 본 메뉴판의 마지막 페이지를 참고 해 주세요.
상기 가격에는 부가세 10%가 포함되어 있습니다.

Beverages

주류 및 음료

커피 Coffee

아메리카노	9.0
아이스 아메리카노	10.0
카페라떼	10.0
아이스 카페라떼	11.0

차 Tea

유자차	9.0
허브차 녹차 / 페퍼민트 / 캐모마일	9.0

탄산음료 Soft Drinks

콜라	4.0
사이다	4.0

소주 Soju

참이슬	10.0
화요 17°	375ml 28.0
화요 25°	375ml 35.0
화요 41°	375ml 70.0
일품진로 25°	375ml 35.0

맥주 Beer

테라(병)	330ml	8.0
-------	-------	-----

생맥주 Draft Beer

테라(생)	300cc	7.0
테라(생)	500cc	9.0
테라(생)	2000cc	32.0
파울라너 뮌헨 라거	300cc	12.0
파울라너 바이스비어 밀	300cc	12.0

Wine

와인

Red

Santa Carolina Antares Cabernet Sauvignon (Chile) 35.0
산타 캐롤리나 안타레스 까베네 소비뇽

라즈베리와 체리 등 붉은 과실류의 집중된 아로마
조화롭고 부드러운 맛이 소프트한 탄닌과 잘 어우러진 와인

Carnivor Cabernet Sauvignon (U.S.A) 49.0
카니버 까베네 소비뇽

탄탄한 구조감 속에서 놀라울 만큼 깊고 풍부하게 입 안을 채우는
미디움-풀 바디로 Robert Parker 의 극찬을 받은 와인.
모든 종류의 육류 요리와 잘 어울림

Carnivor Shiraz (Australia) 59.0
카니버 쉬라즈

과육이 최대로 익었을 때 수확하여 풍부한 컬러와 벨벳一样的 탄닌을 만들어 낸
블랙페퍼의 플레이버를 머금은 호주 명품 쉬라즈 와인

M.Chapoutier, Cotes du Rhone Rouge (France, Rhone) 79.0
엠 샤푏티 꼬뜨 뒤 론 루즈

체리, 라즈베리 등 베리류 향과 강한 스파이스 향이 후각을 자극 하는
풀바디로 입 전체를 감싸 듯 풍부한 맛이 매력적인 와인

J.D Laforet Bourgogne Rouge (Pinot Noir) (France, Bourgogne) 95.0
J.D 라포레 부르고뉴 루즈

라이트한 탄닌감과 섬세함, 프루티한 신선함을 느끼게 해 주며 어떤 음식과도
훌륭하게 매칭되어 캐주얼하게 즐기기 좋은 부르고뉴 피노누아 와인

White

Banfi, Tiara Platinum Moscato (Italy) 35.0
반피 티아라 플래티넘 모스카토

지속적인 기포가 입맛을 개운하게 해주며 달콤한 모스카토 품종 특유의
맛과 함께 깔끔한 피니쉬로 과일의 싱그러운 향이 있는 약발포성 와인

Babich Malborough Sauvignon Blanc (New Zealand) 75.0
베비치 말보로 소비뇽 블랑

뉴질랜드 말보로 대표 품종인 소비뇽 블랑 와인
소비뇽 블랑의 특징인 열대 과일과 블랙커런트의 스위트한 과일 플레이버를
느낄 수 있으며 흰살 육류, 해산물요리, 샐러드와 잘 어울림

원산지 안내

알레르기가 있으신 고객님께서는
미리 말씀해주시길 바랍니다.

메뉴명	원산지
차돌양지 얼갈이 해장국	우육:호주산
아메리칸 브렉퍼스트	돈육-베이컨:외국산, 소시지:국내산,외국산
전복능이나주곰탕	우육:호주산, 전복:국내산
소갈비살 철판구이&칡냉면	우육:미국산
소갈비살 구이를 곁들인 카레라이스	우육:미국산
회오리 오므라이스 한우 함박스테이크	쌀:외국산, 우육:국내산 한우, 돈육:국내산
고등어구이와 차돌된장찌개	고등어:노르웨이산
삼겹김치찌개	돈육:국내산
차돌육개장	차돌박이-돈육:미국산
수제 돈마호크 돈까스	돈육:국내산
전복해물짬뽕	꽃게:바레인산, 주꾸미:베트남산, 전복:국내산
낙지냉우동냉채	낙지:중국산
자연송이 청경채 해삼전복볶음	전복:국내산
전가복	전복:국내산, 주꾸미:베트남산
닭날개&새우&감자튀김과 샐러드	계육:국내산
본갈비살 야채볶음	우육:미국산
본갈비살 찹스테이크	우육:미국산

원산지 안내

알레르기가 있으신 고객님께서는
미리 말씀해주시길 바랍니다.

메뉴명	원산지
편치볼 시래기 낙지 소왕갈비 능이전골	우육:미국산, 낙지:중국산
삼겹 김치전골	돈육:국내산, 두부(대두):외국산
꽃게, 새우, 메로매운탕	꽃게:바레인산
고사리 오리 주물럭	오리고기:국내산
칠보해물전골	꽃게:바레인산, 낙지:중국산, 전복:국내산, 주꾸미:베트남산
갑오징어 삼겹두루치기 쌈밥	돈육:국내산
백미밥, 현미밥, 찹쌀밥	백미, 찹쌀, 현미:국내산
두부(대두)	외국산
배추김치	배추:국내산, 고춧가루:중국산
소고기장조림	우육:호주산
돼지고기장조림	돈육:국내산
혼다시	가다랑어:일본산
가쓰오부스	가다랑어살:인도네시아산
오징어젓	오징어:중국산
진미채	오징어:페루산
낙지젓	낙지:중국산
명태회	명태:러시아산