

# 사골 양지 봄 배춧국

봄 시즌 신메뉴로 선보이는 깔끔하고 담백한 맛의 소고기 봄 배춧국

\* 이전 특산물 인증번호 설명이 함께 제공됩니다.



\*상기이미지는 실제와 다를 수 있습니다.

## Breakfast

### 조식



**사골 양지 봄 배춧국** 18.0  
부드러운 계절 봄 배추와 소고기 양지를 넣고 사골육수도 시원하고 담백하게 끓여낸 아침식사



**갈비살 시락국밥** 18.0  
부드러운 갈비살과 구수한 시래기를 넣고 된장으로 맛을 낸 시락국밥



**전북 녹두담죽** 19.0  
기억의 음식인 녹두, 구수한 녹두, 닭 가슴살을 넣어 정성껏 끓여낸 전통식



**아메리칸 브레퍼스트** 23.0  
달걀 요리와 토스트, 베이컨, 소시지, 헤시브라운, 버섯요리 등의 간단한 먹음거리와 커피, 주스 등의 음료를 제공하는 식사

원산지는 본 메뉴판의 마지막 페이지를 참고 해주세요.  
상기 가격에는 부가세 10%가 포함되어 있습니다.

## 봄나물튀김과 장어덮밥

봄나물을 일식풍으로 바삭하게 튀겨낸 튀김과 스테미너 최고의 장어로 만든 보양식덮밥



\*상기이더지는 실제와 다를 수 있습니다.

## Lunch

중식



봄나물튀김과 장어덮밥

27.0

봄나물을 일식풍으로 바삭하게 튀겨낸 튀김과 스테미너 최고의 장어로 만든 덮밥



돈마호크 돈까스

27.0

신선한 냉장 돼지 갈비에 등심이 붙어있는 돈마호크를 저온숙성하여 바삭하게 튀겨낸 수제 프리미엄 돈까스



사우스 차돌박이 짬뽕

20.0

고소한 차돌박이와 채소를 듬뿍 넣어 진하고 얼큰한 짬뽕



양주식 고기 두부덮밥

21.0

곰소스, 두반소스로 맛을 낸 고기와 채소, 두부가 어우러지는 부드러운 덮밥

원산지: 본 메뉴판의 마지막 페이지를 참고주세요.  
상기 가격에는 부가세 10%가 포함되어 있습니다.

# Lunch

## 중식



**꼬막강된장을 곁들인 미나리  
봄나물 비빔밥** 22.0  
신선한 꼬막과 구수한 감편장 그리고  
계절 봄나물을 곁들인 비빔밥



**한방 쇠꼬리 양지곰탕** 25.0  
전장 가득한 쇠꼬리와 양지를 한방육수에 푹 고와  
정성들 가득 담은 한방 곰탕



**사우스 안심 카레라이스** Signature 21.0  
3일외 저온냉장 숙성을 거친 수제 카레소스에  
바보 구운 소 안심을 올려 먹는 카레라이스



**속초식 가리국밥** 21.0  
부드러운 소고기와 두부, 무우를 넣어 맑게 끓여낸  
함경도 지방 향토 음식

## 일품요리

대추소스를 곁들인  
소 안심볶음



소고기 굴 탕수육



원산지는 본 메뉴판의 마지막 페이지를 참고해주세요.  
상기 가격에는 부가세 10%가 포함되어 있습니다.

\*상기이미지는 실제와 다를 수 있습니다.

## 미나리 활 우럭 매운탕

수족관을 운영하여 싱싱한 활어로 입고되는 계절 분우럭과 봄 미나리탕 넣어 시원하고 칼칼하게 끓인 매운탕



\*상기이더저는 실제와 다를 수 있습니다.

## Hot Pot 전골류



매콤한 등갈비 김치전골 100.0

국내산등갈비를 양념하여 부드럽게 삶아서 김치와 같이 고기육수에 넣어 끓여낸 칼칼하고 매콤한 등갈비 전골



모듬버섯 소고기전골 100.0

송이버섯,새송이,양송이,팽이버섯,목이버섯 각종 버섯과 소고기 양지를 넣어 맑고 시원하게 담백하게 맛을 낸 전골



미나리 활 우럭 매운탕 120.0

수족관을 운영하여 싱싱한 활어로 입고되는 계절 분우럭과 봄 미나리를 넣어 시원하고 칼칼하게 끓인 매운탕



낙.곰.새 전골 120.0

보양에 좋은 낙지와 새우를 소.곰창, 소.양과 함께 구수하고 칼칼하게 끓여낸 전골

원산지는 본 매뉴얼의 마지막 페이지를 참고해주세요.  
상기 가격에는 부가세 10%가 포함되어 있습니다.

