



THE CLUB

MEMBERS RESTAURANT

클럽 스페셜 - 해물탕 정식

Club Special



해물탕 정식

158,000 (2인 기준)

Spicy Seafood Stew Set Menu

Crab, Shrimp, Squid, Warty Sea Squirt, Fish Intestine, Clam, Mussel
꽃게, 새우, 오징어, 미더덕, 고니, 조개, 홍합

굴전

Spicy Marinated Crab

오징어 미나리 무침

Squid and Water Parsley with Vinegar Dressing

* 곁들임 주 : 황금보리 소주 17% | 375ml 22,000원

깔끔한 바디감과 더불어 은은한 보리향이 풍부해 해물탕 정식과 함께 가볍게 즐기기 좋습니다.



점심 특선 <팔도미식> - 경상도 편

Lunch Special <Taste The Province> - Gyeongsang-do



팔도미식 한상 차림

30,000

(연근 울무 영양술밥, 경상도식 얼큰 소고기탕, 냉채 마늘 족발)

*금정산 누룩 막거리 18,000원

Hot Stone Pot Rice Set

(Lotus Root Pot Rice with Adlay, Spicy Beef Stew, Cold Pork Salad with Garlic)

*Geumjeongsan Mountain Yeast Rice Wine W 18,000

<Choice of Dish>

소갈비 찜 Braised Beef Short Ribs	18,000
소갈비 구이 Grilled Beef Ribs	15,000
가자미 구이 Grilled Halibut	15,000
제육 볶음 Stir-fried Spicy Pork	12,000
새우전 Shrimp Pancake	12,000

*11:30 - 17:00 까지 제공되는 메뉴

*Available between 11:30 - 17:00

남산 한정식

Namsan Set



성게 쌈

Sea Urchin Ssam

양장피 잡채

Assorted Seafood and Vegetables with Mustard Sauce

민물 새우전, 생선전, 김치전

Freshwater Shrimp Pancake, Fish Pancake, Kimchi pancake

낙지 볶음

Spicy Stir-fried Octopus

보리굴비

Dried Yellow Corvina

갈비찜

Braised Short Ribs

클럽 반상

Club Bansang

한식 병과와 계절과일

Korean Dessert and Seasonal Fruit

85,000 (인당)

*본 메뉴는 한상차림으로 제공됩니다

*This menu is served simultaneously

*4인 이상 주문 가능 *3일 전 주문 가능

*Available for four or more *Reservations required at least three days in advance

반얀 한정식

Banyan Set



조리장 특선 죽

Chef's Special Porridge

모듬어회와 숙회

Assorted Raw Fish Slices and Parboiled Seafood

어란을 곁들인 육회

Korean-style Raw Beef with Fish Eggs

매생이 소스를 곁들인 전복찜

Steamed Abalone with Seaweed Fulvescens Sauce

모듬전

Assorted Pancakes

장어구이

Grilled Eel

한우 채끝등심과 마구이

Beef Striploin with Gilled Yam

클럽술밥 한상차림

Club Hot Pot Rice Set

한식병과와 계절과일

Korean Dessert and Seasonal Fruits

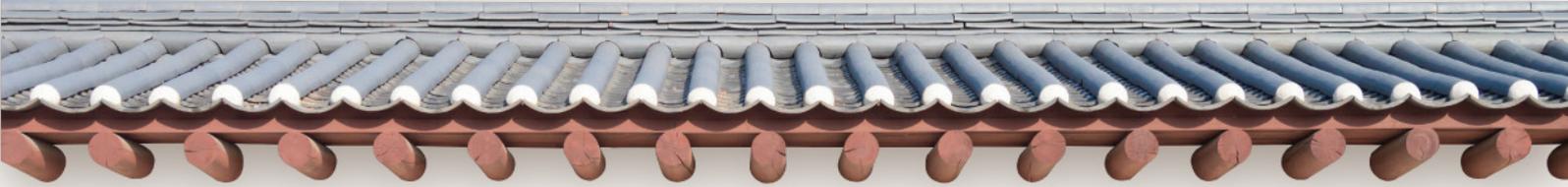
140,000 (인당)

