



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

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

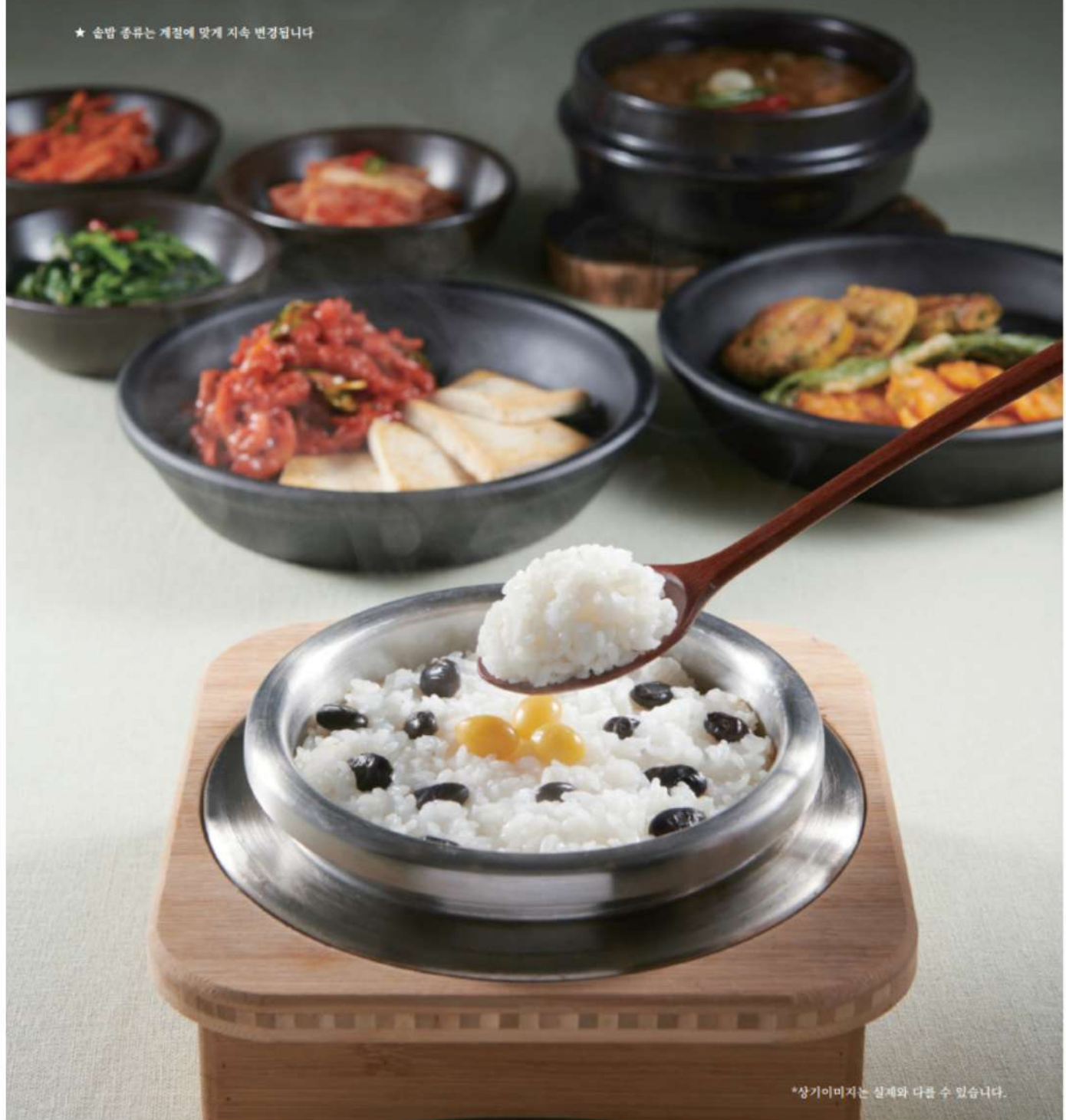
오감을 자극하는 특별한 미식의 향연을 즐겨보세요.



