

남촌집밥

25.

제철 도다리 쑥국[도다리:국내산]

향긋한 쑥과 제철을 맞은 도다리를 넣어 영양까지 생각한 별미 메뉴

통전복 효종갱 [소고기:국내산 육우]

간보호와 숙취해소에 좋은 해장국으로 옛날 경기지역 양반들이 즐겨 먹던 경기도 토속 향토음식

가마솥 약곰탕 [소고기:국내산 육우]

72시간동안 가마솥에서 우려낸 진한 사골 육수의 메뉴

남촌 시래기 청국장 [돼지고기:국내산/두부(대두:국내산)]

무공해 청정 지역에서 재배한 양구 편치볼 시래기와 묵은지를 넣고 끓여 구수한 맛이 일품인 메뉴

강된장과 고등어구이 [고등어:노르웨이,두부(대두:국내산)]

표고버섯 대표산지인 장흥 표고버섯을 넣어 더욱 구수한 옛날 강된장과 바삭하게 구운 고등어 구이세트 메뉴

남촌 오므라이스 [소고기:국내산 육우]

소고기 안심과 야채가 들어간 볶음밥에 주방장 특제 데미그라스 소스를 곁들인 남촌 인기 메뉴

제철 주꾸미 짬뽕 [주꾸미:국내산]

즉석에서 볶아낸 각종 야채와 제철 주꾸미를 사용해 얼큰한 국물이 일품인 메뉴

제철 주꾸미 해물 덮밥 [주꾸미:국내산]

각종 야채와 제철 주꾸미를 굴소스를 사용해 볶아낸 중식메뉴

봄나물 주꾸미 비빔밥 [주꾸미:국내산]

눈과 입에서 봄 내음을 가득 느낄 수 있는 봄의 맛과 봄의 맛이 가득한 별미 메뉴

남촌 클럽 샌드위치 [닭고기: 국내산/ 햄(돼지고기, 닭고기: 국내산)]

밥류(쌀, 찰쌀, 흑미:국내산)/배추 김치(배추,고춧가루:국내산)

일 품 안 주

장흥 표고 전복 탕수 120.

질은 향의 신선한 장흥 표고버섯과 완도산 전복을 바삭하게 튀겨 탕수소스와 함께하는 중화요리

소양동고 100.

장흥 표고버섯에 새우살과 야채를 채워 바삭하게 튀겨낸 중식 고급 요리

닭날개 튀김과 야채스틱 [닭고기:외국산] 70.

겉은 바삭, 속은 부드러운 닭 날개 치킨과 야채스틱 3종의 세트메뉴

허브 치킨 후라이드과 감자 튀김 [닭고기:국내산] 70.

향기로운 허브로 마리네이드해 바삭하게 튀겨낸 치킨과 핫감자 튀김의 세트메뉴

봄 미나리 주꾸미 초회 [주꾸미:국내산] 100.

봄향기 가득한 미나리와 주꾸미를 한 접시에 담아 봄기운을 한가득 느낄 수 있는 안주 요리

미나리 목은지 삼합 [돼지고기:국내산] 120.

잘 숙성된 목은지와 제철 미나리를 곁들인 돼지고기 삼합 별미 메뉴

 2시간 전 예약

흑마늘과 민물 장어구이 [민물장어:국내산] 120.

남촌만의 핫소스로 숙성시킨 민물 장어구이와 흑마늘의 조화가 어우러진 건강메뉴

소고기 안심 봄나물 볶음 [소고기:국내산 육우] 90.

부드러운 안심과 제철 봄나물을 중식풍으로 볶아낸 요리

소고기 안심 찹 스테이크 [소고기:국내산 육우] 90.

레드와인에 숙성시킨 소고기 안심에 각종 야채와 특제 데미그라스 소스를 더한 요리

흑마늘 차돌박이 부추 무침 [소고기:국내산 육우] 80.

흑마늘을 곁들인 차돌박이 구이를 방유당 참기름에 무친 부추와 함께 먹는 요리

밥류(쌀, 찹쌀, 흑미:국내산)/배추 김치(배추,고춧가루:국내산)

샐러드

제철 즉석 샐러드

60.

향긋한 제철 봄나물과 허브를 사용한 유자 발효식초로 새콤함과 향긋함을 주는 제철 샐러드

Fresh 연어 샐러드

주방장 노하우로 마리네이드한 Fresh 연어와 신선한 야채를 곁들인 건강 샐러드

가족집밥

완도 특품전복 가마솥 약 백숙 [닭고기:국내산]

엄선된 한약재와 블루베리를 넣고 가마솥에 진하게 고아낸 특제 가마솥 메뉴



2시간 전예약

180.

제철 도다리 매운탕 [도다리:국내산/두부(대두:국내산)]

120.

친환경 육수에 제철 도다리를 넣어 시원하고 얼큰하게 끓여낸 제철 별미 메뉴

봄나물 주꾸미 전골 [주꾸미:국내산/두부(대두:국내산)]

120.

제철 주꾸미와 봄 향기 가득한 봄나물을 듬뿍 넣은 시원한 국물이 일품인 전골 메뉴

장흥 표고 가마솥 김치 전골

100.

[돼지고기:국내산/두부(대두:국내산)/육수(소고기:국내산육우)]

진한 사골육수에 국내산 돼지고기와 숙성된 목은지를 넣고 푹 끓인 깊은맛의 김치전골

밥류(쌀, 찰쌀, 흑미:국내산)/배추 김치(배추,고춧가루:국내산)