



EAST VALLEY  
COUNTRY CLUB

## Lunch

### 이스트밸리 칠첩반상(런치메뉴) 38.

생선구이,갈비찜,고기완자,된장찌개 등으로 구성된 이스트밸리 시그니처 반상  
Braised Fish and seven kind of dishes and soy bean paste soup

### 금돼지 제육 쌈밥 & 강된장 36.

다양한 쌈류와 금돼지 제육볶음, 강된장으로 구성된 정식  
Soy bean paste and fresh vegetable Ssam and stir fried spicy pork.

### 함흥냉면 & 숯불 돼지갈비 32.

숯불 돼지갈비를 곁들인 시원한 함흥 물,비빔 냉면  
Korean cold noodles and Charcoal-grilled Pork Galbi

### 미나리 나주 곰탕 33.

맑고 진하게 우려낸 육수에 한우 양지와 사태가 들어간 나주식 미나리 곰탕  
Beef bone soup with Minari (Na-ju style)

### 보양식 추어탕 33.

곱게간 미꾸라지에 시래기를 넣어 담백하게 맛을 낸 보양식 추어탕  
Chueotang, (ground) Loach in hot bean paste Soup

### 군두부 열무비빔밥 & 된장찌개 32.

초당 군두부가 올라간 하절기 대표 열무 김치 비빔밥  
Roasted tofu, Young Summer Radish Kimchi(Yeolmu) Bibimbap & Soybean Paste Stew

\* 상기 메뉴는 제철 재료로 바뀔 수 있습니다.

## Lunch

### 치아바타 샌드위치 29.

누룩으로 발효시킨 수제 치아바타에 모르타렐라 햄과 치즈가 들어간 샌드위치  
Ciabatta Sandwich

### 이스트밸리 왕 돈까스 33.

한돈 등심을 잘 연육해 바삭하게 튀겨 낸 왕 돈까스  
Eastvalley pork cutlet

### 랍스터 오일 파스타 38.

랍스터 몸통 한마리가 통으로 올라간 올리브 오일파스타  
Lobster oil Pasta

### 사천식 가지덮밥 24.

제철 가지와 부드러운 소고기를 사천식 양념에 볶아낸 덮밥  
Stir-fried Eggplant with Rice

### 소고기 잡채밥 33.

부드러운 소고기와 갓은 야채와 당면이 들어간 중화 잡채밥  
Beef Japchae with Rice

### 삼선 해물 짬뽕 34.

신선한 해물로 맛을 낸 이스트밸리 대표 해물 짬뽕  
Abalone and seafood with spicy noodles soup

### 삼선 볶음 자장면 30.

신선한 야채와 해삼,갑오징어,새우를 춘장에 볶아낸 한국식 자장면  
Premium Noodles Stir-fried in Black Bean Sauce

\* 상기 메뉴는 제철 재료로 바뀔 수 있습니다.

## 일품요리

### 그라브락스 연어 샐러드 (1인) 35.

연어를 허브와 소금,설탕으로 저온 숙성해 쫄득한 식감과 풍미 좋은 연어샐러드  
Gravlaks Salmon Salad

### 프렌치 샐러드 (1인) 30.

프렌치 가정식 샐러드로 로메인,새우,토마토,치즈를 곁들인 샐러드  
French salad

### 모듬 치즈 80.

와인안주로 제격인 다양한 치즈 플레이트  
Assorted Cheese plate

### 챗스테이크 피자 70.

직접 만든 도우에 토마토 소스와 안심 챗 스테이크의 조합이 일품인 나폴리피자  
Chop steak pizza

### 유린기 샐러드 120.

튀긴 닭고기와 신선한 야채를 새콤달콤한 소스에 버무려 먹는 요리  
Deep-fried Chicken in Hot and Sour Soy Sauce with Salad

### 사천식 닭날개튀김 110.

바삭하게 튀겨낸 닭 날개를 사천식 향신료를 넣어 볶은 요리  
Wok fried Chicken with dried red pepper

### 광동식 찹쌀 탕수육 110.

새콤달콤한 소스에 돼지고기를 찹쌀에 입혀 튀긴 요리  
Chinese Fried pork with sweet and sour sause

### 연근 어향 가지 160.

가지에 새우살을 듬뿍넣어 튀겨 매콤한 어향소스로 맛을 낸 중화요리  
Lotus root Stir-fried Fish Flavored Shrimp and Eggplant

\* 상기 메뉴는 제철 재료로 바뀔 수 있습니다.

