



EAST VALLEY
COUNTRY CLUB

Lunch & Dinner

한 식

- 1. 이스트밸리 칠첩반상 (런치메뉴)** 34.
생선조림, 제철찬, 된장찌개 등으로 구성된 반상
Braised Fish and seven kind of dishes and soy bean paste soup
- 2. 함흥냉면과 돈갈비살 구이** 30.
시원한 물냉면 or 매콤한 비빔냉면 & 숯불에 구운 돈갈비살
Korean cold noodles and grilled pork
- 3. 효종갱 갈비탕** 33.
진한 육수에 갈비, 양짓살, 전복, 송이, 인삼, 대추가 들어간 푸짐한 갈비탕
Short rib soup
- 4. 전복 곤드레 솔밥 & 시골 된장찌개** 33.
특제 양념장에 전복과 곤드레 나물을 넣어 지은 영양솔밥과 된장찌개
Pot rice with Abalone, seafood and soybean paste stew
- 5. 열무비빔밥** 32.
여름철 대표 김치 열무김치 비빔밥
Young Summer Radish Kimchi(Yeolmu) Bibimbap
- 6. 보양식 추어탕** 29.
곱게간 미꾸라지에 시래기를 넣어 담백하게 맛을 낸 보양탕
Grinded Loach soup
- 7. 한우 대파 육개장** 30.
진하게 우려낸 양지육수에 대파를 가득넣어 담백하게 맛을 낸 육개장
Chicken spicy soup with korean leek

*상기 메뉴는 제철 재료로 바뀔 수 있습니다.

Lunch & Dinner

양, 중, 일식

- 1. 해산물 토마토 파스타** 32.
갑오징어, 관자, 주꾸미등 해산물을 토마토 소스로 맛을 낸 파스타
Sea food tomato pasta
- 2. 돈카츠 카레라이스** 32.
돼지고기를 빵가루에 입힌 돈까스와 다진 소고기를 넣은 카레
Curry rice with pork cutlet
- 3. 와규 수제버거와 감자튀김** 30.
두 가지 소스에 신선한 야채와 소고기 패티가 들어간 수제 햄버거
Grilled Burger Bun, with beef patty and fresh vegetable and french fries
- 4. 삼선 해물 짬뽕** 32.
여덟가지 신선한 해물로 만든 삼선 해물짬뽕
Abalone and seafood with spicy noodles soup
- 5. 해물 잡탕밥** 32.
매콤한 XO소스로 맛을 낸 해물잡탕밥
Rice mixed with seafood and vegetables
- 6. 소고기 잡채밥** 30.
부드러운 소고기와 야채를 당면에 볶아낸 잡채밥
Spicy Japchae with rice

*상기 메뉴는 제철 재료로 바뀔 수 있습니다.

일품요리

- 1. 오향장육** 150.
특제 오향소스에 아롱사태를 조려낸 중국요리
Five-spice Pork
- 2. 비스큐 오일 감바스** 100.
갑각류로 만든 오일에 새우와 마늘 빵을 곁들여 먹는 요리
Gambas with bisque oil
- 3. 서울식 한우 불고기**  220.
한우1++설도를 얇게 밀어 불고기 소스에 버무려 맛을 낸 서울식 불고기
Seoul style Korean Bulgoggi with speacial sause
- 4. 민어 매운탕**  250.
여름철 보양 민어를 매콤하게 맛을 낸 매운탕
Spicy croaker soup
- 5. 토종닭 능이 백숙**  220.
각종 한약재와 능이를 넣고 푹 끓인 영양만점 보양 백숙
Boiled Korean traditional chicken soup
- 6. 한우 왕갈비 능이 전골**  250.
진한 양지 육수에 한우 갈비와 능이버섯등 야채를 듬뿍넣은 영양식 맑은 전골
Korean rib with mushroom 'Neungi' Hot Pot
- 7. 흑돼지 김치전골과 녹두전** 170.
오랜시간 숙성하여 만든 김치에 돼지고기를 듬뿍 넣고 끓인 김치전골과 녹두전
Kimchi hot pot and mung bean pancake
- 8. 낙지 & 더덕 & 삼겹 두루치기** 210.
영양가득한 낙지와 더덕을 매콤한 소스로 맛을 낸 두루치기 요리
Stir-fried small octopus and pork belly

*상기 메뉴는 제철 재료로 바뀔 수 있습니다.

