



THE CLUB

MEMBERS RESTAURANT

클럽 스페셜

Club Special



소갈비 구이
Grilled Beef Ribs

50,000

| 웨어 플레이트 |

쌈야채, 된장 갈비구이, 수원갈비구이, 콩비지

Fresh Vegetable, Marinated Grilled Beef Ribs with Soybean Paste Sauce, Suwon-Style Grilled Beef Ribs, Pureed Soybean Stew

| 개인 반상 |

바지락 달래 된장국, 명이 장아찌, 동치미, 우렁 쌈장, 갯김치

Wild Chive Soybean Paste Soup, Pickled Alpine Leek, Radish Water Kimchi, Freshwater Snail Red Chili and Soybean Paste, Leaf Mustard Kimchi

*2인 이상 주문 가능
*Available for two or more

점심 특선 <섬의 별味> – 석모도 편

Lunch Special



섬의 별味 한상 차림

(순무 솔밥, 바지락국, 뽕덩이 회무침)

*인삼 막걸리 W18,000

28,000

Hot Stone Pot Rice Set

(Turnip Stone Pot Rice, Clam Soup, Sliced Raw Harengula Zunasi Salad)

*Ginseng Makgeolli W18,000

<Choice of Dish>

소갈비 찜 Braised Beef Short Ribs	18,000
소갈비 구이 Grilled Beef Ribs	15,000
고등어 구이 Broiled Mackerel	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



해산물 죽
Seafood Porridge

해산물 냉채
Seafood Salad

2종류의 전유화
Daily Pancakes

보리굴비
Dried Yellow Corvina

갈비찜과 더덕구이
Braised Short Ribs with Grilled Deodeok Root

클럽반상
Club Bansang

한식 병과와 계절과일
Korean Dessert and Seasonal Fruits

70,000 (인당)

*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
Raw Beef Slices 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)

*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 명란죽

Abalone Porridge

문어 냉채

Octopus Salad

2종류의 전유화

Daily Pancakes

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

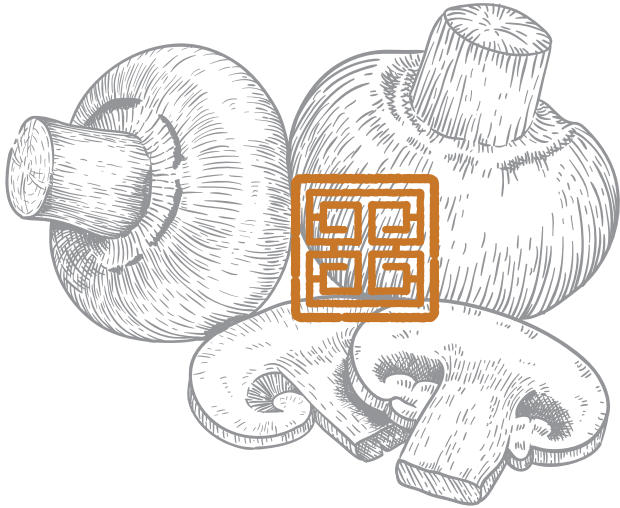
76,000 (인당)

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

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

크림차림상

일품요리



차림상

Platter with Sides

S 보리굴비 정식 Dried Yellow Corvina Set Green Tea, Shrimp Pancake, Gamtae Gim 녹차, 새우전, 감태 김	52,000
S 한우 불고기 반상 Korean Beef Bulgogi Bansang Bulgogi, Kimchi, Ssamjang, Fresh Vegetables 불고기, 김치, 쌈장, 쌈야채	38,000
인삼 전복 갈비탕 반상 Ginseng Abalone Beef Short Rib Soup Bansang Beef Brisket, Neungi Mushroom 양지, 능이버섯	35,000
완도 전복 돌솥 비빔밥 반상 Wando Abalone Stone Pot Bibimbap Bansang Abalone, Beef, Seasonal Namul, Red Pepper Paste 전복, 쇠고기, 제철 나물, 고추장	35,000
남산 돈까스 반상 Namsan Pork Cutlet Bansang Pork Cutlet, Cabbage Salad, Seaweed Soup 돈까스, 양배추 샐러드, 미역국	34,000
소꼬리 곰탕 반상 Beef Oxtail Soup Bansang Ginseng, Dates, 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 반상 33,000
Beef Bone Kimchi Stew Bansang
Kimchi, Pork Belly, Seaweed, Grilled Fish, Fried Egg
김치, 돼지고기, 돌김, 생선구이, 계란 후라이

해물 된장 찌개 반상 33,000
Seafood Bean Paste Stew Bansang
Crab, Shrimp, Clam, Squid, Grilled Fish, Fried Egg
꽃게, 새우, 조개, 오징어, 생선구이, 계란 후라이

무안 낙지덮밥 반상 29,000
Spicy Stir-fried Octopus Bansang
Octopus, Bean Sprouts, Carrot, Sesame Leaves, Red Pepper Paste
낙지, 콩나물, 당근, 깻잎, 고추장