## 일품요리

### 매실 간풍소스 장어튀김 200.

민물 장어를 바삭하게 튀겨 특제 매실소스에 볶아낸 요리  
Green Plum Deep-fried Eel in Sweet and Spicy Sauce

### 산마 해삼 전복 210.

국내산 해삼과 전복을 산마와 함께 담백하게 볶아낸 중화요리  
Sea Cucumber and Abalone with Pacific saury

### 관동식 한우 스키야끼 260.

향긋한 나물과 최고급 한우를 넣고 자작하게 졸인 일본 관동식 나베  
Kwandong style with Korean Beef inside Japanese hotpot

### 자연산 능이버섯 토종 닭 백숙 230.

능이버섯과 한방 재료가 들어간 보양식 토종 닭 백숙  
Korean chicken soup with local ingredient

### 여름 보약 민어찜 240.

신선한 여름 보양 민어에 구운 구황작물과 특제 소스로 맛을 낸 민어찜 요리  
Summer Steamed Croaker with Healthy Food

### 한우 왕갈비 능이 전골 240.

맑게 우려낸 양젓머리 육수에 모듬버섯과 왕갈비를 넣은 담백한 전골  
Korean rib and 'Neungi' mushrooms hotpot

### 금돼지 수육 삼합 220.

간장 특제 소스로 삶은 금돼지에 목은지와 낙지볶음이 올라간 수육 삼합  
Boiled Pork Slices Skate, Pork, and Kimchi Combo

### 금돼지 김치전골 & 녹두전 180.

오랜시간 숙성하여 만든 김치에 프리미엄 금돼지(YBD)를 듬뿍 넣고 끓인 김치전골과 미나리전  
Kimchi hot pot and mung bean pancake

\* 상기 메뉴는 제철 재료로 바뀔 수 있습니다.

## Season Course

### 한우 정식

160.

이스트밸리 한상차림

민어전 & 생채무침

전복찜

그릴에 구운 한우 구이

식사류  
(함흥냉면 / 솔밥 & 된장찌개)

디저트



## Season Course

### 중식 코스

160.

전복 산양삼 스프

유린기 샐러드

산마 해삼 전복

흑후추 안심볶음

삼선 해물 짬뽕 / 소고기 잡채밥

디저트

### 양식 코스

160.

새우 칼리플라워 스프

홈메이드 브레드

그라브락스 연어샐러드

랍스터 오일 파스타

지미추리 소스를 곁들인 안심 스테이크

디저트

\*상기 메뉴는 계절 재료로 바뀔 수 있습니다.

## 생맥주

에비스 300cc YEBISU	20.
크롬바커 300cc Krombacher	20.
썸머라거 300cc Summer lager	20.

## 수제 병맥주

월롱블랑 (750ml) Wollong blanc	50.
코스모스 (750ml) Cosmos	50.

## 소주

화요 17도	45.
화요 25도	50.
화요 41도	80.
일품진로 25도	50.
일품 오크 43	110.
연연25	40.
형형40	80.
형형58	120.

## 막걸리

느린 막걸리	20.
담은 막걸리	25.

## 정종

경주 법주	12.
-------	-----

## 양주

발렌타인 17년 Ballantine's 17	280.
발렌타인 30년 Ballantine's 30	1,300.
조니워커 블루 Johnnie walker blue	550.
발베니 12년 The balvenie' 12	320.
맥켈란 12년 The Macallan 12	280.

## 사케

마스미 산카 (720ml) 분류 : 준마이다이진조 / 원산지 : 나가노현 / 정미보합 : 45% / 도수 : 15도	230.
---	------

## 고량주

연태 고량주	40.
--------	-----

## Coffee

아메리카노	12.
아이스 아메리카노	14.
라떼 / 카푸치노	13.
아이스 라떼	15.
디카페인 아메리카노	12.
디카페인 아이스 아메리카노	14.
디카페인 라떼	13.
디카페인 아이스 라떼	15.

## Non coffee

유자차	12.
아이스 유자차	14.
캐모마일	12.
아이스 캐모마일	14.
녹차	12.
아이스 녹차	14.

## Red Wine

<b>맨즈 플라토니코 틴투</b> Manz Platonico tinto Portgal 바다 : Full Body / 산도 : 3.5	<b>110.</b>
<b>덕혼 디코이 카버네 소비뇽</b> Duckhorn decoy cabernet sauvignon USA, California / 바다 : Full Body / 산도 : 3.5	<b>180.</b>
<b>카스텔로 반피, 브루넬로 디 몬탈치노</b> Castello Banfi, Brunello di Montalcino ITALY / 바다 : 4 / 산도 : 4	<b>220.</b>
<b>케이머스 빈야드 나파 밸리 카베르네 소비뇽</b> Caymus vineyards napa valley cabernet sauvignon USA, California / 바다 : Full Body / 산도 : 3.5	<b>280.</b>
<b>클로 뒤 발, 까베르네 소비뇽</b> Clos du val, cabernet sauvignon USA, California / 바다 : Full Body / 산도 : 3	<b>270.</b>
<b>샤또네프 뒤 빠쁘</b> Chateauneuf du Pape France, Rhone / 바다 : Full Body / 산도 : 3	<b>230.</b>
<b>실버오크 알렉산더밸리</b> Silver oak Alexander valley cabernet Sauvignon USA, California / 바다 : Full Body / 산도 : 3	<b>350.</b>
<b>로버트 몬다비 에스테이트</b> Robert Mondavi eastate Cabernet Sauvignon USA California / 바다 : Full / 산도 : 4	<b>380.</b>
<b>돈 멜초 2021</b> Don melchor cabernet Sauvignon Chile, Central Valley / 바다 : Full Body / 산도 : 3.5	<b>540.</b>
<b>알마비바</b> Almaviva Chile, Maipo vally / 바다 : Full-Body / 산도 : 3.5	<b>550.</b>
<b>인시그니아</b> Insignia USA, California / 바다 : Full Body / 산도 : 4	<b>850.</b>
<b>오퍼스원</b> Opus one USA, California / 바다 : Full Body / 산도 : 4	<b>1,400.</b>