일품요리

- 1. 모듬 치즈** 80.
와인안주로 제격인 다양한 치즈 플레이트
Assorted cheese
- 2. 문어 시트러스 샐러드** 80.
구아카몰과 버터로 구운 수비드 문어 샐러드
octopus citrus salad
- 3. 스테이크 & 양장피**  180.
훈연한 스테이크와 해물 야채를 특제 소스에 버무려 먹는 양장피
Steak and seafood mixed vegetables with special sause
- 4. 사천식 닭날개튀김** 110.
바삭하게 튀겨낸 닭 날개를 사천식 향신료를 넣어 볶은 요리
Wok fried chicken with dried red pepper
- 5. 광동식 찹쌀 탕수육** 100.
새콤달콤한 소스에 돼지고기를 찹쌀에 입혀 튀긴 요리
Chinese Fried pork with sweet and sour sause
- 6. 국산해삼전복** 170.
국산해삼과 자연산 전복 볶음 요리
Stir-fried sea-cucumber with abalone
- 7. 사천식 어항 가지**  130.
가지에 새우살을 듬뿍 넣어 튀겨 어항소스로 맛을 낸 중화요리
Fried shrimps inside eggplant with fish flavored sause
- 8. 유린기** 100.
튀긴 닭고기를 새콤달콤한 소스에 버무려 먹는 요리
Fried chicken with fresh vegetables

*상기 메뉴는 제철 재료로 바뀔 수 있습니다.

Season Course

Birdie

220.

1. 주전부리
2. 대추호두죽 카푸치노
3. 수삼 오렌지 샐러드
4. 전유어
5. 해물 볶음
6. LA갈비와 갓김치
7. 민어 매운탕
8. 디저트

Eagle

200.

1. 주전부리
2. 설화 계살 삭스핀 스프
3. 유린기
4. 매실 안심 볶음
5. 송이 전복
6. 짬뽕 or 볶음밥
7. 디저트

*상기 메뉴는 계절 재료로 바뀔 수 있습니다.

Season Course

Albatross

250.

1. 아무쥬 부쉬
2. 그릴에 구운 양송이 스프
3. 홈메이드 브레드
4. 문어 시트러스 샐러드
5. 전복 버터구이
6. 해산물 토마토 파스타
7. ++ 한우 등심 스테이크
8. 디저트

Hole in one

300.

1. 아무쥬 부쉬
2. 웨프 특선 스프
3. 홈메이드 브레드
4. 문어 시트러스 샐러드
5. 통 샷스핀 찜
6. 비스큐소스를 곁들인 랍스터 치즈구이
7. 민어 매운탕과 진지
8. 디저트

*상기 메뉴는 제철 재료로 바뀔 수 있습니다.

생맥주

- | | |
|--------------------|-----|
| 1. 에비스 300cc | 20. |
| YEBISU | |
| 2. 필스너 300cc | 20. |
| Pilsner Urquell | |
| 3. 소네트 XVIII 300cc | 20. |
| Sonnet XVIII | |

수제 병맥주

- | | |
|-----------------|-----|
| 1. 월롱블랑 (750ml) | 50. |
| Wollong blanc | |
| 2. 코스모스 (750ml) | 50. |
| Cosmos | |

소주

- | | |
|-------------|------|
| 1. 화요 17도 | 45. |
| 2. 화요 25도 | 50. |
| 3. 화요 41도 | 80. |
| 4. 일품진로 25도 | 50. |
| 5. 일품 오크 43 | 110. |

*상기 메뉴는 제철 재료로 바뀔 수 있습니다.

양주

- | | |
|--|--------|
| 1. 발렌타인 17년
Ballantine's 17 | 280. |
| 2. 발렌타인 30년
Ballantine's 30 | 1,500. |
| 3. 죠니워커 블루
Johnnie walker blue | 550. |
| 4. 발베니 12년
The balvenie' 12 | 320. |
| 5. 맥켈란 12년
Macallan 12 | 280. |

사케

- | | |
|---|------|
| 1. 마스미 산카 (720ml) | 230. |
| 분류 : 준마이다이진쵸 / 원산지 : 나가노현 / 정미보합 : 45% / 도수 : 15도 | |

*상기 메뉴는 제철 재료로 바뀔 수 있습니다.

와인

Red

- 1. 파올로 스카비노 바롤로** 250.
Paolo scavino, Nebbiolo, Italy / 바디 : full body / 산도 : 4
- 2. 라이온 & 릴리 레드 블렌딩** 150.
Lion & Lily red bland France / 바디 : Full Body / 산도 : 1
- 3. 덕혼 디코이 카버네 소비뇽** 180.
Duckhorn decoy cabernet sauvignon USA, California / 바디 : Full Body / 산도 : 3.5
- 4. 케이머스 빈야드 나파 밸리 카베르네 소비뇽** 280.
Caymus vineyards napa valley cabernet sauvignon USA, California / 바디 : Full Body / 산도 : 3.5
- 5. 끌로 뒤 발, 까베르네 쇼비뇽** 270.
Clos du val, cabernet sauvignon USA, California / 바디 : Full Body / 산도 : 3
- 6. 샤토네프 뒤 빠쁘** 230.
Chateauneuf du Pape France, Rhone / 바디 : Full Body / 산도 : 3
- 7. 펜폴즈 빈 389 까베르네 쉬라즈** 290.
Penfolds, Bin 389 Cabernet Shiraz Austrailia, South Austrailia / 바디 : Full Body / 산도 : 4
- 8. 실버오크 알렉산더밸리** 350.
Silver oak Alexander valley cabernet Sauvignon USA, California / 바디 : Full Body / 산도 : 3
- 9. 알마비바** 550.
Almaviva Chile, Maipo vally / 바디 : Full-Body / 산도 : 3.5
- 10. 인시그니아** 850.
Insignia USA, California / 바디 : Full Body / 산도 : 4
- 11. 오퍼스원** 1,400.
Opus one USA, California / 바디 : Full Body / 산도 : 4

*상기 메뉴는 제철 재료로 바뀔 수 있습니다.

