



**서향대** 서원밸리컨트리클럽에  
고향의 맛을 전달하는  
장독대

서향대는 '서원'의 복되고 성스러운 땅의 기운과 '고향의 맛'을 칠스를  
내방하시든 고객님들께 전달드릴 수 있도록 지역 특산물인 장단콩을  
정성스러운 손길로 직접 달가 5년 이상 숙성시켜 보관하는 곳입니다.

서향대는 좋은 장류를 보관하기 위해서  
- 넓이 좋은 곳에 장독대를 설치하여  
관리하고 있습니다.  
- 주기적으로 장독을 열어 장독이 습윤  
할 수 있도록 관리하고 있습니다.  
- 자갈을 깔아 장독 장류의 바닥부분도  
습윤할 수 있도록 관리하고 있습니다.



“

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.

”

# 코스 메뉴

## Course Menu

홀인원 Holeinone

400,000원 (4인)

- 크램차우더 스프
- 인삼, 견과류 샐러드와 유자 드레싱
- 장어구이와 영양 부추 (장어/국산)
- 한우 살치살 구이와 흑마늘 (살치살/국산)
- 보리굴비와 서원 청국장 (보리굴비/중국산)
- 후식

알바트로스 Albatross

300,000원 (4인)

- 영양 호박죽
- 전복 관자 새우 리코타 샐러드 (관자, 새우/수입산, 전복/국내산)
- 안심스테이크와 야채구이 (안심/호주산)
- 갈비살 능이 낙지탕 (소고기/미국산)
- 후식

서원밸리컨트리클럽에서는  
· 쌀과 배추는 국내산을 사용합니다.  
· 고객님의 식사에 직접 담은 장(된장, 고추장, 간장)과  
파주 장단콩으로 직접 만든 두부를 사용합니다.

# 세트 메뉴

Set Menu

이글 Eagle

250,000원 (4인)

- 소고기 안심 구이 볶음 or 자연송이, 전복 해물볶음  
(송이버섯/중국산, 소고기/호주산)
- 메로 매운탕과 수제비 or 갈비살 능이 낙지 전골  
(메로/원양산, 소고기/미국산)
- 후식

버디 Birdie

200,000원 (4인)

- 전복 관자 새우 리코타 샐러드  
(관자/중국산, 새우/베트남산, 전복/국내산)
- 불고기 낙지 새우전골 or 한돈 미나리 쌈밥  
(소고기/미국산, 낙지/중국산, 새우/베트남산) (돼지고기/국내산)
- 후식

파 Par

180,000원 (4인)

- 핫스파이스윙, 포테이토 or 훈제연어 리코타 샐러드  
(닭고기/수입산, 연어/노르웨이산, 칠레산)
- 한돈 목은지 전골 or 차돌냉이 된장전골  
(돼지고기/국내산) (소고기/국내산)
- 후식

서원밸리컨트리클럽에서는  
· 쌀과 배추는 국내산을 사용합니다.  
· 고객님의 식사에 직접 담은 장(된장, 고추장, 간장)과  
파주 장단콩으로 직접 만든 두부를 사용합니다.

# 조식 메뉴

## Breakfast Menu

미국식 조찬 (베이컨, 소시지/수입산) 25,000원  
A classic breakfast with eggs, bacon, sausage, toast, and coffee



한우 우거지 해장국 (소고기/국내, 미국산) 19,000원  
Beef Brisket and Dried Radish Leaf Soup

전복 해물 순두부찌개 (전복, 바지락/국내산) 19,000원  
Soft Tofu Stew with Abalone and Seafood

우렁 아욱국 (우렁/국내산) 19,000원  
Sea Mustard Soup with Clams

차돌 냉이 된장찌개 (소고기/국내산) 19,000원  
Soybean Paste Stew with Beef Brisket & Shepherd's Purse

서원밸리컨트리클럽에서는  
· 쌀과 배추는 국내산을 사용합니다.  
· 고객님의 식사에 직접 담은 장(된장, 고추장, 간장)과  
파주 장단콩으로 직접 만든 두부를 사용합니다.

# 중·석식 메뉴

## Lunch & Dinner Menu

갈비살 능이 낙지탕 (소고기/미국산) 29,000원  
Beef Short Rib, Sliced Button Mushrooms, and Octopus Soup

꼬막 비빔밥 (꼬막/국내산) 27,000원  
Rice mixed with seasoned cockles and vegetables in a spicy sauce

 청도 미나리 항정살 덮밥 (돼지고기/국내산) 25,000원  
Cheongdo Dropwort Pork Belly Rice Bowl

자연송이 해물덮밥 (송이/중국산, 해산물/수입산) 25,000원  
Rice topped with seafood and aromatic pine mushrooms

 장단콩두부 차돌 미소된장덮밥 (소고기/국내산) 25,000원  
Rice topped with beef brisket, tofu, and miso-based soybean paste

