



“

저희 서원밸리컨트리클럽은 고객님께
 ‘서원(瑞原)’의 상서롭고 복된 땅의 기운과
 ‘고향의 맛’을 제공해드리기 위해
 지역 특산물인 파주 장단콩을 5년 이상 숙성시킨
 장(된장, 고추장, 간장)과 두부를 직접 만들어
 고객님의 식탁에 제공해드리고있습니다.

”



2025 서원밸리컨트리클럽

조리사 경연대회



서원밸리컨트리클럽



조리사 경연대회

더욱 맛있고 다양한 메뉴를 제공해드리기 위해 매년 조리사 경연대회를 열어 조리사들의 손끝 정성으로 메뉴를 개발하고 있습니다.

Steady seller



홍계장 비빔밥

(홍계장-국내산/날치알-수입산)

28,000원

고소한 볶음밥과 홍계의 깊고 진한 감칠맛이 어우러지는 비빔밥입니다.

-조리사 정현찬-



우삼겹 숙주 덮밥

(우삼겹-미국산/숙주-국내산)

28,000원

맛과 건강을 동시에 잡은 우삼겹과 느끼함을 잡아줄 숙주를 함께 볶아 밥과 함께 즐길 수 있는 메뉴입니다.

-조리사 한성국-



BEST



HIT



바다 해물 떡배기

(천복-국내산/해물-수입산)

30,000원

영양만점 청도 미나리와 풍부한 해산물을 함께 담아 사시사철 즐길 수 있는 따뜻한 메뉴입니다.

-조리사 박종홍-

조식



벨리 American Breakfast 35,000

(계란-국내산 / 소시지, 베이컨-수입산, 국내산)

* 에그후라이, 토스트, 과일&샐러드, 소시지, 베이컨, 요거트, soup 제공

* 아메리카노(HOT), 주스(토마토 또는 오렌지) 포함.

커피 ICE 변경시 ₩3,000 추가, 라떼 변경시 ₩1,000 추가

백합 가리비 냉이국 (백합, 가리비, 냉이 - 국내산) 28,000

백합과 가리비의 시원한 국물 맛과 제철 냉이의 향이 느껴지는 맑은 탕

완도 영양 전복죽 (전복-국내산) 28,000

한 그릇 뚝딱 먹고 나면 기운이 샘솟는 영양 보양죽

한우 우거지 해장국 (우거지-국내산 / 소고기-국내산(한우)) 28,000

진한 한우 맛이 일품인 얼큰한 해장국

담백한 소고기 무국 (소고기-수입산) 28,000

무가 들어가 시원하고 소고기의 깊은 맛이 살아있는 소고기 무국

토스트 & 아메리카노 20,000

* 토스트와 아메리카노(HOT) 제공 됩니다.

커피 ICE 변경시 ₩3,000 추가, 라떼 변경시 ₩1,000 추가

에그 후라이 (1알/2알) (계란-국내산) 2,500 / 5,000



당 클럽에서는 국내산 콩으로 직접 두부를 만들어 제공합니다.

쌀, 김치(배추, 고춧가루), 콩(두부)은 모두 국내산을 사용합니다.

특정 음식에 알러지가 있으신 경우 미리 말씀 주시기 바랍니다.

Service Charge and VAT Included.

👑 2025 조리사 경연대회 특선 스페셜 메뉴

홍계장 비빔밥 (23년 우승 메뉴) (홍계장-국내산/날치알-수입산) 2023년 조리장 경연대회 우승 메뉴, 고소한 볶음밥과 홍계의 깊고 진한 감칠맛이 어우러지는 비빔밥입니다. ★steady seller menu★ - 조리사 정현진-	28,000
우삼겹 숙주 덮밥 (25년 우승 메뉴) (우삼겹-미국산/숙주-국내산) 맛과 건강을 동시에 잡은 우삼겹과 느끼함을 잡아줄 숙주와 함께 볶아 밥과 함께 즐길 수 있게 만들었습니다. - 조리사 한성국-	28,000
바다 해물 떡배기 (25년 우승 메뉴) (전복-국내산/해물-수입산) 골다공증, 빈혈 예방에 좋고 피를 맑게 해주는 청도 미나리와 함께 담아 사시사철 즐길 수 있는 따뜻한 메뉴를 준비했습니다. - 조리사 박종홍-	30,000