남원 추어탕 반상 29,000
Namwon Loach Soup Bansang
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 Galbi Jjim, Grilled Fish, Dried Pollack Soup 갈비찜, 생선 구이, 북어국	38,000
육회 비빔밥 Beef Tartare Bibimbap Bean Sprout, Bellflower, Bracken, Egg 콩나물, 도라지, 고사리, 지단	33,000
오므라이스 (쇠고기 또는 새우) Omurice (Choice of Main: Beef or Shrimp) Egg, Zucchini, Onion, Carrot 계란, 애호박, 양파, 당근	27,000
황태 해산물 온반 Dried Pollack Soup with Rice Clam, Cabbage, Leek, Mushroom 바지락, 배추, 대파, 버섯	25,000
전복죽 Abalone Porridge Abalone, Rice, Sesame Oil, Buckwheat 전복, 쌀, 참기름, 메밀	24,000

*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

 **차돌박이 카레우동** 26,000
Curry Udon with Beef Brisket

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

 **소갈비 국수** 25,000
Beef Short Rib Noodles

Turnip, Leek, Cabbage, Bean Sprout
무, 대파, 배추, 숙주

 **얼큰 해산물 칼국수** 25,000
Spicy Seafood Noodles

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



주안상

Juansang

데일리 스페셜 주안상
Daily Special Juansang

셋가

해산물 모듬 구이
Assorted Seafood Platter

68,000

Prawn, Abalone, Scallop, Oyster
새우, 전복, 관자, 석화

S 육류 모듬 구이
Grilled Meat Platter

58,000

Beef Sirloin, Pork Chop, Half Chicken
쇠고기 등심, 돼지 목살, 하프 치킨

전복 육회
Abalone, Beef Tartare

38,000

Cucumber, Pear, Herring Roe, Egg
오이, 배, 청어알, 계란

낙지 미나리 볶음
Spicy Stir-fried Octopus with Water Parsley

35,000

Octopus, Water Parsley, Onion, Carrot, Zucchini, Red Pepper Paste
낙지, 미나리, 양파, 당근, 애호박, 고추장

주안상

Juansang



쇠고기 김치전

Beef Kimchi Pancake

Beef, Kimchi, Spring Onion, Green Chili, Red Chili
쇠고기, 김치, 쪽파, 청홍고추

25,000



해물 미나리 부추전

Seafood Water Parsley Pancake

Squid, Mussel, Clam, Prawn, Water Parsley, Korean Leek
오징어, 홍합, 조개, 새우, 미나리, 부추

25,000

유자 해산물 냉채

Yuja Seafood Salad

Shrimp, Scallop, Abalone, Jelly Fish, Yuja Sauce
새우, 관자, 전복, 해파리, 유자소스

23,000



양
식



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, 피클, 베이컨, 감자튀김



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

Western Menu



해산물 토마토 스파게티
Seafood Tomato Spaghetti

Prawn, Squid, Mussel, Clam
새우, 오징어, 홍합, 바지락

26,000



카르보나라 스파게티
Carbonara Spaghetti

Bacon, Cream, Garlic, Onion
베이컨, 크림, 마늘, 양파

26,000



감자튀김
French Fries

13,000



케이준 치킨 너겟
Cajun Chicken Nugget

Honey Mustard, Lemon
허니머스타드, 레몬

13,000



Western Menu



클럽 가든 샐러드 Club Garden Salad

13,000

〈Choice of Ingredient〉

3,000

아보카도 Avocado

수란 Poached Egg

새우 Shrimp

구운 가지 Grilled Eggplant

염소 치즈 Goat Cheese

닭고기 안심 Chicken Tender

〈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

Desserts

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

Kid's Menu

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

White Rice, Fried Egg, Dry Seaweed, Seaweed Soup, Fruits
흰밥, 계란후라이, 김, 미역국, 과일

불고기 도시락 20,000
Bulgogi Box

White Rice, Fried Egg, Dry Seaweed, Seaweed Soup, Fruits
흰밥, 계란후라이, 김, 미역국, 과일

 **돈까스 도시락** 20,000
Pork Cutlet Box

White Rice, Fried Egg, Dry Seaweed, Seaweed Soup, Fruits
흰밥, 계란후라이, 김, 미역국, 과일


 **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

 **유부 초밥**
Yubu Rice

 **나물 주먹밥**
Rice Ball with Namul

Rice, Namul, Seaweed Soup
밥, 나물, 미역국



Draft Beer

	330ml	500ml
Stella 스텔라 / ABV 5% 은은하게 느껴지는 홉향과 깔끔한 목 넘김과 청량감이 가미된 맥주	15,000	18,000
Weihenstephan Hefeweiss 바이엔 슈테판 헤페바이스 / ABV 5.4% 바나나향과 풍부한 맛의 맛이 어우러진 정통 바이에른 스타일의 밀 맥주	15,000	18,000

프리미엄 수제 맥주 카브루가 선보이는 Ale과 IPA를 즐겨보시기 바랍니다.