 봄나물 낙지덮밥 (낙지/중국산) 23,000원  
Rice topped with octopus and fresh seasonal spring vegetables

옛날 돈까스 (돼지고기/국내산) 23,000원  
A classic Korean-style breaded pork cutlet with sauce

고등어 두부구이와 된장찌개 (고등어/노르웨이산) 22,000원  
Grilled mackerel and tofu served with Korean soybean paste stew

전복해물순두부찌개 (전복, 바지락/국내산) 19,000원  
Soft Tofu Stew with Abalone and Seafood

한우 우거지 해장국 (소고기/국내, 미국산) 19,000원  
Beef Brisket and Dried Radish Leaf Soup

차돌 냉이 된장찌개 (소고기/국내산) 19,000원  
A rich Korean stew with beef brisket and seasonal greens

 서원밸리컨트리클럽에서는  
· 쌀과 배추는 국내산을 사용합니다.  
· 고객님의 식사에 직접 담은 장(된장, 고추장, 간장)과  
파주 장단콩으로 직접 만든 두부를 사용합니다.

# 일품 요리

A La Carte

한우 살치살과 민물장어 구이 300,000원  
(한우++, 장어/국내산)

소고기 안심 구이 볶음 150,000원  
(소고기/호주산)

자연송이, 전복 해물볶음 150,000원  
(전복/국내산, 해산물/수입산)

전복 관자 새우 리코타 샐러드 120,000원  
(관자, 새우/수입산, 전복/국내산)

핫 스파이스윙, 포테이토 샐러드 100,000원  
(닭고기/수입산)

훈제연어 리코타 샐러드 100,000원  
(연어/노르웨이산)

서원밸리컨트리클럽에서는  
· 쌀과 배추는 국내산을 사용합니다.  
· 고객님의 식사에 직접 담은 장(된장, 고추장, 간장)과  
파주 장단콩으로 직접 만든 두부를 사용합니다.

# 조리장 추천메뉴

Chef's recommendation

새조개, 쭈꾸미 샤브샤브 300,000원  
(새조개/국내산, 쭈꾸미/국내산, 중국산)

빠가, 참게 수제비 매운탕 180,000원  
(참게, 빠가/중국산)

갈비살 능이 낙지 전골 150,000원  
(소고기/미국산)

메로 수제비 매운탕 150,000원  
(메로/원양산)

한돈 미나리 쌈밥 130,000원  
(돼지고기/국내산)

불고기 낙지 새우 전골 130,000원  
(소고기/미국산, 낙지/중국산, 새우/베트남산)

차돌 냉이 된장전골 110,000원  
(소고기/국내산)

한돈 목은지 전골 110,000원  
(돼지고기/국내산)

서원밸리컨트리클럽에서는  
· 쌀과 배추는 국내산을 사용합니다.  
· 고객님의 식사에 직접 담은 장(된장, 고추장, 간장)과  
파주 장단콩으로 직접 만든 두부를 사용합니다.

# 음료

## Beverage

생과일 주스	12,000원
아메리카노 (Hot / Ice)	10,000원/12,000원
카페라떼 (Hot / Ice)	10,000원/12,000원
카푸치노	10,000원
생강차/유자차/대추차/녹차	8,000원
사이다 (340ml), 콜라 (355ml)	5,500원

# 주류

## Alcohol

발렌타인 17년 (40°/500ml)	280,000원
발렌타인 21년 (40°/700ml)	560,000원
로얄 샬루트 21년 (40°/700ml)	560,000원
조니워커 블루라벨 (40°/750ml)	660,000원
카스 병맥주 (330ml)	8,000원
스텔라 생맥주 (330cc)	12,000원
생맥주 (300cc / 500cc)	9,000원/12,000원
생맥주 2,000cc	42,000원
화요 41° (375ml)	65,000원
화요 25° (375ml)	55,000원
화요 17° (375ml)	45,000원
일품진로 1924 (25° / 375ml)	55,000원
소주 (참이슬, 새로)	14,000원
지평1925 막걸리 / 느린마을 막걸리	18,000원

 과도한 음주로 인해 플레이가 어렵다고 판단되는 경우 라운드 이용이 제한될 수 있습니다.



# 스타트 하우스

Start House

## 식사 & 안주

## 주류

옛날 짜장면 (돼지고기/국내산)	12,000원	느린마을 막걸리	18,000원
옛날 짜장밥 (돼지고기/국내산)	14,000원	지평1925 막걸리	18,000원
소고기 국밥 (소고기/국내산)	15,000원	테라 캔맥주	8,000원
해물 라면 (새우/베트남산)	12,000원	버드 알루보틀	10,000원
 닭강정 국물 떡볶이 (닭고기/국내산)	50,000원	스텔라 생맥주	12,000원
옛날 치킨과 닭강정 (닭고기/국내산)	50,000원	반샤쿠컵	15,000원
 갑오징어 초무침과 넙적만두(갑오징어/태국산)	50,000원	참이슬	14,000원
간재미 무침과 순대 (간재미/칠레산)	50,000원	새로	14,000원
반반메뉴 (간재미/칠레산, 두부/국산)	50,000원	유자사와(논알콜)	12,000원
족발과 해파리 냉채 (돼지고기/외국산, 해파리/국내산)	50,000원		
장단콩 수제 손두부 김치(돼지고기/국산)	45,000원		

[과도한 음주로 인해 플레이가 어렵다고 판단되는 경우 라운드 이용이 제한될 수 있습니다.]