1인 식사, 중·석식



봄 도다리 썩국 (도다리-국내산) 봄이 제철인 도다리와 썩을 넣어 끓인 우리나라 향토 음식의 대표 메뉴	30,000
자연송이 한우 안심 생죽순 덮밥 (우안심-국내산(한우)/송이-중국산) 부드러운 한우 안심과 생죽순 덮밥	30,000
수제 왕 돈까스 정식 (돼지고기-국내산) 맛도 왕! 크기도 왕! 입안 가득 퍼지는 환상적인 맛의 경양식 돈까스	28,000
치아바타 리코타 샌드위치 (햄-국내산/계란-국내산/치즈-수입산) 영양소가 풍부한 리코타 치즈가 들어간 치아바타 샌드위치, 15분 소요	28,000
봄나물 벌교 꼬막 비빔밥 (꼬막-국내산) 신선한 제철 꼬막으로 비벼 먹는 맛있는 비빔밥	28,000
간 고등어 구이와 집 된장찌개 (고등어-노르웨이산/두부(콩)-국내산) 노릇노릇한 간 고등어와 서원밸리에서 직접 담근 된장찌개의 만남	28,000
자연송이 전복 해물 된장찌개 (꽃게-바레인산/두부(콩)-국내산/송이-중국산) 서원밸리에서 직접 담근 된장으로 끓인 고향의 맛을 느낄 수 있는 된장찌개	28,000
얼큰한 전복 해물 순두부찌개 (오징어-수입산/순두부, 전복-국내산) 싱싱한 해물과 부드럽고 고소한 순두부의 얼큰한 맛	28,000
사천식 해물 덮밥 (오징어-수입산/새우-수입산) (감칠 맛의 사천식 스타일로 볶은 해물이 들어간 영양 만점 서원밸리 대표메뉴)	28,000
쭈꾸미 해물 짬뽕 (오징어, 새우-수입산/쭈꾸미-중국산) 서원밸리의 중화요리 전문 요리사가 만든 국물이 기가 막히고 해물이 푸짐한 얼큰 짬뽕 *하얀 짬뽕(백짬뽕)으로 주문 가능합니다.	28,000



당 클럽에서는 국내산 콩으로 직접 두부를 만들어 제공합니다.

쌈, 김치(배추, 고춧가루), 콩(두부)은 모두 국내산을 사용합니다.

특정 음식에 알러지가 있으신 경우 미리 말씀 주시기 바랍니다.

Service Charge and VAT Included.

일품요리(4인)



전가복(중화식 해물볶음) (전복-국내산/해산물-수입산/송이-중국산)	200,000
한우 안심구이와 생죽순 볶음 (소안심-국내산(한우))	180,000
한우 안심 탕수육과 복분자소스 (소안심-국내산(한우))	180,000
새송이 버섯 꽃갈비 양념구이 (소갈비-미국산)	160,000
한우 안심 육전과 청도 미나리 무침 (소안심-국내산(한우), 미나리-국내산)	160,000
모자 새우와 청경채 볶음 (새우-수입산)	150,000
문어와 새우 감바스 (문어-중국산 / 새우-수입산)	150,000
유자드레싱의 연어와 리코타치즈 샐러드 (연어-수입산)	80,000
닭날개 튀김과 샐러드 (닭날개-수입산)	80,000



당 클럽에서는 국내산 콩으로 직접 두부를 만들어 제공합니다.
쌀, 김치(배추, 고춧가루), 콩(두부)은 모두 국내산을 사용합니다.
특정 음식에 알려지가 있으신 경우 미리 말씀 주시기 바랍니다.

Service Charge and VAT Included.

조리장 특선메뉴



- | | | |
|---|--|---------|
| 
30분 | 모듬 한판(민물장어&한우 살치살 구이&전복)
(장어-국내산 / 살치살-미국산 / 전복-국내산)
* 소된장찌개와 공기밥, 계절과일이 제공됩니다. | 300,000 |
| 
30분 | 한우 안심구이와 장단콩 손두부 해물전골
(소안심-국내산(한우) / 두부(콩)-국내산 / 해물-수입산)
* 공기밥과 계절과일이 제공됩니다. | 250,000 |
| 
30분 | 모듬숙회(쭈꾸미와 갑오징어, 문어)와 두릅 초회
(쭈꾸미-중국산 / 갑오징어-베트남산 / 문어-필리핀산)
* 소된장찌개와 공기밥, 계절과일이 제공됩니다. | 250,000 |