*본 메뉴는 한상차림으로 제공됩니다

*This menu is served simultaneously

*4인 이상 주문 가능 *3일 전 주문 가능

*Available for four or more *Reservations required at least three days in advance



저녁 특선 <클럽 상차림>

Dinner Special

클럽 코스

클럽 주전부리

Club Amuse Bouche

전복 시금치죽

Spinach Porridge with Abalone

육회

Korean-style Raw Beef

메로조림

Braised Mero

등심 구이와 쌈야채

Grilled Beef Sirloin and Fresh Vegetables

클럽 반상

Club Bansang

한식 병과와 계절과일

Korean Dessert and Seasonal Fruits

커피 또는 티

Coffee or Tea

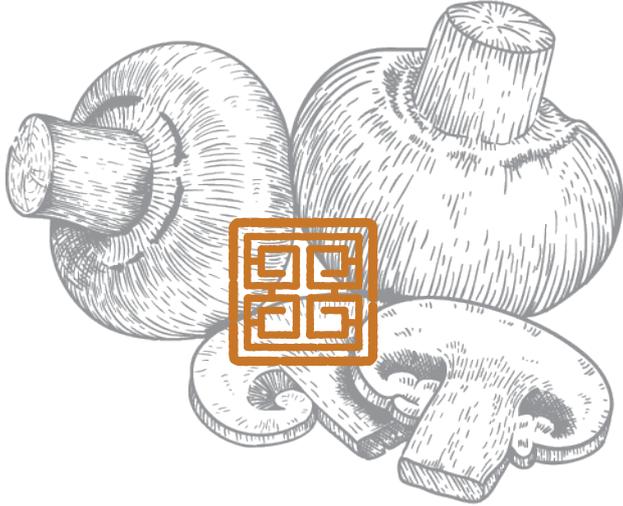
90,000 (인당)

*18:00 - 21:00 까지 제공되는 메뉴이며 2인이상 주문 가능

*Available between 18:00 - 21:00 *Available for two or more

일품요리

클럽차림상





차림상

Platter with Sides

S 보리굴비 정식 Dried Yellow Corvina Set Green Tea, Sesame Leaf Pancake 녹차, 깻잎전	52,000
S 한우 불고기 정식 Korean Beef Bulgogi Set Bulgogi, Ssamjang, Fresh Vegetables 불고기, 쌈장, 쌈야채	38,000
전복 왕갈비탕 Abalone with Premium Short Rib Soup Beef Short Rib, Jujube, Leek 소갈비, 대추, 대파	35,000
완도 전복 돌솥 비빔밥 Wando Abalone Stone Pot Bibimbap Abalone, Seasonal Vegetables, Red Pepper Paste 전복, 제철 나물, 고추장	35,000
클럽 돈까스 Club Pork Cutlet Cabbage Salad, Miso Soup 양배추 샐러드, 미소된장국	34,000
소꼬리 곰탕 Beef Oxtail Soup Ginseng, Jujube, Leek 인삼, 대추, 대파	33,000

*식사 주문시 흰 쌀밥 또는 현미밥으로 변경 가능

*If you have a preference for rice, please choose between white or brown rice.