서원밸리컨트리클럽에서는

- 쌀과 배추는 국내산을 사용합니다.
- 고객님의 식사에 직접 담은 장(된장, 고추장, 간장)과 파주 장단콩으로 직접 만든 두부를 사용합니다.

# 스타트 하우스

Start House

## 음료

맛있는두유GT	4,000원
초정탄산수	4,000원
가야토마토농장	4,000원
모과생강	4,000원
맥심TOP	5,000원
캔콜라	4,000원
게토레이	5,000원
비타500	4,000원
팁코	8,000원
캔사이다	4,000원
파워에이드	5,000원
스타벅스커피	8,500원
스타벅스초콜릿	8,500원
아침에사과	5,000원
포카리스웨트	5,000원
레드불	8,000원
블랙보리	4,500원
천혜향감귤착즙주스	7,000원
분다버그	8,000원
제주용암수(생수)	4,000원
허니자몽블랙티	8,000원
유자레몬티	8,000원

## 제과

고소미	4,000원
촉촉한초코칩	4,000원
카스타드	8,000원
닥터유(에너지바)	2,500원
닥터유(단백질바)	3,500원
뉴오뜨	6,500원
코주부육포	8,000원
로아커웨하스	8,000원
예감	4,000원
프링글스	4,000원
버터와플	6,000원
마가렛트	7,000원

[과도한 음주로 인해 플레이가 어렵다고 판단되는 경우 라운드 이용이 제한될 수 있습니다.]



# 웨스트 하우스

West House

## 음료 & 제과

맥심TOP	5,000원
캔콜라/제로	4,000원
캔사이다	4,000원
비타500	4,000원
파워에이드	5,000원
스타벅스커피/초콜릿	8,500원
포카리스웨트	5,000원
버디망고주스	10,000원
천혜향 감귤주스	7,000원
생수	4,000원
코주부 육포	8,000원
뉴오뜨	6,500원
닥터유 에너지바	2,500원
나뭇루 아이스크림 (계절판매)	10,000원

## 주류

느린마을 막걸리	18,000원
미켈롭 울트라	10,000원
카스 알루미늄	12,000원
유자사와(논알콜)	12,000원
캔맥주(테라)	8,000원
소주(참이슬)	14,000원
반샤쿠컵 (계절판매)	15,000원

## 계절 음료

미숫가루 (계절판매)	10,000원
감주스 (계절판매)	10,000원
수박주스 (계절판매)	10,000원

## 안주

꼬치 어묵(개당)

2,000원

[과도한 음주로 인해 플레이가 어렵다고 판단되는 경우 라운드 이용이 제한될 수 있습니다.]



서원밸리컨트리클럽에서는

- 쌀과 배추는 국내산을 사용합니다.
- 고객님의 식사에 직접 담은 장(된장, 고추장, 간장)과 파주 장단콩으로 직접 만든 두부를 사용합니다.

# 사우스 하우스

South House

## 음료 & 제과

맥심TOP	5,000원
캔콜라/제로	4,000원
캔사이다	4,000원
비타500	4,000원
파워에이드	5,000원
스타벅스커피/초콜릿	8,500원
포카리스웨트	5,000원
버디망고주스	10,000원
천혜향 감귤주스	7,000원
생수	4,000원
코주부 육포	8,000원
뉴오뜨	6,500원
닥터유 에너지바	2,500원
나뚜루 아이스크림 (계절판매)	10,000원

## 주류

느린마을 막걸리	18,000원
미켈롭 울트라	10,000원
버드 알루보틀	10,000원
유자사와(논알콜)	12,000원
캔맥주(테라)	8,000원
소주(참이슬)	14,000원
반샤쿠컵 (계절판매)	15,000원

## 계절 음료

미숫가루 (계절판매)	10,000원
감주스 (계절판매)	10,000원
수박주스 (계절판매)	10,000원

## 안주

도토리 묵무침

10,000원

[과도한 음주로 인해 플레이가 어렵다고 판단되는 경우 라운드 이용이 제한될 수 있습니다.]



- 서원밸리컨트리클럽에서는
- 쌀과 배추는 국내산을 사용합니다.
  - 고객님의 식사에 직접 담은 장(된장, 고추장, 간장)과 파주 장단콩으로 직접 만든 두부를 사용합니다.