





Farm to Table 농장식탁

집밥의 정성과 농부의 철학을 담아 귀하게 만드는 음식
농장에서 식탁까지 자연 그대로를 담은 건강한 집밥
고객분들께 드리는 남촌의 약속입니다

텃밭

아침마다 텃밭에서 수확한 채소로 육수를 우리고 나물을 무칩니다.
농약 없이 무공해로 키워 더 싱싱하고 향긋합니다.
옹기종기 쌈 채소, 참외로 만든 장아찌, 김장 무와 배추 모두
남촌 텃밭에서 길렀습니다

농가

전국 각지의 착한 농가에서 우수한 식재료를 직접 가져옵니다
의성 흑마늘, 무안 양파, 평창 감자, 영월 청란까지
음식 재료 하나 하나에 농부의 땀과 사랑이 담겨있습니다

집밥

한국 밥상의 기본이 되는 밥과 장, 참기름 그리고 정성에 충실합니다
임금님 수라에 오른 진천 쌀, 국내산 참깨로 손수 짜내는 방유당 참기름,
순창에서 7대째 내려오는 문옥례 할머니의 고추장 된장을 씁니다

Breakfast

조식

남촌의 아침 [민물장어:국내산] 35.0

남촌만의 유니크한 조식으로 은대구된장구이, 수제참깨두부, 봄나물찬, 가마솥밥, 데일리 국 등의 한상차림

서양식 조찬 [소시지:국내산,외국산/베이컨:외국산] 35.0

투에그, 샐러드, 소시지, 베이컨, 웨지감자튀김, 과일과 갓 구워낸 베이커리가 제공되는 정통 미국 조찬

전복죽과 기장 미역국 정식 [전복,소고기:국내산] 28.0

완도活 전복의 영양을 가득 담은 죽과 들기름으로 고소하게 볶아 푹 끓여 낸 소양지 미역국

문막한우 얼갈이 해장국 [소고기:국내산] 27.0

진하게 뽑아낸 문막 한우 사골육수에 우거지를 넣어 푹 끓여 낸 얼큰 담백한 해장국

동강 올갱이 아욱국 27.0

신선한 아욱과 동강 다슬기를 이용한 된장 토장 아욱국

밥류[쌀,잡쌀:국내산], 포기김치[배추,고춧가루:국내산]
두부[대두:외국산], 가쓰오부시[가다랑어:인도네시아], 오징어젓[국내산]

Lunch

중식

금태(金-태) 솔밥

담백하고 감칠맛이 풍부한 제주 금태와 각종 버섯으로 만든 남촌 시그니처 보양 솔밥 진지

45.0

이베리코 돈가스 정식 [이베리코:스페인산]

육즙이 풍부한 이베리코를 조리장만의 특제소스를 곁들인 왕돈가스

28.0

도다리 거문도썩국 [도다리:국내산]

금도다리라 불리는 봄 도다리와 거문도 해풍썩을 넣어 끓여 국물이 담백하고 썩향이 진하게 나는 토장국

32.0

문막 소고기육회 봄나물 비빔밥 [소고기:국내산]

감칠맛나는 소스에 양념한 육회와 두릅,달래등 봄나물을 비빔밥과 된장찌개 한상차림

31.0

도미머리 조림 정식 [도미:국내산]

도미, 새송이, 표고, 아스파라거스, 단호박, 우영을 생강간장소스로 조리낸 일식 대표 생선 조림

35.0

XO소스 전복해산물덮밥 [전복:국내산]

부드러운 안심과 각종 버섯을 볶아 XO소스로 맛을낸 중국식 덮밥

28.0

안심을 곁들인 카레라이스 [소고기:국내산]

3일간 저온냉장 숙성을 거친 수제 카레소스에 부드러운 소안심과 각종 버섯을 넣은 식사

28.0

해물짬뽕 [전복:국내산]

다양한 해물이 푸짐하게 들어가 감칠맛이 좋으며 칼칼하면서 시원하고 깊은 맛이 나는 짬뽕

28.0

우슬초 사골곰탕 [소고기:국내산]

골관절,심혈관,면역력이 뛰어난 우슬초와 4일간 푹 고아낸 사골 육수를 이용한 건강식 곰탕

30.0

新 열구자탕 [소고기,전복,계육:국내산]

열구자탕을 현대에 맞게 재해석한 메뉴로 10가지 이상의 건강한 식재를 푹 끓여낸 탕
(소고기(양지, 사태), 소고기 육전, 새우완자, 활전복, 만가닥버섯,황금송이, 인삼, 대추, 은행 등)

30.0

밥류[쌀,참쌀:국내산], 포기김치[배추,고춧가루:국내산]
두부[대두:외국산], 오징어젓[국내산]