차림상

Platter with Sides

S 사골 김치찌개 33,000
Beef Bone Kimchi Stew

Pork Belly, Dried Laver, Grilled Fish, Fried Egg
돼지고기, 돌김, 생선구이, 계란 후라이

해물 된장 찌개 33,000
Seafood Bean Paste Stew

Crab, Shrimp, Clam, Squid, Dried Laver, Grilled Fish, Fried Egg
꽃게, 새우, 조개, 오징어, 돌김, 생선구이, 계란 후라이

쇠고기 육개장 32,000
Spicy Beef Soup

Brisket, Cabbage, Leek, Mushroom
양지, 얼갈이, 대파, 버섯

남원 추어탕 29,000
Namwon Loach Soup

Loach, Cabbage, Korean Leek, Sesame Leaves, Chili Pepper
미꾸라지, 우거지, 부추, 깻잎, 청양고추

*식사 주문시 흰 쌀밥 또는 현미밥으로 변경 가능

*If you have a preference for rice, please choose between white or brown rice.

일 품

A La Carte

S 한식 도시락 Korean Box	38,000
Hanwoo Bulgogi, Grilled Mero, Marinated Abalone, Dried Pollack Soup 불고기, 메로 구이, 전복장, 북어국	
육회 비빔밥 Korean-style Raw Beef Bibimbap	33,000
Bean Sprout, Bellflower, Bracken 콩나물, 도라지, 고사리	
전복 볶음밥 Fried Rice with Abalone	32,000
Deep-fried Pork in Sweet Sauce, Clam Soup, Red Pepper 궤바로우, 조개국, 고추	
무안 낙지덮밥 Spicy Stir-fried Octopus with Rice	29,000
Octopus, Bean Sprout, Carrot, Red Pepper Paste 낙지, 콩나물, 당근, 고추장	
전복죽 Abalone Porridge	24,000
Abalone, Rice, Sesame Oil, Buckwheat 전복, 쌀, 참기름, 메밀	

*식사 주문시 흰 쌀밥 또는 현미밥으로 변경 가능

*If you have a preference for rice, please choose between white or brown rice.

일 품

A La Carte



왕 소갈비 국수

Premium Short Rib Noodle

Clam, Leek, Egg, Bean Sprout
조개, 대파, 지단, 숙주

27,000



차돌박이 카레우동

Curry Udon with Beef Brisket

Beef Brisket, Pickled Radish, Rakkyo, Seafood Pancake
차돌박이, 단무지, 락교, 해물전

26,000



얼큰 해산물 칼국수

Spicy Seafood Noodles

Abalone, Shrimp, Mussel, Clam
전복, 새우, 홍합, 조개

25,000



주안상

Juansang

Appetizer

게살 성게 쌈

Snow Crab & Sea Urchin

8,000

Seaweed, Wasabi, Soysauce

김, 와사비, 간장소스

S 육류 모듬 구이

Grilled Meat Platter

72,000

Beef Sirloin, LA Galbi, Chicken Leg, Lamb

등심, LA 갈비, 닭다리살, 양갈비

전복 육회

Korean-style Raw Beef with Abalone

38,000

Seaweed Chip, Pear, Egg

김부각, 배, 계란

양장피 잡채

Assorted Seafood and Vegetables with Mustard Sauce

38,000

Cucumber, Bean Sprout, Black Mushroom, Shrimp, Sea Cucumber, Beef

오이, 콩나물, 목이버섯, 새우, 해삼, 쇠고기

주안상

Juansang

해물 낙지 볶음 50,000
Spicy Stir-fried Seafood with Octopus
Shrimp, Abalone, Mussel, Water Parsley, Bean Sprout
새우, 전복, 홍합, 미나리, 콩나물