갯 지은 찰진 술밥

구수한 밥 내음이 입맛을 돋우는 갯 지은 술밥으로
최고의 밥맛을 자랑하는 든든한 한상을 차려드립니다

★ 술밥 종류는 계절에 맞게 지속 변경됩니다



*상기이미지는 실제와 다를 수 있습니다.

Breakfast

조식



맑은 바지락 아욱국

17.0

피로회복에 좋은 바지락과 아욱을 듬뿍 넣고 끓인 영양만점 맑은 된장국



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

27.0

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

Lunch

중식



도가니 사골 곰탕

25.0

진하게 우려낸 도가니 육수에 쫄깃한 스지를 풍성하게 담아
피로회복과 면역력 증진이 높은 프리미엄 보양식



고등어구이와 된장찌개

22.0

오븐에 노릇하게 구운 고등어와 된장찌개가 절묘하게
어우러진 한상차림



오징어 불고기 덮밥

20.0

밥 위에 쫄깃 오징어, 부드러운 불고기, 각종 야채에 세프가
직접 만든 매콤달콤 비빔소스를 넣고 같이 섞어 먹는 요리



반숙계란 냉우동

20.0

정성이 가득한 시원한 육수와 탱탱한 면발이 선사하는
청량한 한 그릇

Lunch

중식



전복 몽글순두부 찜뽕밥

21.0

몽글몽글 부드러운 순두부에 불향 가득 얹혀 얼큰하고 감칠맛 나는 찜뽕밥



회오리 새우 김치 볶음밥

20.0

회오리 모양의 계란을 담은 오프라이스에 새우김치볶음밥을 곁들인 골프클럽Q 시그니처 메뉴.



발사믹소스를 곁들인 수제 등심 돈가스

23.0

돼지고기의 등심 부위를 수작업 해서 튀겨낸 후 주방장 특제 소스를 곁들인 추억의 옛날식 돈가스.



뚝배기 매콤 제육 짜장

20.0

불맛 가득 매콤하게 볶아낸 제육과 진한 짜장소스의 맛을 뜨거운 뚝배기에 담아낸 주방장 추천 메뉴.

VIP



VIP 고객을 위한
5월 MENU



• **통낙지 삼겹볶음과 아구자리** •

쫄깃한 통낙지와 돼지고기를 매콤하게 볶아
고소한 콩나물무침과 참나물을 곁들여 먹는 낙삼 볶음

VIP

★★★★

VIP 고객님을 위한

5월 MENU



· 통낙지삼겹볶음과 아구지리 · 150.0

쫄깃한 통낙지와 돼지고기를 매콤하게 볶아
고소한 콩나물무침과 참나물을 곁들여 먹는 낙삼 볶음

Special Set

세 트 메뉴

A set menu 170.0

통낙지삼겹볶음과 아구지리 + 그린샐러드

B set menu 190.0

통낙지삼겹볶음과 아구지리 + 훈제 연어 그린샐러드

A set menu 200.0

통낙지삼겹볶음과 아구지리 + 비팔로 웍, 봉 오븐구이와
새우, 감자튀김

Dining for Four 4인 식사

자돌박이 배추찜	140.0
붕장어 파김치 전골	160.0
오징어 삼겹 두두지기 찜밥	130.0
삼겹 만두 김치 전골	110.0
강된장 자돌박이 주꾸미 명태회 삼합	150.0

A la carte 일품 요리

본갈비살 찹스테이크	90.0
자연송이 해삼 전복	90.0
미나리배추찜과 사태수육 한상	85.0
버팔로 윙, 봉 오븐구이와 새우 감자튀김	75.0
훈제연어 그린샐러드	70.0

삼겹 만두 김치전골

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



*상키이미지는 실제와 다를 수 있습니다.

봄에 만나는 제철 식재

지금 이 계절에 가장 맛있는 음식을 만나다



봄 대표 건강나물 ‘미나리’

‘동의보감’에서 미나리는 갈증을 풀어주고
머리를 맑게 해주며 주독을 제거하는
효능이 있다고 기록하고 있다.