Salad

샐러드

유자소스를 곁들인 훈제연어 [훈제연어:칠레산] 100.0

인도에서 유래된 망고와 유자, 야채가 들어가 새콤한 소스를 곁들인 훈제연어

망고치트니소스 씨푸드 샐러드 [전복:국내산,관자:중국산] 100.0

새콤 달콤한 망고를 이용한 이탈리아안 드레싱과 신선한 해산물 샐러드

후라이드 윙 샐러드 [계육:국내산] 90.0

치킨윙, 왕새우튀김, 프렌치후라이를 바삭하게 튀겨낸 맥주 안주로 일품인 모듬 플래터

관자 버터구이 [관자:중국산] 120.0

관자, 새송이, 표고, 은행과 같이 고소하게 구이한 버터구이

완도 도다리 세꼬시 무침 [도다리:국내산] 120.0

완도 봄도다리를 갖은야채와 세발나물, 새콤 달콤한 조리장 특제 초장으로 버무린 도다리 세꼬시

Special dish

일품요리

새우와 봄나물 모듬튀김 120.0

새우, 두릅, 봄나물을 튀겨내어 봄내음이 가득한 모듬튀김

유채나물 소고기볶음 [소고기:국내산] 140.0

유채나물을 곁들인 중화풍 소고기 볶음요리

새우칠리소스 100.0

새우튀김을 새콤달콤한 칠리소스로 볶아내어 곱게 채썬은 흰대파채를 가득올린 중식 일품 요리

금사오룡 120.0

바다의 인삼으로 불리우는 해삼과 타우린이 풍부한 새우로 만든 일품요리

봄달래 유린기 [계육:국내산] 100.0

바삭하게 튀겨낸 닭다리살 튀김에 매콤한 청양고추 소스로 맛을 낸 중화 요리

밥류[쌀,잡쌀:국내산], 포기김치[배추,고춧가루:국내산]
두부[대두:외국산], 가쓰오부시[가다랑어:인도네시아], 오징어젓[국내산]

밥류[쌀,잡쌀:국내산], 포기김치[배추,고춧가루:국내산]
두부[대두:외국산], 가쓰오부시[가다랑어:인도네시아], 오징어젓[국내산]

Hot pot

전골류(4인)

왕갈비 해신전골 [소고기,전복:국내산]

보양에 좋은 소왕갈비를 전복,통새우,문어,버섯과 함께 구수하고 담백하게 끓여낸 전골 *술밥 제공

200.0

봄미나리 한방수육과 봄냉이 된장찌개 [돈육:국내산]

한약재로 푹 삶아 낸 생삼겹 수육 보쌈과 봄냉이로 맛을 낸 된장찌개의 한상 세트 *술밥 제공

180.0

통영 활도미 매운탕(지리) [도미:국내산]

주문과 동시에 손질한 활 도미를 각종 야채와 시원 얼큰하게 끓여낸 특제 매운탕 *술밥 제공

160.0

흑돼지 목은지 김치전골 [돈육:국내산]

흑돼지에 숙성이 잘 된 감칠맛 가득한 목은지를 넣어 시원함을 더한 김치전골 *술밥 제공

140.0

제철주꾸미와 흑돼지 두루치기 [돈육,주꾸미:국내산]

삼겹살, 주꾸미를 각종 야채와 매콤하게 볶아내어 신선한 쌈야채와 함께 먹는 두루치기 요리

160.0

밥류[쌀,잡쌀:국내산], 포기김치[배추,고춧가루:국내산]
두부[대두:외국산], 가쓰오부시[가다랑어:인도네시아], 오징어젓[국내산]

Course

코스요리

한식 코스

1인 200.0

전복죽과 계절 샐러드

감태 육회

한우 버섯 야채 말이구이

활 생선회

질그릇 해산물 주전자찜

찜전복찜과 모듬구이 3종

영양 돌솥밥과 된장찌개

디저트

소고기[국내산], 광어,도미[국내산], 참치[원양산]
계육[국내산], 전복[국내산], 장어[원양산]

Course

코스요리

야외코스 BBQ

1인 200.0

전복죽

시저샐러드

단호박 뽕보

왕새우전복구이

등심구이

양갈비

김치말이국수 or 돌솥밥 정식

전복[국내산], 소고기[국내산], 양고기[호주산]

Course

코스요리

중식 코스

1인 150.0

유린기

금사오룡

랍스타칠리소스

활전복스테이크

해물짬뽕

후식

계육[국내산], 전복[국내산]

Beverage

음료·주류

Coffee		Draft Beer	
에스프레소	11.0	구스 IPA 300cc	15.0
아메리카노	11.0	구스 IPA 2000cc	55.0
카페라떼	12.0	버드와이저 300cc	13.0
카푸치노	12.0	버드와이저 2000cc	55.0
아이스커피	14.0		
아이스카페라떼	14.0		
Tea & Juice		Traditional Liquor	
유자차	11.0	화요 17	30.0
녹차	11.0	화요 25	40.0
생강차	12.0	화요 41	60.0
허브차	12.0	일품진로	40.0
생과일주스	14.0	여울	40.0
Bottle		Whiskey	
클라우드	11.0	발렌타인 17년 700ml	400.0
		발렌타인 21년 700ml	560.0
Soft Drink			
콜라 / 사이다	4.0	조니워커블루 750ml	640.0