



곤지암 골프클럽은 지난 30여 년간 회원 여러분께
특별한 미식 경험을 선사하기 위해 노력하고 있습니다.
모든 음식은 엄선된 국내산 제철 식재료, 각 지역 특산물의 당일 공수,
곤지암 뒷산에서 셰프들이 직접 채취하는 식재료를 기본으로 조리합니다.
곤지암 골프클럽에서 단순한 미식 경험을 넘어
값진 추억을 만드시길 바랍니다.

AUTUMN RECOMMENDED MENU

CUISINE

한우곰수육

한우 머릿고기, 사태, 양지, 스키를 푹 삶아
사골육수에 끓여낸 수육

160,000

모듬해물스튜

토마토 해물스튜에 뇨끼를 넣어 끓여내
바게트와 함께 드시는 요리

120,000

구룡포해초과메기

포항 구룡포에서 수급한 과메기를
모듬해초, 야채와 함께 드시는 요리

80,000

간풍아귀

부드러운 아귀살을
매콤한 간풍소스에 볶아낸 요리

80,000

LUNCH / DINNER

제주은갈치가츠동

제철 은갈치를 튀겨 올린
일본식 덮밥

42,000

한우브리또

또띠아에 한우 안심, 고수, 리조또를 넣어
살사, 구아카몰과 함께 드시는 멕시코식 식사

28,000

CUISINE

참돔회 Sliced Raw Sea Bream 담백하고 쫄깃한 식감이 일품인 참돔회	250,000
매운탕 / 지리 (참돔회 식사) 참돔 - 국내산, 다랑어 - 원양산, 멍게 - 국내산	80,000
참복모듬버섯나베 Puffer Fish and Assorted Mushroom Hot pot 능이버섯, 황금팽이버섯 등 모듬버섯과 참복을 넣어 시원하고 담백하게 끓여낸 나베 참복 - 국내산	250,000
한우등심스끼야끼 Beef Sukiyaki 한우 등심과 제철버섯, 두부, 야채를 넣어 끓인 전골 소고기 - 국내산 한우	180,000
한우곰수육 Boiled Beef Slices 한우 머릿고기, 사태, 양지, 스키를 푹 삶아 사골육수에 끓여낸 수육 소고기 - 국내산 한우	160,000
곱돌한우안심구이와 된장찌개밥 Hot Stone Pot Grilled Beef Tenderloin and Soybean Paste Rice 곱돌에 부드럽게 찢어 구워낸 한우 안심구이와 구수한 된장찌개를 함께 드실 수 있는 요리 소고기 - 국내산 한우	150,000
모듬해물스튜 Assorted Seafood Stew 토마토 해물스튜에 뇨끼를 넣어 끓여내 바게트와 함께 드시는 요리 홍가리비 - 국내산, 오징어 - 원양산	120,000
한우안심탕수육 Deep-Fried Tenderloin with Sweet and Sour Sauce 부드러운 한우 안심을 바삭하게 튀겨낸 요리 소고기 - 국내산 한우	110,000
사천식조개볶음 Sichuan-Style Stir-Fried Clams 제철조개를 매콤하게 볶아낸 사천식 요리 바지락 - 국내산, 모시조개 - 국내산	95,000

