



BREAKFAST

(₩)

사골 순댓국	28,000
렉스필드 우거지 해장국	26,000
평창 황태 해장국	26,000
후라이 (1알)	3,000
후라이 (2알)	5,000
생과일주스 (블루베리/오렌지)	10,000

LUNCH / DINNER

(₩)

Fresh 자연송이 덮밥	38,000
나주 곰탕	28,000
곤드레 돌솥 비빔밥과 된장찌개	28,000
청국장 치즈카레	28,000
활 광어 회덮밥	33,000
렉스필드 우거지 해장국	26,000
안심 버섯덮밥	30,000
차돌박이 된장찌개	26,000
간 고등어구이와 된장찌개	28,000
오겹살 김치찌개와 사리	110,000
능이버섯 한우 보양전골	160,000

MAIN DISHES

(₩)

Fresh 자연송이와 전복 해삼	200,000
치킨 스테이크와 야채볶음	800,000
Fresh 자연송이와 한우 도가니 수육	140,000
새우튀김과 배추찜 요리	90,000
해물 냉채와 양장피	85,000
관자와 버섯 숙회	90,000
문어와 광어를 곁들인 가르파초	90,000
허브향의 닭날개 튀김	70,000
횡성더덕과 양념 삼겹구이	90,000
광동식 탕수육	80,000
쭈꾸미 제육볶음	80,000

Signature Set Menu

	(₩)
Signature A Set (1인)	66,000
• 렉스필드 샐러드 • 황성더덕과 양념 삼겹구이 • 청국장 치즈 카레 • 커피 또는 차	
Signature B Set (1인)	68,000
• 문어와 광어 가르파초 • 렉스필드 탕수육 • 오겹살 김치찌개 • 아이스크림	
Signature C Set (1인)	80,000
• 해물냉채와 양장피 • 주꾸미 제육볶음 • 능이버섯 한우 보양전골 • 계절과일	

Set Menu

(₩)

증류주 세트 [1팀, 4인]

270,000

(화요 25도 375ml or 일품진로 25도 375ml)

A Course

- 훈제연어 샐러드
- 황성 더덕과 양념 삼겹구이
- 얼큰한 해물 냄비우동

B Course

- 허브향의 닭날개 튀김
- 해물 냉채와 양장피
- 모듬 어묵탕

DESSERT

(₩)

아이스크림	8,000
과일 (1인)	10,000
모듬 과일 (中)	50,000
모듬 과일 (大)	70,000
모듬 치즈	60,000

TEA

Coffee (Hot/Ice)	14,000
녹차 (Hot/Ice)	14,000
캐모마일 (Hot/Ice)	14,000
얼그레이 (Hot/Ice)	14,000

SOFT DRINK

콜라/제로콜라/사이다	5,000
페리에	7,000
토닉워터	4,000
우유	6,000

FRESH JUICE

블루베리/오렌지	10,000
----------	--------

BEER

(₩)

Weihenstephan festbier – Draft Beer	300cc	21,000
바이엔 슈테판 페스트비어 생맥주	2000cc	83,000
Heineken 병맥주	330ml	14,000

Premium Soju

화 요 17도	45,000
화 요 25도	48,000
화 요 41도	60,000
화 요 19금	45,000
일품진로 오크 43	60,000
일품진로 오크 25	48,000
일품진로 마일드 (16.9도)	45,000
원 소주	50,000

(W)

Korean Traditional Alcohol

한국 민속촌	22,000
느린 마을	22,000

WHISKY

Ballantine's 17 Y	500ml	210,000
Johnnie Walker Blue	750ml	550,000
Royal Salute 21Y	500ml	270,000
	700ml	450,000
Macallan 12Y	700ml	210,000
WINDSOR 17Y	450ml	150,000

Sparkling Wine

(W)

Dom Perignon (France)	400,000
Veuve Clicquot Yellow Label (France)	120,000
Ruinart Blanc de Blancs (France)	150,000
Santero pi not Chardonnay Spumante (Italy)	70,000
Henkell Blanc De Blancs (Germany)	70,000
Taittinger Reserve Brut (France)	150,000

White Wine

Cloudy Bay Sauvignin Blanc (New Zealand)	100,000
Kendal Jackson Vintner's Reserve Chardonnay (USA)	80,000
Montes Alpha Chardonnay (Chile)	78,000
Chteau Montelena Napa Valley Chrdonnay (USA)	220,000
Robert Mondavi Napa Valley Chardonnay (USA)	120,000
Louis Jadot Chablis (France)	75,000
Clark Estate Upper Awatere Sauvignin Blanc (New Zealand)	48,000
Wente Riva Ranch Chardonnay (USA)	58,000

Red Wine

–France–

Chateau Talbot	240,000
Chateau Brane Cantenac	165,000
E. Guigal Gigondas	85,000

–USA–

Phonix Cabernet Sauvignon	220,000
Wente, Wine Makers Meritage	220,000
Insignia	880,000
Opus One	1,050,000
Robert Mondavi Winery Cabernet Sauvignon	130,000
Silver Oak, Alexander Valley Cabernet Sauvignon	240,000
Wente, Wetmore Vinyard Cabernet Sauvignon	58,000

–Argentina–

Catena Zapate 'Catena Malbec'	45,000
Iscaay	175,000

Red Wine

–Italy–

	(W)
ANGHELI	110,000
Barolo	220,000
Frescobaldi Brunello di Montalcino	230,000
Frescobaldi Nipozzano Chianti Riserva	50,000
Tommasi Amarone della Valpolicella Classico	110,000
Negretti–Barolo	130,000

–Chile–

Montes Alpha M	230,000
Montes Alpha Cabernet Sauvignon	78,000
Don Melchor	270,000
Two Hands Angel's Share McLaren Vale Shiraz	50,000
Escudo Rojo	79,000

레스토랑 이용안내

(₩)

PDR 이용 요금 (1팀 기준)	라운드 전	라운드 후
VIP ROOM	주중 40,000	주중 60,000
	주말 50,000	주말 70,000
STANDARD ROOM	주중 30,000	주중 40,000
	주말 40,000	주말 50,000
STAR ROOM	주중 50,000	주중 70,000
	주말 60,000	주말 80,000
CORKAGE 이용요금		
와인 반입료 (병당)	50,000	
양주 반입료 (병당)	30,000~100,000	
빔 스크린	70,000	