4인 식사



- | | | |
|---|--|---------|
| 
30분 | 칼칼한 은갈치 조림 (갈치-국내산) | 200,000 |
| 
30분 | 임진강 참게 빠가사리 매운탕 (참게-국내산, 중국산/빠가사리-국내산, 중국산) | 200,000 |
| 
30분 | 능이버섯 전복 갈비전골 (소갈비-미국산 / 능이버섯-중국산) | 200,000 |
| 
30분 | 한우 차돌박이 된장전골 (소고기-국내산(한우)) | 180,000 |
| | 반반쌈밥과 서향대 된장찌개 (녹돈-국내산 / 쭈꾸미-중국산)
서향대란? 서원에 오신 고객님들에게 고향의 맛을 전달하는 장독대입니다.
*쌈 추가 시 +5,000원 | 160,000 |
| | 녹돈 더덕 쌈밥과 된장찌개 (녹돈, 더덕-국내산)
*쌈 추가 시 +5,000원 | 160,000 |
| | 생 쭈꾸미 쌈밥과 서향대 된장찌개 (쭈꾸미-중국산)
*쌈 추가 시 +5,000원 | 160,000 |
| 
30분 | 묵은지 김치전골 (돼지고기, 두부(콩), 김치(배추, 고춧가루)-국내산) | 150,000 |



당 클럽에서는 국내산 콩으로 직접 두부를 만들어 제공합니다.

* 4인 식사에 공기밥은 별도입니다. 4인 식사에는 후식 과일이 포함되어 있습니다.

쌈, 김치(배추, 고춧가루), 콩(두부)은 모두 국내산을 사용합니다.

특정 음식에 알러지가 있으신 경우 미리 말씀 주시기 바랍니다.

Service Charge and VAT Included.



코스요리

서원코스

70,000 (1인)

오늘의 수프 또는 죽
유자드레싱의 연어샐러드
녹돈 더덕 찜밥
후식

밸리코스

60,000 (1인)

오늘의 수프 또는 죽
닭날개 튀김과 샐러드
녹돈 김치전골
후식

 당 클럽에서는 국내산 콩으로 직접 두부를 만들어 제공합니다.
쌀, 김치(배추, 고춧가루), 콩(두부)은 모두 국내산을 사용합니다.
특정 음식에 알러지가 있으신 경우 미리 말씀 주시기 바랍니다.

Service Charge and VAT Included.



코스요리

이글코스

100,000 (1인)

오늘의 수프 또는 죽
모자 새우와 어항소스
새송이 버섯 꽃갈비 양념구이
능이 버섯 갈낙탕과 진지
후식

버디코스

100,000 (1인)

오늘의 수프 또는 죽
메밀전병과 겨자소스
소 안심 구이와 아스파라거스 야채볶음
파주 장단콩 손두부 해물 전골
후식

 당 클럽에서는 국내산 콩으로 직접 두부를 만들어 제공합니다.
쌀, 김치(배추, 고춧가루), 콩(두부)은 모두 국내산을 사용합니다.
특정 음식에 알러지가 있으신 경우 미리 말씀 주시기 바랍니다.

Service Charge and VAT Included.



코스요리

홀인원코스

120,000 (1인)

오늘의 수프 또는 죽

관자살과 새우 샐러드

민물장어와 산 더덕 구이

한우 살치살 구이와 버섯구이

임진강 참게 빠가사리 매운탕

후식

 당 클럽에서는 국내산 콩으로 직접 두부를 만들어 제공합니다.
쌀, 김치(배추, 고춧가루), 콩(두부)은 모두 국내산을 사용합니다.
특정 음식에 알러지가 있으신 경우 미리 말씀 주시기 바랍니다.

Service Charge and VAT Included.

Beverage



Whiskey

조니워커블루 700ml	700,000
로얄샬루트 21Y 700ml	560,000
로얄샬루트 21Y 500ml	480,000
발렌타인 21Y 700ml	560,000
발렌타인 17Y 500ml	250,000
골든블루 20 더 서미트 450ml	180,000

Korea Liquor

일품진로 23Y 31° 375ml	500,000
일품진로 OAK 43° 375ml	70,000
일품진로 25° 375ml	60,000
화요 X-Premium 41° 500ml	160,000
화요 41° 375ml	70,000
화요 25° 375ml	60,000
화요 17° 375ml	50,000
원소주 스피릿 24° 375ml	60,000

Beer

코스모스 에일 생맥주 425ml	22,000
Terra 생맥주 2,000cc	60,000
Terra 생맥주 300ml	9,000
카스 병맥주 330ml	9,000

Beverage



Coffee

에스프레소	HOT ONLY 11,000
아메리카노	11,000
아이스 아메리카노	14,000
카페라떼	12,000
아이스 카페라떼	15,000

Tea

히비스커스	10,000
캐모마일	10,000
인삼차	10,000
유자차	8,000
생강차	8,000
레몬차	8,000
녹차	7,000

ICE 변경시 ₩3,000 추가

Juice & Soft Drinks

생 토마토 주스	13,000
생 복분자 주스	13,000
오렌지 주스	10,000
페리에 탄산수	8,000
콜라 / 제로콜라 / 사이다	5,000
토닉워터	5,000