CUISINE

소프트크랩샐러드 🌿 95,000

Deep-Fried Soft Shell Crab with Salad

겉질째 바삭하게 튀겨낸 크랩과 신선한 야채에 매콤한 청양간장소스를 곁들인 샐러드

고추튀김 80,000

Deep-Fried Chili Pepper

매콤한 고추에 돼지고기, 표고, 부추 등을 채워 바삭하게 튀긴 요리

돼지고기 - 국내산

구룡포해초과메기 80,000

Half-Dried Saury with Seaweed

포항 구룡포에서 수급한 과메기를 모듬해초, 야채와 함께 드시는 요리

공치 - 대만산

간풍아귀 80,000

Sweet and Spicy Monkfish

부드러운 아귀살을 매콤한 간풍소스에 볶아낸 요리

아귀 - 국내산

항정살볶음 80,000

Stir Fried Pork Neck

쫄깃한 항정살과 신선한 야채를 매콤한 소스에 볶아낸 요리

돼지고기 - 국내산

방어세비체 75,000

Yellow Tail Ceviche

제철방어에 상큼한 시트러스 드레싱을 올린 요리

방어 - 국내산

닭날개샐러드 🌿 74,000

Deep-Fried Chicken Wings

특제반죽을 얇게 입혀 바삭하게 튀겨낸 닭날개와 이탈리아 드레싱을 곁들인 샐러드

닭고기 - 국내산

시저샐러드 🌿 59,000

Saesar Salad

신선한 로메인 상추, 수제 시저드레싱을 곁들인 샐러드

프로슈토 - 이탈리아산, 하몽 - 스페인산

LUNCH/DINNER

한우영양전골 🌿 Beef Brisket Hot Pot 한우 차돌과 양지, 들깨가루와 깻잎을 넣어 끓여낸 보양전골 소고기 - 국내산 한우	150,000(4인) 38,000(1인)
돈목살김치찌개 🌿 Pork and Kimchi Stew 잘 익은 목은지와 돈목살을 넣어 푹 끓여낸 김치전골 돼지고기 - 국내산	98,000(4인) 25,000(1인)
제주은갈치가츠동 Deep-fried Cutlassfish with Rice 제철 은갈치를 튀겨 올린 일본식 덮밥 갈치 - 국내산	42,000
짱뚱어탕 Mudskipper Soup 보성지역의 특산물인 자연산 짱뚱어를 갈아 만든 건강식	35,000
고등어구이솔밥 Grilled Mackerel Hot-pot Rice 신안 천일염으로 구워 맛을 낸 고등어를 올린 솔밥 고등어 - 국내산	34,000
보리굴비반상 Dried Yellow Corvina 연잎으로 감싸 찌낸 보리굴비와 구수한 된장찌개를 곁들인 반상 부세조기 - 중국산	34,000
멍게해초비빔밥 Sea Squirt and Seaweed Bibimbap 신선한 통영 멍게와 해초를 넣은 비빔밥 멍게 - 국내산	33,000
꽃게수제비 Hand-pulled Dough Soup with Blue Crab 꽃게와 야채로 우려낸 육수에 된장을 풀어 직접 반죽한 수제비와 꽃게 완자를 넣은 식사 꽃게 - 국내산	32,000

LUNCH/DINNER

능이버섯잡채밥	32,000
Stir-fried Glass Noodles and Shingled Hedgehog with Rice 능이버섯, 야생버섯을 야채와 함께 볶아낸 잡채밥 돼지고기 - 국내산	
카레라이스	32,000
Curry Rice 한우 안심과 각종 야채를 넣어 만든 카레라이스 소고기 - 국내산 한우, 닭고기 - 국내산	
오므라이스 🌿	30,000
Omelet Rice 한우 사골과 각종 야채를 7일간 고아낸 수제소스로 만든 오므라이스 소고기 - 국내산 한우	
삼선짬뽕 / 삼선짬뽕밥	29,000
Spicy Seafood Soup with Noodle / Rice 신선한 해산물과 야채를 넣은 매콤한 짬뽕 / 짬뽕밥 돼지고기 - 국내산, 닭고기 - 국내산	
한우브리또	28,000
Beef Burrito 또띠아에 한우 안심, 고수, 리조또를 넣어 살사, 구아카몰과 곁들여 드시는 멕시코식 식사 소고기 - 국내산 한우	
한우수제샌드위치	28,000
Beef Sandwich 최상급 한우 등심으로 만든 수제 샌드위치 소고기 - 국내산 한우	
나물비빔밥	22,000
Wild Vegetables Bibimbap 싱그러운 제철 나물과 들기름을 곁들인 건강 비빔밥	
차돌박이된장찌개 🌿	22,000
Soybean Paste Stew with Beef Brisket 10년이상 발효된 된장과 한우 차돌박이를 넣어 끓여낸 구수한 된장찌개 소고기 - 국내산 한우	

“제철 식자재를 활용한”

가을 코스

수제대하포와 부각

Dried Prawn and Chips

가을 남당향 새우의 풍미와 식감을 살린 주전부리

자완무시

Japanese Steamed Eggs

새우, 닭고기살, 은행 등을 넣어 저온조리한 일본식 계란찜

방어세비체

Yellow Tail Ceviche

제철방어에 상큼한 시트러스 드레싱을 올린 요리

랍스타와 비스큐소스

Grilled Lobster with Bisque Sauce

마리네이드한 랍스타구이에 비스큐소스를 함께 드시는 요리

한우살치살찜

Steamed Chuck Flap Tail

10년 이상 숙성된 간장을 이용하여 만든 찜요리

식사

멸치육수 수연소면 / 명게해초비빔밥

Anchovy Broth with Noodle

남해 멸치육수에 쫄깃한 수연소면을 넣어 진하게 끓여낸 식사

Sea Squirt Bibimbap

신선한 통명게와 참기름을 넣어 비벼 드시는 식사

대추야자 몽블랑타르트

Date Palm Tarte

대추야차크림과 계절과일을 곁들인 디저트

1인 | 160,000



중식 특선 코스

50년 중식 거장인 여경래 셰프와
곤지암골프클럽 셰프들이 함께 협업하여 선보이는
곤지암의 특별한 중식 코스 요리로
풍성한 음식의 향연을 즐겨 보시기 바랍니다.