 **쇠고기 김치전** 26,000
Beef Kimchi Pancake
Beef, Kimchi, Spring Onion, Green Chili, Red Chili
쇠고기, 김치, 쪽파, 청홍고추

 **해물 부추 파전** 26,000
Chives Green Onion Pancake with Seafood
Spring Onion, Shrimp, Squid, Egg
쪽파, 새우, 오징어, 계란



Western Menu

	홈메이드 와규버거 Homemade Wagyu Burger	27,000
	Australian Wagyu Beef, Bacon, Cabbage, Tomato, Onion, Cheddar Cheese, French Fries 와규 쇠고기, 베이컨, 양상추, 토마토, 양파, 체다치즈, 감자튀김	
	클럽 샌드위치 Club Sandwich	26,000
	Chicken Breast, Fried Egg, Lettuce, Tomato, Pickle, Bacon, French Fries 닭 가슴살, 계란 후라이, 양상추, 토마토, 베이컨, 감자튀김	
	해산물 토마토 스파게티 Seafood Tomato Spaghetti	26,000
	Prawn, Squid, Mussel, Clam 새우, 오징어, 홍합, 바지락	
	카르보나라 스파게티 Carbonara Spaghetti	26,000
	Bacon, Cream, Garlic, Onion 베이컨, 크림, 마늘, 양파	
	초리조 피자 Chorizo Pizza	26,000
	Chorizo, Cheese, Tomato Sauce 초리조, 치즈, 토마토 소스	
	마르게리타 피자 Margherita Pizza	26,000
	Tomato, Mozzarella Cheese, Basil 토마토, 모짜렐라 치즈, 바질	

Light Menu



클럽 가든 샐러드 Club Garden Salad

13,000

〈Choice of Ingredient〉

아보카도 Avocado	5,000
수란 Poached Egg	3,000
새우 Shrimp	3,000
구운 가지 Grilled Eggplant	3,000
염소 치즈 Goat Cheese	3,000
닭고기 안심 Chicken Tender	3,000

〈Choice of Dressing〉

발사믹 드레싱 Balsamic Dressing
레몬 드레싱 Lemon Dressing
시저 드레싱 Caesar Dressing
오리엔탈 드레싱 Oriental Dressing
오렌지 드레싱 Orange Dressing
요거트 드레싱 Yogurt Dressing