## White Wine

<b>라이온 &amp; 릴리 소비뇽 블랑</b> Lion & Lily Sauvignon Blanc France / 바다 : Medium / 산도 : 1.5	<b>130.</b>
<b>클라우드 베이 소비뇽 블랑</b> Cloudy Bay, Sauvignon Blanc New zealand, South island / 바다 : Medium to Full Body / 산도 : 3.5	<b>170.</b>
<b>파니엔테, 샤도네이</b> Far niente, chardonnay USA, California / 바다 : Medium to Full Body / 산도 : 3.5	<b>280.</b>
<b>샤또 몬텔레나, 나파 밸리 샤도네이</b> Chateau Montelena, Napa Valley Chardonnay 2017 USA, California 당도 : DRY, 바다 : Medium Body	<b>290.</b>

## 샴페인

<b>돔 페리뇽</b> Dom Perignon Vintage / 바다 : Medium Body / 산도 : 4	<b>700.</b>
<b>크룩, 그랑 퀴베</b> Krug, Grande Cuvee / 바다 : Medium Body / 산도 : 4.5	<b>800.</b>
<b>파이퍼하이직 에센셜</b> Piper heidsieck essential / 바다 : Medium Body / 산도 : 5	<b>270.</b>
<b>뵈브 끌리코</b> Veuve clicquot / 바다 : Medium Body / 산도 : 3.5	<b>180.</b>

## 원산지 표시

### 점심 원산지

**칠첩반상** : 소고기 갈비(호주산), 조기(국내산), 돼지고기(국내산) / **금돼지 제육 짬밥 & 강된장** : 돼지고기(국내산) / **함흥냉면 & 숯불 돼지갈비** : 돼지고기(국내산) / **미나리 나주 곰탕** : 소고기 양지(국내산 한우), 소고기 사태(국내산 한우) / **보양식 추어탕** : 미꾸라지(국내산) / **치아바타 샌드위치** : 모르타델라 햄(외국산) / **이스트밸리 왕 돈까스** : 돼지고기(국내산) / **랍스터 오일 파스타** : 랍스터(캐나다산) / **사천식 가지 덮밥** : 소고기 설도(미국산) / **소고기 잡채밥** : 소고기 설도(미국산) / **삼선 해물 짬뽕** : 갑오징어(베트남산), 전복(국내산), 주꾸미(태국산) / **삼선 자장면** : 갑오징어(베트남산)

### 일품 원산지

**그라브락스 연어샐러드** : 연어(노르웨이) / **잡스테이크 피자** : 소고기 안심(국내산 육우) / **사천식 닭날개튀김** : 닭(국내산) / **광동식 찹쌀 탕수육** : 돼지고기(국내산) / **유린기 샐러드** : 닭(국내산) / **매실 깐풍소스 장어튀김** : 장어(국내산) / **산마 해삼 전복** : 해삼(국내산) 전복(국내산) / **관동식 한우 스키야끼** : 소고기 등심 (국내산 한우) / **한우 왕갈비 능이 전골** : 소고기 갈비(국내산 한우) / **여름 보약 민어찜** : 민어(국내산) / **금돼지 김치전골 & 녹두전** : 돼지고기 (국내산) / **금돼지 수육 삼합** : 돼지고기(국내산) 낙지(중국산) / **자연산 능이버섯 토종 닭 백숙** : 닭(국내산)

### 코스 원산지

**민어전 & 생채무침** : 민어(국내산) / **전복찜** : 전복(국내산) / **유린기 샐러드** : 닭(국내산) / **흑후추 안심볶음** : 소고기(국내산 육우) / **그릴에 구운 한우 구이** : 소고기(국내산 한우) / **소고기 잡채밥** : 소고기(미국산) / **산마 해삼전복 볶음** : 해삼(국내산), 전복(국내산) / **연어 샐러드** : 연어(노르웨이) / **랍스터 오일 파스타** : 랍스터(캐나다산) / **지미추리 안심스테이크** : 소고기(국내산 육우)

**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)

---