고법 불도장

Budda's Temptation Soup

귀한 재료를 엄선하여 옛 방식으로 재현해 만든 불도장

한우안심 탕수육

Deep-Fried Beef Tenderloin with Sweet and Sour Sauce

한우 안심을 한입크기로 튀겨낸 요리

어향소스 생선찜

Steamed Fish with Fish Flavored Sauce

그린비타민과 어향소스로 볶아낸 생선찜

식사

산라탕면 / 중식해물덮밥

Hot and Sour Soup with Noodle

해선간장과 진강향초로 맛을 낸 매콤새콤한 탕면

Stir-fried Seafood with Rice

해삼, 전복, 야채 등을 굴소스로 볶아 곁들인 덮밥

천패설리

Steamed Medicinal Herb with Pear Soup

고급 한약재인 천패와 배를 찌서 만든 건강 디저트

1인 / 140,000

원산지

배추김치(배추, 고춧가루), 쌀, 두부, 콩, 돼지고기, 닭고기 - 국내산
소고기 - 국내산 한우, 참돔 - 국내산, 방어 - 국내산, 다랑어 - 원양산
멍게 - 국내산, 관자 - 미국산, 홍가리비 - 국내산, 명란젓(명태) - 러시아산
혼다시, 가쓰오부시 - 일본산

알레르기 유발 가능 식재료

메밀, 밀, 대두, 호두, 땅콩, 잣, 복숭아, 토마토, 돼지고기,
닭고기 난류(가금류), 소고기, 새우, 고등어, 홍합, 전복, 굴, 조개류,
게, 오징어, 우유, 아황산 포함식품

MENU

바다장어탕 35,000

Eal Soup

여수 특산물인 바다장어를 진하게 끓여낸 식사

장어 - 국내산

생과일주스와 토스트 32,000

American Breakfast

계란요리, 토스트, 생과일주스, 커피가 함께 제공되는 미국식 조찬

소시지(돼지고기-국내산), 베이컨(돼지고기-외국산)

소고기무국 32,000

Beef and Radish Soup

한우의 다양한 부위와 참기름에 볶은 겨울 무를 푹 끓여낸 식사

소고기 - 국내산 한우

한우안심버섯죽 28,000

Tenderloin and Mushroom Porridge

한우 안심과 가을 제철 버섯으로 담백하게 끓여낸 죽

소고기 - 국내산 한우, 오징어젓갈 - 국내산

콩나물김치국밥 19,000

Rice Soup with Bean Sprouts and Kimchi

곤지암 시그니처 김장김치와 콩나물은 시원하게 끓여낸 국밥

배추김치(배추, 고춧가루)와 쌀, 두부(콩)는
100% 국내산을 사용하고 있습니다

WINE & BEVERAGE

Champagne

White Wine

Red Wine

Whisky

Spirits & Sake

Kaoliang Liquor

Liqueurs

Beer & Highball

Coffee & Tea

Juice & Other Drinks

KONJIA
GOLF CLUB

WINE

Champagne

CHAMPAGNE

Louis Roederer, Cristal 2015	920,000
Dom Perignon 2012	740,000
Montaudon Brut Millesime 2015	340,000
Golden Blanc Brut 5 Star N/V	260,000
Moet & Chandon Imperial Brut N/V	205,000
Andre Clouet Champagne Brut Grande Reserve N/V	165,000

WINE

White Wine

FRANCE

AB Chablis 1er Cru Moutonne Monopole 2020	690,000
Ch. Pape Clement Blanc 2014	670,000
Domaine de Chevalier Blanc 2014	560,000
Louis Latour, Meursault 1er Cru Chateau de blagny 2019	520,000
William Fevre Chablis Grand Cru Bougros 2018	440,000
Domaine Berthelemot Puligny – Montrachet 1er Cru Les Folatieres 2019	440,000
Pierre Gaillard Condrieu 2022	280,000
Les Alexandrins Hermitage Blanc 2019	255,000
Ch. Haut Lagrange Blanc 2021	190,000
Louis Jadot Chablis 2021	147,000

