

다채로운 미식 경험으로 감성과 에너지를 충전하는 골프클럽() 클럽하우스에 오신 것을 환영합니다.

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

오감을 자극하는 특별한 미식의 향연을 즐겨보세요.







맑은 바지락 아욱국 17.0 피로회복에 좋은 바지락과 아욱을 듬뿍넣고 끓인 영양만점 밝은 된장국



차돌양지 얼갈이 해장국 17.0 전한 양지 육수에 얼같이를 가득 넣고 푹 끊여낸 얼큰 담백한 속품이 해장국



17.0

황태 콩나물 해장국 황태와 콩나물을 넣어 맑고 시원하게 끊여낸 해장국 혈액순환과 숙취해소에 다월한 고단백 음식



아메리칸 브렉퍼스트 27.0 로스트, 베이컨, 소시지, 달걀후라이, 쌜러드가 함께 나오는 미국식 조찬 (커피 and 오렌지주스 제공)



도가니 사골 곰탕 25.0 진하게 우려낸 도가니 육수에 돌깃한 스지를 풍성하게 담아 피로회복과 면역력 증진이 높은 프리미엄 보양식



고등어구이와 된장찌개 22.0 오분에 노릇하게 구운 고등어와 된장찌개가 절묘하게 어우러진 한상차림



오징어 불고기 덮밥 20.0 밤 위에 쫄깃 오징어, 부드러운 불고기, 각종 야채에 새프가 직접 만든 매콤달콤 비범소스를 넣고 같이 섞어 먹는 요리



반숙계란 냉우동 20.0 정성이 가득한 시원한 육수와 맹맹한 면받이 선사하는 청량한 한 그릇



전복 몽글순두부 짬뽕밥 21.0 몽글몽글 부드러운 순두부에 불향 가득 일러 얼큰하고 칼칼한 짬뽕밤



회오리 새우 김치 볶음밥 20.0 회오리 모양의 계란을 담은 오므라이스에 새우김치볶음밤을 곁들인 골프플램인 시그니처 메뉴.



발사믹소스를 곁들인 수제 등심 돈가스 23.0 돼지고기의 등심 부위를 수작임해서 튀겨낸 후 주방장 특제소스를 곁들인 추억의 옛날식 돈가스.



조에 기 에는 제목 제공 20.0 20.0 불맛 가득 매콤하게 볶아낸 제육과 진한 짜장소스의 맛을 뜨거운 뚝때기에 담아낸 주방장 추천 메뉴.

뚝배기 매콤 제육 짜장



# Special Set

세트메뉴

A set menu 180.0

옹심이 오리들깨탕 + 그린샐러드

B set menu 200.0

옹심이 오리들깨탕 + 훈제 연어 그린샐러드

C set menu 230.0

옹심이 오리들깨탕 + 버팔로 윙,봉 오븐구이와 새우, 감자튀김

# Dining for Four 4 21 4 11 +

차돌박이 배추찜	140.0
응심이 오리들깨탕	160.0
오징어 삼겹 두루치기 쌈밥	130.0
삼겹 만두 김치 전골	110.0

A la carte	임품요리
본갈비살 찹스테이크	90.0
자연송이 해삼 전복	90.0
버팔로 윙,봉 오븐구이와 새우 감자튀김	75.0
훈제연어 그린샐러드	70.0



#### **Cherry Courses**

1인 50.0

1인 70.0

훈제연어 그린 샐러드

버팔로 윙,봉 오븐구이와 새우, 감자튀김

삼겹 김치 전골

후식

훈제연어 그린 샐러드

미나리배추찜과 사태수육한상

버팔로 윙,봉 오븐구이와 새우, 감자튀김

삼겹 김치 전골

후식

#### **Maple Courses**

1인 90.0

훈제연어 그린 샐러드

버팔로 윙,봉 오븐구이와 새우, 감자튀김

본갈비살 찹스테이크

자연송이 해삼 전복

차돌박이 배추찜

후식

#### 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 / 폐퍼민트 / 캐모마일		9.0
-1		
탄산음료 Soft Drinks		
콜라		4.0
사이다		4.0
799		
소주 Soju		
참이슬		10.0
새로		11.0
화요 17°	375ml	28.0
화요 25°	375ml	35.0
화요 41°	375ml	70.0
맥주 Beer		
테라(병)	330ml	8.0
생맥주 Draft Beer		
테라(생)	300cc	8.0
테라(생)	500cc	12.0
테라(생)	2000cc	32.0
파울라너	300cc	12.0

