



EAST VALLEY  
COUNTRY CLUB

# Lunch & Dinner

- 1. 이스트밸리 칠첩반상 (런치메뉴) 36.**

갈비찜, 생선구이, 고기완자전, 제철찬, 된장찌개 등으로 구성된 이스트밸리 시그니처 반상  
Braised Fish and seven kind of dishes and soy bean paste soup
- 2. 보양식 우미 곰탕 33.**

진하게 우려낸 육수에 꼬리살이 듬뿍 올라간 곰탕  
Oxtail and Beef Bone Soup
- 3. 시그니처 간장 계장 42.**

알이 짝 찬 봄 꽃게를 특제 간장소스로 맛을 낸 시그니처 간장계장  
Soy Sauce Marinated Crab
- 4. 한우 석쇠 불고기 & 옛날 콩비지찌개 32.**

광양식 석쇠 불고기와 구수한 옛날 콩비지찌개  
Grilled Bulgogi & Pureed Soybean Stew
- 5. 강된장 제육쌈밥 정식 35.**

신선하고 다양한 쌈과 제육볶음, 우렁 강된장으로 구성된 정식  
Spicy stir-fried pork with Various vegetables and freshwater Snail Soybean Paste
- 6. 차돌박이 시래기 된장찌개 30.**

한우 차돌박이와 강원도 명품 막장으로 맛을 낸 된장찌개  
Soy bean paste soup with beef brisket
- 7. 전복 곤드레 솔밥 33.**

특제 양념장에 전복과 곤드레 나물을 넣어 지은 영양솔밥에 불고기와 된장찌개로 구성된 정식  
Pot rice with Abalone, seafood and soybean paste stew

\*상기 메뉴는 제철 재료로 바뀔 수 있습니다.

# Lunch & Dinner

- 1. 이스트밸리 왕 돈까스** 31.  
한돈 등심을 잘 연육해 바삭하게 튀겨낸 왕 돈까스  
Eastvalley pork cutlet
- 2. 안심 오므라이스** 32.  
주방장 특제 소스를 곁들인 안심 오므라이스  
Tenderloin omelet rice
- 3. 소고기 카레라이스** 32.  
3일간 진하게 우려낸 카레 소스에 소고기 안심이 듬뿍 들어간 카레라이스  
Beef curry rice
- 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. 팔진 해물 짬뽕** 32.  
여덟가지 신선한 해물로 정성이 가득 담긴 해물짬뽕  
Abalone and seafood with spicy noodles soup
- 6. 해물 잡탕밥** 32.  
매콤한 XO소스로 맛을 낸 해물잡탕밥  
Rice mixed with seafood and vegetables
- 7. 삼선 울면** 32.  
진한 육수에 해산물이 듬뿍 넣어 담백하게 맛을 낸 중국식 해물 국수  
Premium Seafood Noodles in Thick Broth
- 8. 나시고랭** 31.  
인도네시아식 전통 해산물 볶음밥  
Nasi Goreng

\*상기 메뉴는 제철 재료로 바뀔 수 있습니다.

# 일품요리

- 1. 크림 새우 샐러드** 80.  
달콤한 생크림 소스로 맛을 낸 새우 튀김 샐러드  
Cream fried shrimps salad
- 2. 최고급 참치 샐러드**  100.  
최고급 참치에 구아카몰과 시트러스 드레싱으로 맛을 낸 샐러드  
Premium tuna salad
- 3. 안심 카르파초 샐러드** 110.  
맛있게 구워낸 안심에 트러플 오일 드레싱을 곁들인 이탈리아식 샐러드  
Tenderloin Carpaccio salad
- 4. 한우 육회 산낙지 탕탕이**  150.  
특제 양념으로 맛을 낸 육회와 산낙지로 이루어진 별미 음식  
Chopped Live Octopus and Beef Tartare
- 5. 연평도 꽃게범벅**  250.  
특제소스에 연평도산 암꽃게와 통감자를 조려낸 꽃게 조림 요리  
Boiled down Blue crab and potato in special seasoning
- 6. 제주 은갈치 조림**  230.  
제주에서 공수한 은갈치를 통감자 야채를 넣고 조려낸 밥도둑 요리  
Jeju's Braised silver hairtail
- 7. 제주 흑돼지 김치전골과 녹두전** 170.  
오랜시간 숙성하여 만든 김치에 제주 흑돼지 고기를 듬뿍 넣고 끓인 김치전골과 녹두전  
Kimchi hot pot and mung bean pancake
- 8. 낙곱새 전골과 김치 장떡** 220.  
낙지, 곱창, 새우를 넣고 끓여낸 얼큰한 전골과 김치 장떡  
Spicy stew boiled with octopus, tripe, and shrimp and korean Kimchi pancake
- 9. 어복 쟁반**  200.  
진하게 우려낸 양지차돌 육수에 갖은 소고기 수육이 올라간 보양식 전골  
Boiled Meat Slices Hot Pot
- 10. 황제 해물찜**  220.  
신선한 해산물을 조리장의 특제 소스로 매콤하게 버무린 해물찜 요리  
Spicy Braised Seafood
- 11. 수육 삼합 & 주꾸미 볶음**  220.  
즉석에서 삶아낸 삼겹살 수육에 매콤하게 볶아낸 주꾸미 볶음의 환상의 조합  
Pork, small octopus and Kimchi combo & stir fried spicy small octopus