WINE

White Wine

USA

Dana Estates Vaso Sauvignon Blanc 2017	425,000
Chateau Montelena Chardonnay 2020	410,000
Paul Hobbs Chardonnay Edward Estate 2021	375,000
Far Niente, Chardonnay 2021	370,000
Grgich Hills Napa Valley Chardonnay 2020	260,000
Robert Mondavi Napa Valley Sauvignon Blanc 2019	250,000
St. Supery Sauvignon Blanc Dallarhide Estate Vineyard 2021	180,000
Wente Riva Ranch Chardonnay 2022	150,000
Navigator Chardonnay 2021	70,000

WINE

White Wine

NEWZEALAND

Neudorf Rosie's Block Moutere Chardonnay 2020	180,000
Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2023	165,000
Kim Crawford Sauvignon Blanc 2023	105,000
Cirro Pinot Gris 2022	90,000

CHILLE

Aristos Duquesa Chardonnay 2015	365,000
Concha y Toro, Terrunyo Sauvignon Blanc 2021	165,000
Errazuriz Single Vineyard Sauvignon Blanc 2021	130,000

ITALY

Gaja Ca'Marcanda Vistamare 2022	220,000
Jermann Pinot Grigio 2021	150,000

WINE

Red Wine

FRANCE

Ch. Lafite Rothschild 2010	4,300,000
Ch. Latour 2010	4,100,000
Ch. Margaux 2010	3,250,000
Ch. Mouton Rothschild 2010	2,910,000
Ch. Haut Brion 2010	2,850,000
La Mondotte 2010	1,020,000
Ch. Leoville Las Cases 2010	910,000
Pavillon Rouge du Ch. Margaux 2010	830,000
Ch. Pichon Longueville 2010	700,000
Ch. Pape Clement Rouse 2010	570,000
Pommard 1er Cru Les Rugiens Montille 2006	485,000
Louis Pere et Fils Gevrey Chambertin 2018	370,000
Louis Jadot Beaune 1er Cru 'Theurons' 2014	225,000
Ch. De Pez 2020	165,000
Les Allees De Cantemerle 2018	117,000

10%의 세금이 포함되어 있습니다 / 10% Tax Included

WINE

Red Wine

USA

Shafer Hillside Select 2018 C/S, Merlot, Malbec, Petit Verdot	1,200,000
Robert Mondavi, Reserve Cabernet Sauvignon To Kalon 2019 C/S, Petit Verdot	740,000
Silver Oak, Napa Valley 2018 C/S 90%, Merlot 6%	690,000
Darioush Signature Cabernet Sauvignon 2005 C/S 82%, Merlot 9%	400,000
Caymus Cabernet Sauvignon 2020 C/S 100%	385,000
Clos Du Val Cabernet Sauvignon 2019 C/S 100%	270,000
The Hilt Pinot Noir 2019 Pinot Noir 100%	255,000
Black Stallion Cabernet Sauvignon 2020 C/S 100%	195,000
Duckhorn, Decoy Cabernet Sauvignon 2019 C/S 82%, Merlot 18%	165,000

CHILLE

Montes, Purple Angel 2018 Carmenere 92%, C/S 30%, Petit Verdot 8%	340,000
1879 A Cabernet Sauvignon Reserva 2021 C/S 100	130,000

SPAIN

Marques de Murrieta Castillo Ygay 2010 Tempranilo 85%, Mazuelo 15%	530,000
Matsu El Viego 2020 Tempranilo 100%	165,000

10%의 세금이 포함되어 있습니다 / 10% Tax Included

WINE

Red Wine

ITALY

Tenuta di Trinoro 2007 C/S 85%, C/F 15%	800,000
Sassicaia 2019 C/S 85%, C/F 15%	720,000
Lupicaia 2005 C/S 60%, Merlot 40%	470,000
Brunello di Montalcino Banfi 2004 Sangiovese 100%	415,000
Castello del Terriccio 2005 Shiraz 50%, Petit Verdot 25%, Mourvedre 25%	300,000
Sapaio Podere Spaio 2005 C/S 60%, Merlot 30%, C/F 10%, Petit Verdot 10%	280,000
Tommasi, Amarone della Valpolicella 2006 Corvina 65%, Rondinella 30%, Molinara 5%	250,000
Pergolaia Caiarossa 2019 Sangiovese, C/S, Merlot	160,000
Petra Zingari 2019 Merlot, Shiraz, Petit Verdot, Sangiovese	80,000

AUSTRALIA

Katnook Odyssey 2015	260,000
Green's Vineyard Shiraz 2006	240,000
Handpicked Cabernet Sauvignon 2006	215,000