Snack Menu



케이준 치킨 너겟

Cajun Chicken Nugget

13,000

Honey Mustard, Lemon

허니머스타드, 레몬



감자튀김

French Fries

13,000

Kid's Menu

 **쇠고기 등심 도시락** 22,000
Beef Sirloin Box

White Rice, Fried Egg, Dried Laver, Seaweed Soup, Fruits
흰밥, 계란후라이, 조미김, 미역국, 과일

불고기 도시락 20,000
Bulgogi Box

White Rice, Fried Egg, Dried Laver, Seaweed Soup, Fruits
흰밥, 계란후라이, 조미김, 미역국, 과일

 **돈까스 도시락** 20,000
Pork Cutlet Box

White Rice, Fried Egg, Dried Laver, Seaweed Soup, Fruits
흰밥, 계란후라이, 조미김, 미역국, 과일

 **어린이 소갈비국수** 15,000
Premium Short Rib Noodle

Clam, Leek, Egg, Bean Sprout
조개, 대파, 지단, 숙주

 **어린이 새우 토마토 스파게티** 15,000
Shrimp Tomato Spaghetti

Tomato Sauce, Onion
토마토 소스, 양파

 **어린이 카르보나라 스파게티** 15,000
Carbonara Spaghetti

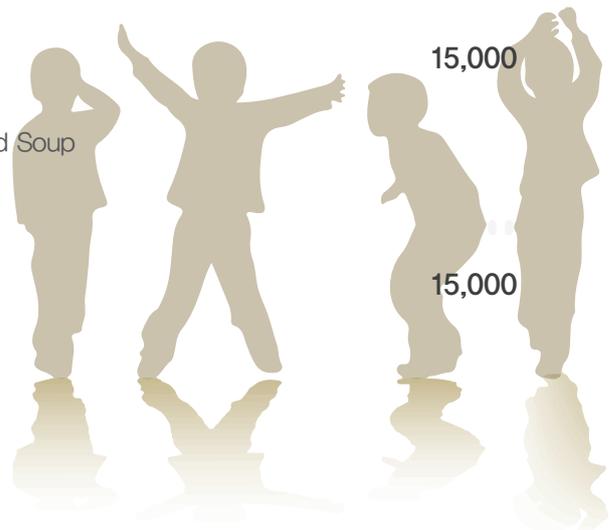
Cream Sauce, Bacon
크림 소스, 베이컨

 **어린이 주먹밥** 15,000
Rice Ball with Vegetable

Green Pumpkin, Carrot, Onion, Dried Laver, Seaweed Soup
애호박, 당근, 양파, 김, 미역국

 **튀바로우** 15,000
Deep-fried Pork in Sweet Sauce

Pork, Sticky Rice
돼지고기, 찹쌀



Desserts

 호두 호떡 Sugar-filled Korean Pancake with Walnut	15,000
계절과일 Seasonal Fruits	12,000
아이스크림(바닐라, 초코렛, 딸기, 녹차, 레몬) Vanilla, Chocolate, Strawberry, Green Tea, Lemon Sherbet	8,000

Draft Beer

	330ml	500ml
Stella 스틸라 / ABV 5% 은은하게 느껴지는 홉향과 깔끔한 목 넘김과 청량감이 가미된 맥주	15,000	18,000

프리미엄 수제 맥주 카브루가 선보이는 Ale과 IPA를 즐겨보시기 바랍니다.

	330ml	480ml
KABREW Peach Ale 피치 에일 / ABV 4.5% 복숭아 원액이 첨가되어 싱그러운 향과 청량감이 가득한 에일 맥주	13,000	17,000
KABREW IPA 카브루 IPA / ABV 6.3% 강력한 홉의 향과 함께 과일 향이 어우러진 IPA	13,000	17,000

Bottled Beer

Bullrock Stout 불락 스타우트 750ml / ABV 9% 진한 검은색과 묵직한 바디감을 바탕으로 캐러멜, 커피, 초콜릿과 같은 풍미를 느낄 수 있는 맥주	68,000
Cosmos Ale 코스모스 에일 750ml / ABV 4.5% 청포도 향과 화이트 와인의 풍미에 유자와 산초의 산뜻한 향을 더한 맥주	58,000
Weihenstephan Kristall Weissbier 바이엔 슈테판 크리스탈 바이젠 500ml / ABV 5.4% 상쾌한 스파클링과 깔끔한 맛이 특징인 샴페인 스타일의 밀맥주	19,000
Guinness Draught 기네스 드래프트 330ml / ABV 4.2% 깊고, 진한 향과 맛의 스타우드 맥주	17,000

Korean Craft Liquor

Samhae Soju 삼해 소주 45% 250ml 세 번 덧술을 치고 저온에서 발효한 약주로 증류하여 부드러운 풍미와 긴 여운이 남는 서울을 대표하는 전통주	80,000
Moonkyung Baram Oak 문경바람 오크 40% 375ml 문경 지역의 당도가 높고 단단한 사과를 파쇄, 착즙, 발효하여 사과 와인을 제조한 뒤 유러피안 오크통에 300일 숙성시킨 목넘김이 부드러운 사과 증류주	53,000
Ilpoom Jinro 일품진로 24% 375ml 100% 순쌀 원액으로 만든 프리미엄 증류식 소주	33,000
Hwayo 화요 25% 375ml 감압증류 방식으로 원주를 채취하여 더없이 부드러운 맛을 내는 소주	30,000
Hwanggeum Bori Soju 황금보리 소주 17% 375ml 보리100% 특유의 구수한 향과 바디감이 좋은 증류식 소주	22,000
Horangi Saeng Makgeolli 호랑이 생 막걸리 6% 720ml 합성 감미료를 첨가하지 않고 생발효를 통해 맛을 낸 웰빙형 막걸리	22,000





Coffee

Americano 아메리카노	9,000
Espresso 에스프레소	9,000
Cappuccino 카푸치노	10,000
Cafe Latte 카페 라떼	10,000
Caramel Macchiato 카라멜 마키아또	10,000

