



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. **강된장 제육쌈밥 정식** 35.  
 신선하고 다양한 쌈과 제육볶음,우렁 강된장으로 구성된 정식  
 spicy stir-fried pork with Various vegetables and freshwater Snail Soybean Paste
3. **효종갱 갈비탕** 33.  
 진한 육수에 갈비, 양젓살, 전복, 송이, 인삼, 대추가 들어간 푸짐한 갈비탕  
 Short rib soup
4. **전복 곤드레 솔밥** 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

### 양식, 중식

1. **함흥냉면과 돈갈비살 구이** 30.  
 시원한 물냉면 or 매콤한 비빔냉면 & 숯불에 구운 돈갈비살  
 Korean cold noodles and grilled pork
2. **해산물 토마토 파스타** 32.  
 갑오징어, 관자, 쭈꾸미등 해산물을 토마토 소스로 맛을 낸 파스타  
 Sea food tomato pasta
3. **돈카츠 카레라이스** 32.  
 돼지고기를 빵가루에 입힌 돈까스와 다진 소고기를 넣은 카레  
 Curry rice with pork cutlet
4. **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
5. **삼선 해물 짬뽕** 32.  
 여덟가지 신선한 해물로 만든 삼선 해물짬뽕  
 Abalone and seafood with spicy noodles soup
6. **해물 잡탕밥** 32.  
 매콤한 XO소스로 맛을 낸 해물잡탕밥  
 Rice mixed with seafood and vegetables
7. **소고기 잡채밥** 30.  
 부드러운 소고기와 야채를 당면에 볶아낸 잡채밥  
 Spicy Japchae with rice

\*상기 메뉴는 제철 재료로 바뀔 수 있습니다.

## 일품요리

1. **한우 육회 산낙지 탕탕이** 150.  
특제 양념으로 맛을 낸 육회와 갓 잡은 산낙지로 이루어진 별미 음식  
Chopped Live Octopus and Beef Tartare
2. **사과나무로 훈연한 안심 찹 스테이크** 160.  
사과나무로 훈연해서 더 맛있는 안심 찹스테이크  
Tenderloin Chop Steak
3. **서울식 한우 불고기** 🕒 220.  
한우1++설도를 얇게 밀어 불고기 소스에 버무려 맛을 낸 서울식 불고기  
Seoul style Korean Bulgoggi with speacial sause
4. **연평도 꽃게범벅** 🕒 250.  
특제소스에 연평도산 암꽃게와 통감자를 조려낸 꽃게 조림 요리  
Boiled down Blue crab and potato in special seasonings
5. **토종닭 능이 백숙** 🕒 220.  
각종 한약재와 능이를 넣고 푹 끓인 영양만점 보양 백숙  
Boiled Korean traditional chicken soup
6. **민어 매운탕** 🕒 250.  
여름철 보양 민어를 매콤하게 맛을 낸 매운탕  
Spicy croaker soup
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 & 견과류** 80.  
와인안주로 제격인 다양한 치즈 플레이트  
Assorted cheese and nuts
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
9. **불도장 (1인)** 🕒 130.  
삭스핀,해삼,전복등 진귀한 재료가 들어간 중화 보양식 명품 요리  
Buddha's Temptation Soup

\*상기 메뉴는 제철 재료로 바뀔 수 있습니다.

## Season Course

### Birdie

220.

1. 주전부리
2. 대추호두즙 카푸치노
3. 한우 육회 산낙지 탕탕이
4. 전유어
5. 궁중식 대하 무침
6. LA갈비와 갓김치
7. 민어 매운탕
8. 디저트

### Eagle

200.

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

\*상기 메뉴는 제철 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 샹스핀 찜
6. 비스큐소스를 곁들인 랍스터 구이
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. 코스모스 300cc 20.  
Cosmos

## 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.

## 사케

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

\*상기 메뉴는 계절 재료로 바뀔 수 있습니다.

## 양주

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

## Coffee

- 1. 아메리카노 12.
- 2. 아이스 아메리카노 14.
- 3. 라떼 / 카푸치노 13.
- 4. 아이스 라떼 15.
- 5. 디카페인 아메리카노 12.
- 6. 디카페인 아이스 아메리카노 14.
- 7. 디카페인 라떼 13.
- 8. 디카페인 아이스 라떼 15.