와인

White

- 1. 라이온 & 릴리 쇼비농 블랑** 130.
Lion & Lily Sauvignon Blanc France / 바디 : Medium / 산도 : 1.5
- 2. 클라우디 베이 쇼비농 블랑** 170.
Cloudy Bay, Sauvignon Blanc New zealand, South island / 바디 : Medium to Full Body / 산도 : 3.5
- 3. 파니엔테, 샤도네이** 280.
Far niente, chardonnay USA, California / 바디 : Medium to Full Body / 산도 : 3.5
- 4. 샬로 몬텔레나, 나파 밸리 샤도네이** 290.
Chateau Montelena, Napa Valley Chardonnay 2017 USA, California
당도 : DRY , 바디 : Medium Body

샴페인

- 1. 돔 페리뇽** 700.
Dom Perignon Vintage / 바디 : Medium Body / 산도 : 4
- 2. 크룩, 그랑 퀴베** 800.
Krug, Grande Cuvee / 바디 : Medium Body / 산도 : 4.5
- 3. 파이프하이직 에센셜** 270.
Piper heidsieck essentiel / 바디 : Medium Body / 산도 : 5
- 4. 뵈브 끌리코** 180.
Veuve clicquot / 바디 : Medium Body / 산도 : 3.5
- 5. 크리스탈** 950.
Louis Roederer Cristal / 바디 : Medium Body / 산도 : 4.5

*상기 메뉴는 제철 재료로 바뀔 수 있습니다.

원산지 표기

점심 원산지

칠첩반상 : 부채살(미국산), 고통어(노르웨이) / 함흥냉면과 돈갈비살 구이 : 돈목살(국내산), 양지(국내산 한우) / 효종갱 갈비탕 : 갈비(미국산), 양지(국내산 한우) / 전복 곤드레 솔밥과 시골 된장찌개 : 전복(국내산) / 돈카츠 카레라이스 : 돈등심(국내산), 잡육(국내산 한우) / 한우 대파육개장 : 우양지(국내산 한우) / 해물 잡탕밥 : 갑오징어(베트남산), 주꾸미(베트남산), 전복(국내산), 관자(미국산) / 삼선 해물 짬뽕 : 갑오징어(베트남산), 전복(국내산), 관자(미국산), 주꾸미(베트남산) / 해산물 토마토 파스타 : 전복(국내산), 주꾸미(베트남산), 오징어(국내산) / 소고기 잡채밥 : 부채살(미국산) / 와규 수제버거와 감자튀김 : 소고기(호주산와규) / 보양식 추어탕 : 미꾸라지(국내산)

일품 원산지

오향장육 : 사태(국내산 한우) / 서울식 한우 불고기 : 설도(국내산 한우) / 토종닭 능이 백숙 : 닭(국내산) / 한우 왕갈비 능이 전골 : 소고기(국내산) / 김치전골과 녹두전 : 돼지고기(국내산), 김치(국내산), 고추가루(국내산) / 낙지 더덕 삼겹 두루치기 : 돼지고기(국내산), 낙지(중국산), 고추가루(국내산) / 문어 시트러스 샐러드 : 돌문어(국내산) / 사천식 닭날개튀김 : 닭(국내산) / 스테이크 & 양장피 : 등심(미국산), 갑오징어(베트남산), 전복(국내산) / 국산해삼전복 : 해삼(국내산), 전복(국내산) / 사천식 어항 가지 : 우민찌(미국산) / 광동식 찹쌀 탕수육 : 돼지고기(국내산) / 유린기 : 닭(브라질산) / 민어 매운탕 : 민어(국내산) / 비스큐 오일 감바스 : 새우(베트남산)

코스 원산지

LA갈비구이 : 소고기(미국산) / 한우 등심 스테이크 : 등심(국내산 한우) / 매실 안심 볶음 : 안심(호주산) / 송이 전복 : 송이(중국산), 전복(국내산) / 전복 버터구이 : 전복(국내산) / 전유어 : 와규설도(호주산), 동그랑땡/새우(베트남산), 대구(러시아산) / 설화 계살 삭스핀 스프 : 삭스핀(중국산) / 통 삭스핀 찜 : 삭스핀(중국산) / 비스큐 소스를 곁들인 랍스터 치즈구이 : 랍스터(캐나다산) / 해물 볶음 : 갑오징어(베트남), 관자(미국산), 전복(국내산)

포기김치 : 배추(국내산), 고춧가루(국내산) / 쌀 : 국내산 / 새우젓 : 국내산
깨 : 외국산, 들깨(중국산) / 판두부 : 대두(외국산)
오징어젓 : 국내산 / 낙지 젓갈 : 중국산 / 육수 : 사골(국내산), 돼지고기(국내산)