Red Santa Carolina Antares Cabernet Sauvignon 산타 캐롤리나 안타레스 까버네 소비뇽 라즈베리와 체리 등 붉은 과실류의 집중된 아로마 조화롭고 부드러운 맛이 소프트한 탄난과 잘 어우러진 와인	(Chile)	35.0
Carnivor Cabernet Sauvignon 카니버 까버네 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	(U.S.A)	59.0
Carnivor Shiraz 카니버 쉬라즈 과육이 최대로 익었을 때 수확하여 풍부한 컬러와 벨베티한 탄닌을 만들어 낸 블랙페퍼의 플레이버를 머금은 호주 명품 쉬라즈 와인	(Australia)	69.0
M.Chapoutier, Cotes du Rhone Rouge 에 샤푸티 꼬뜨 뒤 론 루즈 체리, 라즈베리 등 베리류 향과 강한 스파이스 향이 후각을 자극 하는 풀바디로 입 전체를 감싸 듯 풍부한 맛이 매력적인 와인	(France, Rhone)	75.0
J.D Laforet Bourgogne Rouge (Pinot Noir) J.D 라포레 부르고뉴 루즈 라이트한 탄난감과 성세함, 프루티한 신선함을 느끼게 해 주며 어떤 음식과도 훌륭하게 매칭되어 캐주얼하게 즐기기 좋은 부르고뉴 피노누아 와인	(France, Bourgogne)	95.0
White Banfi, Tiara Platinum Moscato 반피 티아라 플래티넘 모스카토 지속적인 기포가 입맛을 개운하게 해주며 달콤한 모스카토 품종 특유의 맛과 함께 깔끔한 피니쉬로 과일의 싱그러운 향이 있는 약발포성 와인	(Italy)	39.0
Babich Malborough Sauvignon Blanc 베비치 말보로 소비뇽 블랑 뉴질랜드 말보로 대표 품종인 소비뇽 블랑 와인 소비뇽 블랑의 특정인 열대 과일과 블랙커런트의 스위트한 과일 플레이버를 느낄 수 있으며 흰살 육류, 해산물요리, 쌜러드와 잘 어울림	(New Zealand)	75.0

## 원산지 안내

메뉴명	원산지
차돌양지 얼갈이 해장국	우육 : 호주산
아메리칸 브렉퍼스트	베이컨(돈육:외국산), 소시지(돈육:국내산, 외국산)
도가니 사골 곰탕	우육 : 호주산
회오리 새우 김치 볶음밥	볶음밥(쌀:외국산)
고등어구이와 봄냉이된장찌개	고등어 : 노르웨이산
전복 소고기 배추 들깨탕	우육: 호주산, 전복: 국내산
오징어 불고기 덮밥	돈육 : 국내산, 대왕오징어 : 페루산
발사믹소스를 곁들인 수제 등심 돈가스	돈육 : 국내산
전복 냉이 몽글순두부 짬뽕밥	전복 : 국내산, 몽글순두부 : 외국산
미나리 배추찜과 사태수육 한상	우육 : 호주산 , 대왕오징어: 페루산
자연송이 해삼 전복	전복 : 국내산
버팔로 윙봉 오븐구이와 새우 감자튀김	계육 : 국내산
본갈비살 찹스테이크	우육 : 미국산

#### 원산지 안내

메뉴명	원산지
차돌박이 배추찜	우육 : 미국산
삼겹 만두 김치 전골	돈육 : 국내산
오징어 삼겹 두루치기 쌈밥	대왕오징어 : 칠레산
강된장 차돌박이 주꾸미 명태회 삼합	우육 : 미국산, 주꾸미 : 베트남산
백미밥, 현미밥, 찹쌀밥	백미, 현미, 찹쌀 : 국내산
두부류	대두 : 외국산
배추김치	배추 : 국내산, 고츳가루 : 중국산
혼다시	일본산
가쓰오부시	가다랑어살 : 인도네시아산
*반찬류*	
명태회무침	명태 : 러시아산
오징어젓갈	중국산
진미채	오징어 : 페루산



다채로운 미식 경험으로 감성과 에너지를 충전하는

### 골프클럽Q 클럽하우스