Chocolate

Hot / Iced Chocolate 핫초코 또는 아이스 초코	10,000
------------------------------------	--------

Non-alcoholic Drinks

Juices

Freshly Squeezed Orange, Grapefruit 오렌지, 자몽	13,000
Gold Medal Apple Juice 골드 메달 애플 주스	8,000
Gold Medal Sparkling Apple Juice 골드 메달 스파클링 애플 주스	8,000

Soft Drink

Coke, Coke Zero, Sprite, Ginger Ale, Tonic Water 콜라, 콜라 제로, 스프라이트, 진저 에일, 토닉 워터	8,000
--	-------

Still Mineral Water

Evian 에비앙 500ml	8,000
-----------------	-------

Sparkling Mineral Water

San Pellegrino 산펠레그리노 500ml	10,000
Perrier 페리에 330ml	8,000

Tea

Traditional Tea 10,000

Citron 유자차

Jujube 대추차

Ginger 생강차

Eilles 아일리스 9,000

Black Tea

Earl Grey 얼그레이

Herbal Tea

Chamomile 카모마일

Rooibos Vanilla 루이보스 바닐라

Fruit Tea

Apple 사과

Summer Berry 썸머베리

Ronnefeldt 로네펠트 9,000

Black Tea

English Breakfast 잉글리쉬 블랙퍼스트

Herbal Tea

Peppermint 페퍼민트

Rooibos Cream Orange 루이보스 크림 오렌지

Green Tea

Morgentau 모겐타우

BOCHA 보차

12,000



무이산 야생홍차

무이산의 해발 1,500 ~ 1,800미터에서 유성생식하는 차나무의 잎으로 만든 고급 야생홍차

백호은침

하얀 솜털로 둘러싸인 싹으로만 만들어 풀향기의 은은함과 부드러운 맛을 지닌 최고급 백차

암차

반발효를 통해 찻잎 안으로부터 끌어낸 다채롭고도 화사한 풍미를 지닌 청차

고수보이차

300년 이상된 차나무로 만든 고수(桔樹)의 보이생차로 태고적 영양분을 담고 있는 보이차

 로 표시된 음식은 채식주의자를 위한 추천 요리입니다.
are vegetarian or can be prepared vegetarian.

 로 표시된 음식은 견과류가 포함된 요리입니다.
contain nuts.

 로 표시된 음식은 글루텐이 포함된 요리입니다.
contain gluten.

S 로 표시한 음식은 시그네처 요리입니다.
are signature dishes.

쇠고기

등심, 갈비: 미국산
차돌, 양지, 뽕살 목심, 등심, 안심, 도가니, 우둔살, 사골, 우꼬리: 호주산
비프 패티: 미국산과 호주산을 섞음
한우불고기반상/목심, 한우 채끝: 국내산 한우

양고기

양갈비: 호주산

돼지고기

베이컨: 미국산
초리조: 스페인산
등심, 앞다리, 목심, 삼겹: 국내산

닭고기

가슴살, 닭다리살, 안심: 국내산

해산물

오징어: 국내산
낙지, 굴비, 조기, 절단꽃게: 중국산
문어, 해삼: 필리핀산
연어: 노르웨이 새우 : 베트남산
전복, 도미, 모시조개, 바지락, 미꾸라지, 꽃게, 우럭, 광어, 멧게, 석화, 명란,
갯장어, 민물장어, 고등어, 전어: 국내산

콩

콩: 국내산
두부: 외국산

쌀

쌀, 현미, 보리: 국내산
흑미 누룽지: 국내산

김치

갯, 배추, 얼갈이 배추, 고춧가루: 국내산

알러지와 관련하여 요청 사항이 있으시면 저희 직원에게 말씀해주시기 바랍니다.
If you have an allergic intolerance, please inform waiting staffs.

모든 메뉴에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다.
All prices include 10% VAT.