스타트하우스 메뉴

Start House Menu

식사

삼선 짜장면(짜장밥) (돼지고기-국내산)	20,000
한우 우거지 해장국 (우거지-국내산, 소고기-국내산(한우))	28,000

안주

돼지갈비 후라이드(25년 우송작) (돼지고기-국내산)	50,000
치즈 감자채전(24년 우송작) (치즈-수입산/감자-국내산)	50,000
장단콩 손두부와 김치 두루치기 (두부(콩), 김치, 돼지고기-국내산)	50,000
갯오징어 초무침과 구운납작만두 (갯오징어-수입산)	50,000
뜨끈한 어묵탕 (어묵-국내산 / 해물-수입산)	50,000
국물떡볶이와 모듬튀김(떡-수입산/오징어, 김말이-수입산/새우-베트남산)	50,000

음료

블루베리 주스	11,000
팁코(브로콜리, 오렌지)	9,000
분다버그	9,000
스타벅스	9,000
페리에 탄산수	8,000
TOP맥심(블랙, 스위트블랙, 라떼)	5,000
포카리스웨트	5,000
사이다, 콜라, 제로콜라	5,000
모과생강	5,000
헛개수	5,000
비타500 치어팩	4,000
가야토마토농장	4,000
맛있는 두유GT	4,000
제주용암수	4,000

주류

느린마울 막걸리	20,000
해창막걸리 9도 / 12도	40,000 / 60,000
코스모스에일 생맥주 425ml	22,000
OBC 씬머 라거 400ml	18,000
미첼롭 울트라 330ml	10,000
켈리 캔맥주 355ml	9,000
카스 캔맥주 355ml	9,000
화요 41도 375ml	70,000
화요 25도 375ml	60,000
화요 17도 375ml	50,000
짐빔 하이볼(레몬) 350ml	11,000
반사쿠 정종컵 180ml	15,000



당 물집에서는 국내산 콩으로
직접 두부를 만들어 제공합니다.



쌀, 김치(배추, 고춧가루), 콩(두부)은
모두 국내산물을 사용합니다.

✓ 특정 음식에 알러지가 있으신 경우 미리 말씀 주시기 바랍니다.
✓ Service Charge and VAT included.

스타트하우스 메뉴

Start House Menu

커피

아메리카노	11,000
아이스 아메리카노	14,000
카푸치노	10,000
아이스 카푸치노	10,000

스낵

수제 껌배기 (밀가루-미국산, 캐나다산)	5,000
수제 찹쌀 팔도넛 (밀가루-미국산, 캐나다산)	5,000

제과

하겐다즈	10,000
로아커웬하스	8,000
오프(치즈, 초코)	8,000
카스타드	9,000
마가렛트	7,000
촉촉한 초코칩	5,000
예감	4,000
프링글스(오리지널, 어니언)	4,000
셀렉스 바	4,000



당 매장에서는 국내산 콩으로
직접 두부를 만들어 제공합니다.



쌀, 콩(배추, 고춧가루), 밀(두부)은
모두 국내산을 사용합니다.

✓ 특정 음식에 알러지가 있으신 경우 미리 말씀 주시기 바랍니다.
✓ Service Charge and VAT included.

그 날 집 메뉴

음료

블루베리 주스	11,000
팁코(브로콜리,오렌지)	9,000
분다버그	9,000
스타벅스	9,000
아임얼라이브 콤부차	9,000
페리에 탄산수	8,000
TOP맥심(블랙,스위트블랙,라떼)	5,000
포카리스웨트	5,000
파워에이드	5,000
사이다,콜라,제로콜라	5,000
모과생강	5,000
헛개수	5,000
비타500 치어팩	4,000
가야토마토농장	4,000
맛있는 두유GT	4,000
생수(제주용암수)	4,000

주류

느린마을 막걸리	20,000
카스 캔맥주 355ml	9,000
테라 캔맥주 355ml	9,000
켈리 캔맥주 355ml	9,000
반사쿠 정종컵 180ml	15,000
미켈롭 울트라 330ml	10,000

제과

오프	8,000
카스타드	9,000
로아커웨하스	8,000
마가렛트	7,000
촉촉한 초코칩	5,000
셀렉스 바	4,000
예감	4,000
프링글스	4,000

안주

어묵꼬치(어묵-수입산) (동절기 판매)	5,000
--------------------------	-------

※ 라운드 전 또는 중간에 과도한 음주는 위험하며, 라운드가 제한됩니다.



당 문헌에서는 국내산 물으로
직접 두부를 만들어 제공합니다.



쌀, 김치(배추, 고춧가루), 콩(두부)은
모두 국내산물을 사용합니다.

✓ 특정 음식에 알러지가 있으신 경우 미리 알람 주시기 바랍니다.
✓ Service Charge and VAT included.