## Non coffee

- 1. 유자차 12.
- 2. 아이스 유자차 14.
- 3. 캐모마일 12.
- 4. 아이스 캐모마일 14.
- 5. 녹차 12.
- 6. 아이스 녹차 14.
- 7. 자몽에이드 15.

\*상기 메뉴는 계절 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 소비뇽** 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 Australia, South Australia / 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 쇼비뇽 블랑** 130.  
Lion & Lily Sauvignon Blanc France / 바디 : Medium / 산도 : 1.5
- 2. 클라우디 베이 쇼비뇽 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. 샤토 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),고등어(노르웨이) / 함흥냉면과 돈갈비살 구이 : 돈목살(국내산)양지(국내산 한우) / 효종갱 갈비탕 : 갈비(미국산)양지(국내산 한우) / 전북 곤드레 솔밥 : 전북(국내산) / 돈카츠 카레라이스 : 돈등심(국내산) 잡육(국내산 한우) / 한우 대파 육개장 : 우양지(국내산 한우) / 해물 잡탕밥 : 갑오징어(베트남산),쭈꾸미(베트남산), 전북(국내산),관자(미국산) / 삼선 해물 짬뽕 : 갑오징어(베트남산),전북(국내산),관자(미국산),쭈꾸미(베트남산) / 해산물 토마토 파스타 : 전북(국내산), 쭈꾸미(베트남산),오징어(국내산) / 소고기 잡채밥 : 부채살(미국산) / 와규 수제버거와 감자튀김 : 소고기(호주산와규) / 보양식 추어탕 : 미꾸라지(국내산) / 강된장 제육 쌈밥 : 돼지고기(국내산)

### 일품 원산지

한우육회 산낙지 탕탕이 : 소고기(국내산 한우),낙지(국내산,중국산) / 사과나무로 훈연한 안심 찹 스테이크 : 소고기(국내산 육우) / 서울식 한우 불고기 : 설도(국내산 한우) / 연평도 꽃게 범벅 : 꽃게(국내산) / 토종닭 능이 백숙 : 닭(국내산) / 김치전골과 녹두전 : 돼지고기(국내산), 김치(국내산), 고추가루(국내산) / 민어 매운탕 : 민어(국내산) / 낙지 더덕 삼겹 두루치기 : 돼지고기(국내산), 낙지(중국산), 고추가루(국내산) / 문어 시트러스 샐러드 : 문어(국내산,외국산) / 사천식 닭날개튀김 : 닭(국내산) / 스테이크 & 양장피 : 등심(미국산),갑오징어(베트남산),전북(국내산) / 국산해삼전복 : 해삼(국내산), 전북(국내산) / 사천식 어항 가지 : 우민찌(미국산) / 광동식 찹쌀 탕수육 : 돼지고기(국내산) / 유린기 : 닭(국내산) / 불도장 : 전북(국내산),해삼(국내산), 삭스핀(중국산),닭(국내산)

### 코스 원산지

LA갈비구이 : 소고기(미국산) / 한우 등심 스테이크 : 등심(국내산 한우) / 매실 안심 볶음 : 안심(호주산) / 송이 전복 : 송이(중국산), 전북(국내산) / 전북 버터구이 : 전북(국내산) / 전유어 : 와규 설도(호주산), 동그랑땡/새우(베트남산), 대구(러시아산) / 설화 계살 삭스핀 스프 : 삭스핀(중국산) / 통 삭스핀 찜 : 삭스핀(중국산) / 비스큐 소스를 곁들인 랍스터 구이 : 랍스터(캐나다산) / 궁중식 대하 무침 : 대하(말레이시아)

포기김치 : 배추(국내산), 고추가루(국내산) / 쌀 : 국내산 / 새우젓 : 국내산

깨 : 외국산, 들깨(중국산) / 판두부 : 대두(외국산)

오징어젓 : 국내산 / 낙지 젓갈 : 중국산 / 육수 : 사골(국내산), 돼지고기(국내산)