

當
然
自
然

남촌 식탁 당연 자연

별이 잘 드는 남쪽 마을

남촌의 식탁은

마땅히 그러한

“한국의 자연”을 그 본질로 다지려 합니다



NAMCHON
GOLF CLUB

밥류(쌀,잡쌀:국내산), 포기김치(배추,고춧가루:국내산), 두부(대두:외국산)
가쓰오부시(가다랑어:인도네시아), 오징어젓(중국산), 참치(월양산)

當
然
自
然

“당연 자연”

남촌과 농가의 맛남

“남촌 요리의 근본은 자연에 있습니다”

그 제철 가장 맛있는, 진정성 있는 식재료로
지역의 토속 맛집 메뉴를
남촌 식탁에 정성스럽게 담아냅니다

서산감자 들깨 칼국수와 감자전 30.0

부항리농가 들깨 칼국수와 충남 서산의 팔봉산 감자전을 곁들인 농가 맛남 메뉴

청도미나리 곰탕 30.0

문막축산 한우사골 등으로 4일간 끓여 청도 상리 한재미나리를 듬뿍 얹은 보양식 곰탕

양구 편치볼시래기 파스타 30.0

구수한 강원도 양구 편치볼시래기를 오일 파스타에 곁들여 한국의 맛을 더한 파스타

쌍령리 손두부 찌개 30.0

매일 아침 광주 쌍령리두부농가에서 가져온 손두부로 갈갈하게 끓인 해물 손두부찌개

소고기(국내산), 관자(중국산), 전복(국내산)

當
然
自
然

“당연 자연”

토종 쌀

100년 만에 되살린

‘우리 토종쌀’로 지은

남촌 계절 솔밥으로

밥을 짓습니다

솔송고버섯 영양솔밥 45.0

대관령 솔송고버섯과 몸의 기운을 북돋워 주는 보양 재료를 넣은 일품 영양솔밥

비단조개와 성게알 영양솔밥 40.0

양양 비단조개와 제주 성게알로 바다의 깊은 맛이 느껴지는 고급 해산물 솔밥

고창 민물장어 구이 덮밥 45.0

토종쌀 솔밥에 특제 데리야끼 소스에 구워낸 고창 민물장어를 곁들인 보양 덮밥

전복(국내산), 민물장어(국내산)

Lunch 중식

대하 해물 짬뽕 (전복:국내산) 30.0

완도 활전복, 돌문어, 서산에서 공수한
큼직한 대하를 더한 해물 가득한 남촌 짬뽕

완도전복과 광어 회덮밥 (광어,도미,전복:국내산/연어:노르웨이산) 35.0

완도산 활전복, 싱싱한 야채,
신선하고 담백한 광어회에 특제소스로 맛을 더한 회덮밥

돈마호크 돈가스 정식 (돈육:국내산) 35.0

남촌 조리장 특제소스에 문막축산농가 생갈비쪽 등심인
돈마호크를 저온숙성한 뒤 바삭하게 튀겨낸 프리미엄 스타일 돈가스

남촌 효종갱 (소고기:국내산, 전복:국내산) 32.0

광주시 옛 해장국인 효종갱을 남촌의 방식으로 해석하여
업선된 식재로 정성드려 끓여낸 전통 해장국

도미조림 정식 (도미:국내산) 35.0

완도산 활도미에 버섯, 우엉, 단호박을 곁들여
남촌 조리장만의 특제 간장소스로 조려낸 한상차림

솔송고버섯 낙지덮밥 (낙지:국내산,외국산) 30.0

싱싱한 낙지와 대관령 솔송고버섯을
조리장 특제소스로 매콤하게 볶아 완성한 덮밥한상

當然自然

“당연 자연”

남촌의 어울림

“남촌이 들려주고 싶은 남촌스러움을
정성스럽게 담았습니다”

별이 잘 드는 남쪽 마을,
남촌에서 즐기는 남다른 편안한 여유와

그 계절 가장 맛있는 자연의 맛이 담긴 식사
그리고 어울림酒, 담음새로
남촌만의 어우러짐을 만듭니다

쌍령리 두부농가 순두부

차돌박이 야채 편백찜

토종쌀 영양술밥과 된장찌개

후식

남촌 하이볼

70.0

대두(외국산), 차돌박이(미국산)