미나리는 A, B1, B2, C가 다량으로 함유되어 있는
알칼리성 식품으로 혈액의 산성화를 막아주는 역할을 한다.
또한 단백질, 철분, 칼슘, 인 등 무기질과 섬유질이 풍부하여
혈액을 정화시키는 한편, 갈증을 없애는데 도움을 준다.



천연 피로회복제 ‘주꾸미’

주꾸미 속에 다량 함유된 타우린 성분은
봄철 피로감을 없애고 활력을 되찾는데 도움을 주는 것으로 알려져 있다.

DHA 등의 불포화 지방산이 풍부하여, 우리 몸의 혈중 콜레스테롤을
낮춰주어 심혈관 질환을 예방하고 혈액순환을
도와 정력을 증가시키는데 효과가 있다.

Special Dish

일품요리



훈제 연어 그린샐러드

70.0

훈제 연어와 신선한 야채에
상큼한 특제 소스를 곁들인 조리장 추천 샐러드



본갈비살 찹스테이크

90.0

한입 크기의 본갈비살을 피망, 버섯, 양파 등 다양한 야채를
넣고 볶은 요리로 단백질과, 비타민을 보충할 수 있는 요리



버팔로 wings 오븐구이와
새우감자튀김

75.0

시원한 맥주에 잘 어울리는 남녀노소 모두 좋아하는
버팔로윙과 새우튀김 요리



자연송이 해삼 전복

90.0

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



미나리 배추찜과 사태 수육 한상

85.0

봄 대표 건강나물 미나리와 새콤달콤 주방장 특제 소스를
곁들인 배추찜을 부드러운 사태, 새콤달콤 명태회무침과
함께 곁들여 먹는 한상요리

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

For Four

4인 식사

* 모든 메뉴에는 공기밥 별도



차돌박이 배추찜 140.0

식이섬유가 풍부한 배추, 산 속의 소고기라 불리는 각종 버섯, 고단백 차돌박이를 넣어 양지 육수에 담백하게 즐기는 세프 추천 메뉴



삼겹살 만두 김치 전골 110.0

삼겹살의 고소한 맛과 부드러운 식감에 숙성된 포기김치에서 우러나오는 깔끔한 맛이 일품인 전골



오징어삼겹 두루치기 쌈밥 130.0

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



붕장어 파김치 전골 160.0

저 지방 고단백질 식품인 붕장어와 푹 익은 파김치, 각종 야채를 넣어 끓인 육수가 일품인 프리미엄 전골



강된장 차돌박이 주꾸미 명태회 삼합 150.0

천연 피로회복제라고 불리는 봄철 대표메뉴 주꾸미와 새콤달콤 명태회 무침, 차돌박이를 볶아내어 신선한 쌈야채와 강된장을 함께 먹는 삼합요리.

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

Courses

코스요리

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

원산지는 본 메뉴판의 마지막 페이지를 참고해주세요.
상기 가격에는 부가세 10%가 포함되어 있습니다.

Courses

코스요리

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 / 페퍼민트 / 캐모마일		9.0

탄산음료 Soft Drinks

콜라		4.0
사이다		4.0

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

Wine

와인

Red

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

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

Carnivor Cabernet Sauvignon (U.S.A) 59.0
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

Carnivor Shiraz (Australia) 69.0
카니버 쉬라즈

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

M.Chapoutier, Cotes du Rhone Rouge (France, Rhone) 75.0
엠 샤푸티 코뜨 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 즐기기에 좋은 부르고뉴 피노누아 와인

White

Banfi, Tiara Platinum Moscato (Italy) 39.0
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
베이치 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 고객님께서서는
미리 말씀해주시길 바랍니다.

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

알레르기가 있으신 고객님께서
미리 말씀해주시길 바랍니다.

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, 고춧가루 : 중국산
혼다시	일본산
가쓰오부시	가다랑어살 : 인도네시아산
반찬류	
명태회무침	명태 : 러시아산
오징어젓갈	중국산
진미채	오징어 : 페루산



다채로운 미식 경험으로 감성과 에너지를 충전하는

골프클럽Q 클럽하우스