\*상기 메뉴는 제철 재료로 바뀔 수 있습니다.

# 일품요리

- 1. 모듬 치즈 플래터** 80.  
와인안주로 제격인 다양한 치즈 플레이트  
Assorted cheese platter
- 2. 까망베르 치즈 구이** 50.  
견과류 & 메이플 시럽을 곁들인 치즈 구이  
Grilled camembert cheese
- 3. 사과나무로 훈연한 안심 찹 스테이크** 160.  
사과나무로 훈연해서 더 맛있는 안심 찹스테이크  
Tenderloin Chop Steak
- 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. 난자완스** 130.  
쇠고기와 돼지고기로 완자를 빻어 조려낸 광동식 요리  
Stir-fried Meatballs and Vegetables
- 7. 궁보기정** 130.  
캐슈넛과 각종 야채를 넣은 매콤한 소스로 버무린 닭튀김 요리  
Kung Pao Chicken with nuts
- 8. 마라 관자** 150.  
후레쉬 관자를 매콤하게 볶아낸 상하이식 볶음요리  
Stir fried Scallops with Mala sause
- 9. 해삼쥬스** 190.  
오랜 정성이 담긴 삼겹살찜에 국산 해삼을 넣고 볶아낸 요리  
Braised Sea Cucumber and Pork
- 10. 송이 삼선 누룽지탕** 200.  
찹쌀 누룽지에 자연송이를 곁들인 중화 해산물 전골요리  
Premium Scorched Rice Soup with Seafood

\*상기 메뉴는 제철 재료로 바뀔 수 있습니다.

## Season Course

### Birdie

220.

1. 주전부리
2. 공주 밤죽 카푸치노
3. 수삼 오렌지 샐러드
4. 산낙지 육회 탕탕이
5. LA 양념갈비와 산채무침
6. 어복 쟁반
7. 디저트

### Eagle

200.

1. 주전부리
2. 설화 계살 샷스핀 스프
3. 삼품 냉채
4. 마라 관자
5. 해삼 주스
6. 삼선 울면 or 나시고랭
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. 최고급 참치 샐러드
5. 시칠리아식 관자구이
6. 명란 크림 파스타
7. ++ 한우 등심 스테이크
8. 디저트

### Hole in one

300.

1. 아무쥬 부쉬
2. 슈프 특선 스프
3. 홈메이드 브레드
4. 안심 카르파초 샐러드
5. 통 샷스핀 찜
6. 비스큐소스를 곁들인 랍스터 구이
7. 홈메이드 샤벳
8. ++한우 등심 스테이크
9. 디저트

\*상기 메뉴는 제철 재료로 바뀔 수 있습니다.

## 생맥주

- |                 |     |
|-----------------|-----|
| 1. 에비스 300cc    | 20. |
| YEBISU          |     |
| 2. 에딩거 300cc    | 20. |
| Pilsner Urquell |     |
| 3. 썸머라거 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. |

## 막걸리

- |          |     |
|----------|-----|
| 1. 느린막걸리 | 20. |
| 2. 알바트로스 | 20. |

## 정종

- |          |     |
|----------|-----|
| 1. 경주 법주 | 12. |
|----------|-----|

\*상기 메뉴는 제철 재료로 바뀔 수 있습니다.



## 양주

- |                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| 1. 발렌타인 17년<br>Ballantine's 17    | 280.   |
| 2. 발렌타인 30년<br>Ballantine's 30    | 1,500. |
| 3. 조니워커 블루<br>Johnnie walker blue | 550.   |
| 4. 발베니 12년<br>The balvenie' 12    | 320.   |

## 사케

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

## 고량주

- |           |     |
|-----------|-----|
| 1. 연태 고량주 | 40. |
|-----------|-----|

### 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. |

\*상기 메뉴는 제철 재료로 바뀔 수 있습니다.