Salad 샐러드

유자소스를 곁들인 훈제연어 100.0

신선한 야채에 전남 고흥 유자청으로 만든
상큼한 드레싱을 곁들인 훈제연어샐러드

해산물샐러드와 그릴야채 (관자:중국산) 140.0

대관령 솔송고버섯, 만가락, 새송이에
남촌 조리장 특제 양념으로 구워낸 해산물을 곁들인 샐러드

지중해식 문어 뿔뿔 120.0

고소하게 오븐에 구운 돌문어와 서산감자를
수제 단호박 튀레와 곁들이는 스페인식 요리

소고기 찹쌀구이와 솔부추무침 (소고기:국내산) 140.0

얇게 구워내어 더욱 맛있는 소고기에
특제 간장소스로 버무린 솔부추 무침을 곁들인 요리

순살치킨과 왕새우 튀김 (계육:국내산) 90.0

남촌 조리장의 특제반죽으로 바삭하게 튀겨낸
순살치킨과 왕새우 튀김으로 베스트 안주

Special dish 일품요리

새우&소고기 튀김 (소고기:국내산) 120.0

남촌 조리장의 특별한 비법으로 얇고 고소하게 튀긴 새우와 소고기를 맛깔스럽게 양념한 요리

간풍기 (계육:국내산) 100.0

갓 튀겨낸 신선한 국내산 생닭다리살을 매콤한 소스와 함께 불맛을 살려 볶아낸 중화요리

오룡해삼 120.0

바다의 인삼으로 불리우는 해삼과 타우린이 풍부한 새우로 속을 채워 튀겨낸 후 불맛 가득 볶아낸 중화요리

유린기 (계육:국내산) 100.0

싱싱한 닭다리살을 바삭하게 튀겨내 남촌 조리장의 매콤한 청양고추소스로 맛을 낸 중화요리

Hot pot 전골류(4인)

강화순무를 곁들인 제주 은갈치 조림 (은갈치:국내산) 300.0

제주도에서 공수한 싱싱한 은갈치와 알싸한 맛의 강화순무, 포슬한 서산감자를 넣어 매콤하게 조려낸 요리

능이 소불고기 버섯전골 (소고기:국내산) 260.0

소불고기와 봉화 능이버섯, 대관령 솔송고 버섯, 다양한 버섯으로 시원하고 담백하게 끓여낸 전골

제철 해산물과 이베리코, 차돌 야채편백찜 240.0

(돈육:국내산/차돌박이:미국산/이베리코:스페인산)

서산대하, 완도전복, 고흥가리비 등 제철해산물과 이베리코, 차돌박이, 각종 야채를 수제 편백김기로 요리한 찜요리 (*식사별도)

묵은지 김치전골 (돈육:국내산) 160.0

한돈 돼지고기와 남촌에서 저온 숙성한 묵은지로 시원하고 깊이 있게 끓여낸 김치전골

낙지 두루치기 (낙지:외국산/돈육:국내산) 180.0

한돈 돼지고기와 낙지를 매콤하게 볶아내어 남촌 텃밭 짬채소와 곁들여 먹는 두루치기 정식

Course

코스요리

야외 코스 BBQ

1인 200.0



전복죽

시저샐러드

단호박 찜보

왕새우전복구이

등심구이

양갈비

김치말이국수 or 돌솥밥 정식

Course

코스요리

중식 코스

1인 150.0



유린기

오롱해삼

랍스타칠리소스

활전복스테이크

해물짬뽕

후식

Beverage 음료·주류

Coffee

에스프레소	11.0
아메리카노	11.0
카페라떼	12.0
카푸치노	12.0
아이스더치커피	14.0
아이스카페라떼	14.0

Tea & Juice

자연담은 유자차	12.0
유기농 녹차	12.0
한방 생강차	12.0
허브차 (케모마일, 아카시아, 메리골드)	12.0
계절 생과일주스	15.0

Bottle

클라우드, 카스, 테라 330cc	10.0
--------------------------	------

Soft Drink

콜라 / 사이다	4.0
페리에 (라임, 레몬)	8.0

Beverage 음료·주류

Draft Beer

핸드&몰트 구름 300cc	16.0
핸드&몰트 구름 2000cc	60.0
구스 IPA 300cc	16.0
구스 IPA 2000cc	60.0
산토리 300cc	16.0
산토리 2000cc	60.0

Traditional Liquor

화요 17	35.0
화요 25	45.0
화요 41	60.0
일품진로 25	45.0
여울 25	45.0

Whiskey

발렌타인 17년 700ml	400.0
발렌타인 21년 700ml	560.0
조니워커블루 750ml	640.0