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

Weihenstephan Kristall Weissbier 바이엔 슈테판 크리스탈 바이젠 / ABV 5.4% 상쾌한 스파클링과 깔끔한 맛이 특징인 샴페인 스타일의 밀맥주	17,000
Guinness Draught 기네스 드래프트 / ABV 4.2% 깊고, 진한 향과 맛의 스타우드 맥주	17,000
Edelweiss 에델바이스 / ABV 5% 알프스의 순도 높은 물로 주조하고 옐더 플라워 꽃내음이 가득한 530년 전통의 밀맥주	17,000

Korean Craft Liquor

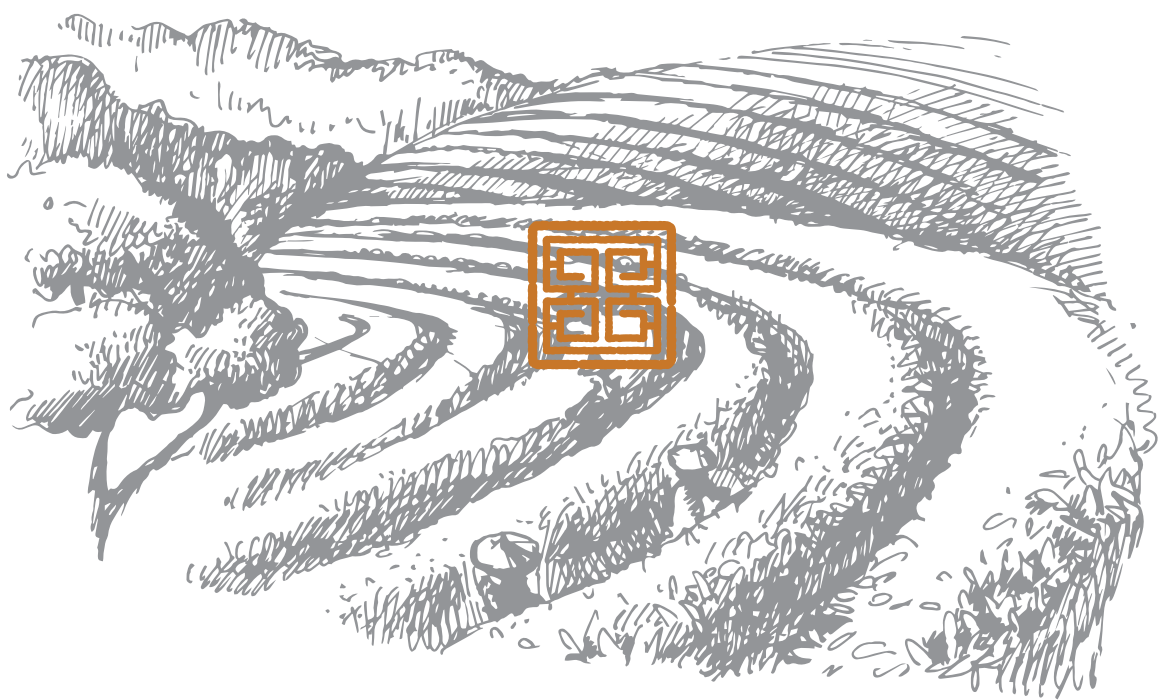
Moonkyung Baram Oak 문경바람 오크 40% / 375ml 문경 지역의 당도가 높고 단단한 사과를 파쇄, 착즙, 발효하여 사과 와인을 제조한 뒤 유러피안 오크통에 300일 숙성시킨 묵념김이 부드러운 사과 증류주	53,000
Ilpoom Jinro 일품진로 24% / 375ml 100% 순쌀 원액으로 만든 프리미엄 증류식 소주	33,000
Hwayo 화요 25% / 375ml 감압증류 방식으로 원주를 채취하여 더없이 부드러운 맛을 내는 소주	30,000
Myungin Andong Soju 명인안동소주 19% / 375ml 감압증류 방식으로 원주를 채취하여 더없이 부드러운 맛을 내는 소주	20,000
Horangi Saeng Makgeolli 호랑이 생 막걸리 6% / 720ml 합성 감미료를 첨가하지 않고 생발효를 통해 맛을 낸 웰빙형 막걸리	22,000

Special Liquor

West 32 New York Soju 뉴욕소주 32% / 375ml 오크통에서 숙성된 미국 최초의 위스키 소주	98,000
--	--------



커피 · 차



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

Non Coffee

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

Soft Drink

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

Still Mineral Water

Evian 에비앙 500ml	8,000
Nakd 네이키드 300ml	6,000

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

Green Tea



 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

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

돼지고기

베이컨: 미국산
초리조: 스페인산
등심, 앞다리, 목심: 국내산

닭고기

가슴살, 안심: 국내산

해산물

오징어: 원양산
장어, 낙지, 굴비: 중국산
청어알: 스페인산
문어: 필리핀산
고등어: 노르웨이산, 국내산
전복, 우럭, 모시조개, 바지락, 미꾸라지, 관자, 꽃게, 보리굴비, 명란: 국내산

콩

두부: 외국산
연두부, 콩비지: 국내산

쌀

쌀, 현미, 보리: 국내산

김치

배추, 얼갈이배추, 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.