WHISKY

BLENDED WHISKY

Ballantine's 30 years	700ml	1,950,000
Ballantine's 21 years	700ml	680,000
Ballantine's 17 years	700ml	520,000
	500ml	330,000
Royal Salute 21 years	700ml	680,000
Johnnie Walker Blue Label	700ml	710,000
Johnnie Walker Black Label	700ml	180,000
	500ml	125,000
Chivas Regal 12 years	700ml	150,000
	350ml	90,000

SINGLE MALT WHISKY

Glenfiddich 18 years	700ml	560,000
Glenfiddich 15 years	700ml	370,000
Glenlivet 12 years	700ml	330,000
The Dalmore 12 years	700ml	310,000
Talisker 10 years	700ml	290,000

10%의 세금이 포함되어 있습니다 / 10% Tax Included

SPIRITS & SAKE

PREMIUM SOJU

일품진도 1924 헤리티지 30° IlpoomJinro 1924 Heritage 30°	700ml	295,000
일품진도 25° IlpoomJinro 25°	375ml	43,000
혼 22° Hone 22°	375ml	45,000
담솔 40° Dymsol 40°	375ml	72,000
솔송주 13° Solsongju 13°	375ml	26,000
화요 41° Hwayo 41°	375ml	80,000
화요 25° Hwayo 25°	375ml	43,000
화요 17° Hwayo 17°	375ml	36,000

SAKE

닷사이 23 준마이다이긴쵸 Dassai 23 Junmai Daiginjo	720ml	550,000
하쿠모쿠 준마이다이긴쵸 Hyakumoku Junmai Daiginjo	720ml	290,000
햇카이산 준마이다이긴쵸 Hakkaisan Junmai Daiginjo°	720ml	155,000

KAOLIANG LIQUOR

KAOLIANG LIQUOR

귀주마오타이 52° Kweichow Maotai 52°	500ml	1,550,000
마오타이 모태순 1992 53° Maotaichun 1992 53°	500ml	790,000
수정방 52° Shuijingfang 52°	500ml	720,000
마오타이 모태순 12성좌 53° Maotaichun 12constellation 53°	375ml	586,000
마오타이 모태순 1998 53° Maotaichun 1998 53°	500ml	400,000
천지람 42° Tianzhilan 42°	500ml	400,000
금문고당주 58° Kinmen Kaoliang Liquor 58°	600ml	200,000
사려고당주 33° Saryeo Kaoliang Liquor 33°	500ml	176,000
연태고당주 블루 42° Yantai Guniang Blue 42°	500ml	160,000
연태고당주 레드 38.8° Yantai Guniang Red 38.8°	500ml	140,000

LIQUEURS

GIN

몽키 47 Monkey 47	500ml	280,000
탱커레이 진 Tanqueray	720ml	100,000

VODKA

벨루가 Beluga	700ml	245,000
그레이구스 Grey Goose	700ml	200,000
앱솔루트 Absolut	700ml	100,000

Cognac

헤네시 XO Hennessy XO	700ml	760,000
-----------------------	-------	---------

BEER & HIGHBOLL

BEER

산토리 Suntory(Draft)	580cc	24,000
	390cc	16,000
제주 펠롱 에일 Jeju Pellong Ale (Draft)	500cc	17,000
	350cc	13,000
카스 후레쉬 (병) Cass Fresh (Bottle)	500ml	8,000
무알콜 하이네켄 Non Alcoholic Heineken	500ml	

HIGHBOLL

몽키 진토닉 Monkey Gin and Tonic		26,000
달모어 하이볼 Dalmore Highball		24,000

COFFEE & TEA

COFFEE

카푸치노 Cappuccino	10,000
카페라떼 Caffe Latte	Hot 10,000 Ice 11,000
아메리카노 Americano	Hot 9,000 Ice 10,000
에스프레소 Espresso	9,000

TEA

보이차 Pu-erh Tea	15,000
홍삼차 Red Ginseng Tea	12,000
유자애플티 Citron Apple Tea	12,000
약도라지꿀차 Balloon Flower Root Honey Tea	10,000
유기농작설차 Organic Green Tea	8,000

JUICE & OTHER DRINKS

FRESH JUICE

후레쉬 토마토 주스 Fresh Tomato Juice	13,000
후레쉬 사과비트 주스 Fresh Apple & Beet Juice	13,000

SOFT DRINKS & WATER

페리에 Perrier	8,000
콜라 Coke	5,000
제로콜라 Zero Coke	5,000
스프라이트 Sprite	5,000
제로스프라이트 Zero Sprite	5,000
토닉워터 Tonic Water	5,000
휘오_미네랄워터 Vio Minaral Water	2,000

KONJIA
GOLF CLUB