

 MEMBER'S CLUB



## 회원제&대중제 공통

### 조식

---

해장 해물 라면	13,
우뿔살 소고기 미역국	15,
볶은 잣 순두부	19,
우양지 곤드레 해장국	21,
몽베르 양(洋) 조정식	26,

### 중.석식

---

흑돼지 김치찌개	20,
달래간장 봄나물 비빔밥	20,
닭다리살 카레 덮밥	20,
트리플 볼로네제 파스타	22,
XO 해산물 덮밥	23,
새싹삼 왕갈비탕	25,
몽베르정식(보리굴비+전복새우장+그린샐러드+된장찌개)	30,

# 회원제 레스토랑

## 전채요리 · 샐러드 (4인)

제철 셰프 추천 샐러드	80,
칠리 왕새우 샐러드	80,
닭다리살 유린기 샐러드	80,

## 요리 (4인)

옛날식 통닭 & 감자튀김	80,
낙지 부추 숙회	80,
튀긴가지 우안심 가지볶음	100,

## 전골 (4인)

흑돼지 목은지 김치전골	120,
차돌박이 버섯전골	140,
미나리 메로 매운탕	140,
참송이 이동갈비 구이 (양념이동갈비 840g, 된장찌개, 공기밥)	200,

## 세트 메뉴 (4인)

세트1	닭다리살 유린기 샐러드 전복 팔보채 미나리 메로 매운탕 디저트	290,
세트2	칠리 왕새우 샐러드 낙지 부추 숙회 차돌박이 버섯전골 디저트	250,

# 회원제 레스토랑

## 음료

아메리카노 (HOT / ICE)	11,
카페라떼 (HOT / ICE)	12,
녹차, 유자차, 생강차, 캐모마일차	9,
콜라, 사이다, 제로콜라, 백산수	3,

## 주류

소주 ( 참이슬 , 처음처럼 )	12,
조선 주조사 ( 청주 원컵 )	12,
화요 25'	40,
테라 생맥주 300cc / 피쳐	9, / 35,
하이네켄 생맥주 350cc / 피쳐	15, / 45,
- 와인 -	
콜롬비아 크레스트 까베르네 쇼비농 ( Columbia Vally / USA ) 2019	100,
콜롬비아 크레스트 샤르도네 ( Columbia Vally / USA ) 2019	100,
샤또 콥사 루즈 ( Rose Valley / Bulgaria ) 2016	150,
지브리 레 플라망 송 플레뤼 ( Cote de Nuits / Bourgogne ) 2018	150,
로버트 몬다비 나파밸리 까베르네 쇼비농 ( Napa Valley / USA ) 2019	180,
- 샴페인 -	
바롱 알버트 핼판테 ( Baron Albert La Pimpante / Champagne )	150,
멈 그랑 꼬르동 ( G.M.Mumm Grand Cordon / Champagne )	180,

# 회원제 레스토랑

쌀(국내산), 김치(배추: 국내산, 고춧가루: 국내산)  
짬뽕순두부: 짬(중국산), 대두(외국산)  
곤드레 해장국: 곤드레(국내산)  
몽베르 (洋)조정식: 소시지(돈육: 국내산), 베이컨(돈육: 외국산)  
몽베르정식: 보리굴비(중국산), 전복새우장(전복: 국내산, 새우: 베트남), 연어(노르웨이)  
볼로네제파스타 & 샐러드: 우민찌(호주산)  
XO소스 잡탕밥 : 전복(국내산), 새우(중국산), 갑오징어(베트남)  
왕갈비탕 : 소고기(미국산)  
칠리 왕새우 샐러드: 새우(말레이시아산)  
유린기샐러드 : 계육(국내산)  
옛날식 통닭 & 감자튀김: 계육(국내산)  
낙지 부추 숙회: 낙지(중국산)  
우안심 가지볶음: 우안심(호주산)  
흑돼지 김치전골: 돈육(국내산), 김치(배추: 국내산, 고춧가루(국내산·중국산)), 대두(외국산)  
소고기 버섯전골 : 차돌박이 (미국산)  
메로 매운탕: 메로(원양산), 대두(외국산)  
포천 이동갈비 구이: 이동갈비 (미국산)  
전복 팔보채: 전복(국내산), 새우(베트남), 갑오징어(베트남), 가리비(일본산)



## 전채요리 · 샐러드 (4인)

제철 셰프 추천 샐러드	80,
리코타 치즈 닭가슴살 샐러드	60,
버터에 구운 씨푸드 샐러드	60,

## 요리 (4인)

옛날식 통닭 & 감자튀김	80,
낙지 부추 숙회	80,

## 전 골 (4인)

흑돼지 목은지 김치전골	120,
흑돼지 제육쌈밥	140,
미나리 메로 매운탕	140,

## 세트 메뉴 (4인)

세트1	전복 팔보채 미나리 메로 매운탕	220,
세트2	옛날식 통닭 & 감자튀김 흑돼지 목은지 김치전골	180,

# 대중제 레스토랑

## 음료

아메리카노 (HOT / ICE)	11,
카페라떼 (HOT / ICE)	12,
녹차, 유자차, 생강차, 캐모마일차	9,
콜라, 사이다, 제로콜라, 백산수	3,

## 주류

소주 ( 참이슬 , 처음처럼 )	12,
조선 주조사 ( 청주 원컵 )	12,
화요 25'	40,
테라 생맥주 300cc / 피쳐	9, / 35,
하이네켄 생맥주 350cc /피쳐	15, / 45,
- 와인 -	
콜롬비아 크레스트 까베르네 소비뇽 ( Columbia Vally / USA ) 2019	100,
콜롬비아 크레스트 샤르도네 ( Columbia Vally / USA ) 2019	100,
샤또 콥사 루즈 ( Rose Valley / Bulgaria ) 2016	150,
지브리 레 플라망 송 플레뤼 ( Cote de Nuits / Bourgogne ) 2018	150,
로버트 몬다비 나파밸리 까베르네 소비뇽 ( Napa Valley / USA ) 2019	180,
- 샴페인 -	
바롱 알버트 뫼판테 ( Baron Albert La Pimpante / Champagne )	150,
멈 그랑 꼬르동 ( G.M.Mumm Grand Cordon / Champagne )	180,

# 대중제 레스토랑



쌀(국내산), 김치(배추: 국내산, 고춧가루: 국내산)  
해장 해물라면: 오징어(원양산), 새우(베트남)  
소고기 미역국: 소고기(호주산), 미역(국내산)  
흑돼지 김치찌개: 돈육(국내산), 대두(외국산)  
카레덮밥: 계육(브라질산)  
닭가슴살 리코타 치즈 샐러드: 계육(국내산)  
씨푸드 샐러드: 새우(베트남), 전복(국내산), 가리비(일본산)  
옛날식 통닭 & 감자튀김: 계육(국내산)  
낙지 부추 숙회: 낙지(중국산)  
흑돼지 김치전골: 돈육(국내산), 김치(배추: 국내산, 고춧가루(국내산·중국산), 대두(외국산)  
흑돼지 제육쌈밥: 돈육(국내산)  
메로 매운탕: 메로(원양산), 대두(외국산)  
전복 팔보채: 전복(국내산), 새우(중국산), 갑오징어(베트남), 가리비(일본산)