# 와인

## Red

- 1. 라이온 & 릴리 레드 블렌딩** 150.  
Lion & Lily red bland France / 바디 : Full Body / 산도 : 1
- 2. 덕혼 디코이 카버네 소비뇽** 180.  
Duckhorn decoy cabernet sauvignon USA, California / 바디 : Full Body / 산도 : 3.5
- 3. 케이머스 빈야드 나파 밸리 카베르네 소비뇽** 280.  
Caymus vineyards napa valley cabernet sauvignon USA, California / 바디 : Full Body / 산도 : 3.5
- 4. 끌로 뒤 발, 까베르네 쇼비뇽** 270.  
Clos du val, cabernet sauvignon USA, California / 바디 : Full Body / 산도 : 3
- 5. 샤토네프 뒤 빠쁘** 230.  
Chateauneuf du Pape France, Rhone / 바디 : Full Body / 산도 : 3
- 6. 펜폴즈 빈 389 까베르네 쉬라즈** 290.  
Penfolds, Bin 389 Cabernet Shiraz Australia, South Austrailia / 바디 : Full Body / 산도 : 4
- 7. 실버오크 알렉산더밸리** 350.  
Silver oak Alexander valley cabernet Sauvignon USA, California / 바디 : Full Body / 산도 : 3
- 8. 알마비바** 550.  
Almaviva Chile, Maipo vally / 바디 : Full-Body / 산도 : 3.5
- 9. 인시그니아** 850.  
Insignia USA, California / 바디 : Full Body / 산도 : 4
- 10. 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 : 우갈비(미국산),고등어(노르웨이산),서대(파키스탄산) / 강된장 제육 쌈밥정식 : 돼지고기(국내산) / 보양식 우미곰탕 : 우꼬리(호주산),양지(국내산 한우) / 전복 곤드레 솔밥 : 전복(국내산) / 시그니처 간장 계장 : 꽃게(국내산) / 해물 잡탕밥 : 갑오징어(베트남산),주꾸미(베트남산),전복(국내산),관자(미국산) / 팔진 해물 짬뽕 : 갑오징어(베트남산),전복(국내산),관자(미국산),주꾸미(베트남산) / 삼선 올면 : 갑오징어(베트남산),전복(국내산),관자(미국산),주꾸미(베트남산) / 나시고랭 : 소고기(미국산),갑오징어(베트남산) / 와규 수제버거와 감자튀김 : 소고기(호주산) / 차돌박이 시래기 된장찌개 : 차돌박이(국내산 한우) / 한우 석쇠 불고기 & 옛날 콩비지 찌개 : 소고기(국내산 한우) / 이스트벨리 왕 돈까스 : 돼지고기(국내산) / 안심 오므라이스 : 소고기(국내산 육우) / 소고기 카레라이스 : 소고기(국내산 육우)

### 일품 원산지

한우육회 산낙지 탕탕이 : 소고기(국내산 한우),낙지(국내산,중국산) / 사과나무로 훈연한 안심 찹스테이크 : 소고기(국내산 육우) / 제주 은갈치 조림 : 갈치(국내산) / 연평도 꽃게 범벅 : 꽃게(국내산) / 안심 카르파초 샐러드 : 소고기(국내산 육우) / 김치전골과 녹두전 : 돼지고기(국내산) / 어복쟁반 : 소고기(국내산 한우) / 낙곱새 전골 : 낙지(중국산),곱창(호주산) / 황제 해물찜 : 문어(국내산),오징어(원양산),관자(미국산),전복(국내산) / 수육 삼합 & 주꾸미 볶음 : 돼지고기(국내산),주꾸미(외국산) / 난자완스 : 돼지고기(국내산),소고기(호주산) / 궁보기정 : 닭(국내산) / 마라 관자 : 관자(국내산,미국산) / 광동식 찹쌀 당수육 : 돼지고기(국내산) / 삼선 누룽지탕 : 갑오징어(베트남산),전복(국내산),관자(미국산),주꾸미(베트남산) / 해삼쥬스 : 돼지고기(국내산)

### 코스 원산지

LA갈비구이 : 소고기(미국산) / 한우 등심 스테이크 : 등심(국내산 한우) / 설화 계살 샷스핀 스프 : 샷스핀(중국산) / 통 샷스핀 찜 : 샷스핀(중국산) / 비스큐 소스를 곁들인 랍스터 구이 : 랍스터(캐나다산) / 시칠리안식 관자구이 : 관자(미국산)

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)