Special Dish  
일품요리



주꾸미 생삼겹 두루치기 100.0  
살오른 풍부한 볼 주꾸미와 국내산 생삼겹을  
매콤하게 볶아 삼채와 함께 먹는 요리



活 전복을 곁들인 X.O.소스 소꼬리찜 120.0  
푹푹하고 부드럽게 삶은 소꼬리와  
싱싱한 전복을 X.O.소스와 현방육수로 맛을 낸 요리

Special Dish  
일품요리



그릴안심을 곁들인 버섯샐러드 85.0  
소안심을 그릴에 구워 신선한 버섯과  
채소를 함께 먹는 요리



소고기 안심 탕수육 85.0  
바삭하게 튀긴 안심과 버섯, 달콤새콤 소스가 어우러진 탕수육



문어 세비체 80.0  
푹푹하고 부드러운 문어를 상큼한 레몬소스에 재워  
신선한 샐러드에 올려 먹는 페루식 예티타이저 요리



청초육사와 꽃빵 100.0  
소안심과 청채를 중식화덕의 켈플로 빠른시간에 볶아  
채소의 식감이 살아있는 꽃빵이 곁들여진 요리



다시마 숙성 생연어 샐러드 80.0  
소금, 칠리, 된, 토즈마리등의 향신료와 양념을 발라  
저온 숙성시킨 북 유럽풍의 연어 샐러드



버팔로윙과 감자튀김 75.0  
시원한 맥주에 어울리는 가볍게 즐기 좋은 짙은 바삭하고  
속은 촉촉한 닭 날개 구이와 감자튀김

## Courses

코스요리

---

### 꽃땡강나무 코스

1인 80.0

그라브락스 연어샐러드

간pong소스 등갈비튀김

活전복을 곁들인 X.O 소꼬리찜

식사  
(사우스팜뽕OR 가리국밥)

후식

## Courses

코스요리

---

### 매화나무 코스

1인 60.0

Chef's 샐러드

청초육사와 꽃빵

삼겹살 두루치기와 꽃빵

식사  
(사우스팜뽕)

후식

## Beverages

### 주류 및 음료

#### 커피 Coffee

에스프레소 Espresso		9.0
아메리카노 Americano		9.0
아이스 아메리카노 Americano		11.0
카페라떼 Cafe Latte		9.0
아이스 카페라떼 Ice Café Latte		10.0
카푸치노 Cappuccino		10.0

#### 차 Tea / 주스 Juice

전통차 Herbal Tea		9.0
녹차 Green Tea		9.0
인삼차 Ginseng Tea		9.0
생오렌지주스 Orange Juice		14.0
생토마토주스 Tomato Juice		14.0

#### 생맥주 Draft Beer

블랑 1664 Blanc 1664	300cc	13.0
	500cc	16.0
	2000cc	50.0
파울라너 Paulaner	300cc	13.0
	500cc	16.0

#### 병맥주 Bottled Beer

테라 TERRA		8.0
----------	--	-----

#### 소주 Soju

소주		12.0
----	--	------

#### 탄산음료 Soft Drinks

콜라 / 사이다		3.0
----------	--	-----

## Liquor

### 주류

#### 전통주 Korean Beverage

화요 Hwayo 41°	375ml	60.0
Hwayo 25°	375ml	40.0

#### 중국주 Chinese Beverage

대만산 죽엽청주 Chu Yeh Ching Chiew (Made in Taipei)	500ml	100.0
---	-------	-------

#### 보드카 & 진 Vodka & Gin

앰솔루트 보드카 Absolute	750ml	140.0
봄베이 사파이어진 Bombay Sapphire Gin	750ml	140.0

#### 위스키 Whiskey

발렌타인 Ballantine's 17 years	500ml	320.0
Ballantine's 21 years	700ml	530.0
조니 워커 블루 Johnnie Walker Blue	500ml	430.0
시바스 리갈 Chivas Regal 12 years	500ml	120.0
올드파 Old Parr	500ml	120.0
골든블루 Golden Blue	450ml	180.0