

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, 찰쌀:국내산), 장조림(소고기 한우:국내산), 참치(원양산)
포기김치(배추, 고춧가루:국내산), 가쓰오부시(가다랑어:인도네시아)
두부(대두:외국산), 오징어젓(중국산), 혼다시(일본산)

當然自然

“당연 자연”

9월 남촌의 맛

남촌과 농가의 맛남

전남 순천 토종 새우

순천만 토종새우로 맛을 낸
가을버섯 애호박 고추장 찌개

맑은 순천만이 키워낸 토종새우를
깊이있게 끓여내 시원한 감칠맛을 살리고,
가을 버섯과 애호박을 더한
남촌의 가을 진지 한 상

35.0

돈육(국내산)

當
然
自
然

“당연 자연”

남촌과 농가의 맛남

“남촌 요리의 근본은 자연에 있습니다”

그 제철 가장 맛있는 맛을 담은
지역 농가의 진정성 있는 식재료를
남촌 식탁에 정성스럽게 담아냅니다

충남 서산 대하 전복 해물 짬뽕 32.0

충남 서산 대하, 통영 전복 등 신선한 해산물에 불향을 더한 칼칼한 남촌 짬뽕

전남 곡성 참송이 포르치니 파스타 32.0

깊은 풍미의 포르치니와 참송이, 진한 베샤멜소스의 고소한 크림 파스타

전남 곡성 참송이 해산물 덮밥 35.0

가을 제철 참송이에 해삼과 가리비, 청경채를 곁들여 볶아낸 중화풍 덮밥

전복(국내산), 관자(중국산)

當
然
自
然

“당연 자연”

토종 쌀

100년 만에 되살린

‘우리 토종쌀’로

남촌 계절 솔밥을 짓습니다

전남 곡성 참송이 전복 솔밥 45.0

쫄깃하고 부드러운 전복과 곡성 참송이, 제철 산마로 지은 남촌 가을 솔밥

숯불 한우 안심 솔밥 45.0

토종쌀 108미로 지은 솔밥에 숯불 직화로 구워 낸 한우 안심을 올린 일품 솔밥

남촌 텃밭 가을 옥수수 영양 솔밥 45.0

남촌 옥수수와 토종쌀로 지은 솔밥과 텃밭 채소 반찬을 광주리에 담아낸 남촌 한 상

전복(국내산), 소고기 한우(국내산)

當
然
自
然

“당연 자연”

남촌 참숯화덕

그 계절, 가장 풍성한 자연의 재료와
우리 전통 조리법인 숯불의 조화로
자연의 맛을 최대한 이끌어
재료 근본적인 맛을 가장 깊이 있게 살려냅니다

제주 活생선 숯불구이와 몽치구이 45.0

제주에서 공수한 活생선과 한우 몽치 구이를 숯불향 가득 익혀 차려낸 계절 진미

남촌 불고기 버거 32.0

수제 패티와 유정란 프라이, 창녕 양파구이를 곁들인 남촌 스타일의 컨트리 버거

숯불 저염 석갈비 구이와 된장찌개 45.0

남촌 특제 소스로 부드럽게 절인 갈비를 숯불에 구워 신선한 부추를 곁들여 먹는 요리

고등어(국내산), 소고기 한우(국내산), 돈육(국내산)

Lunch 중식(1인)

남촌 도시락

50.0

장어 계란말이, 새우야채튀김, 솔송고초밥 등
다양한 맛을 즐길 수 있는 일식 장인의 도시락

안심 오프라이스

35.0

숯불에 구워낸 문막 한우 안심과
남촌 조리장의 수제소스를 더해 부드럽게 익혀낸 오프라이스

순천 토종새우 튀김 덮밥

38.0

바삭한 토종 새우 야채 튀김, 뿌리채소 튀김 등을
특제 소스와 함께 즐기는 남촌 튀김 정식

남촌 효종갱

32.0

광주시 옛 해장국인 효종갱을 남촌의 방식으로 해석하여
엄선된 식재료로 정성 들어 끓여낸 전통 해장국

통영 도미 조림

38.0

통영 活도미에 표고버섯, 우영 등 건강채소를 곁들여
특제 간장소스로 맛을 낸 조림 정식

남촌텃밭 비빔밥과 한우 불고기

38.0

남촌 텃밭에서 자란 호박, 가지, 무로 만든
가을향 가득 남촌 비빔밥과 한우 불고기

광어(국내산), 도미(국내산), 고등어(국내산), 민물장어(국내산),
소고기 한우(국내산), 다랑어(월양산), 전복(국내산)

Special dish 일품요리(4인)

소고기 찹쌀 구이와 솔부추 무침 140.0

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

숯불 가지 갈비 150.0

도톰하게 썬 가지에 납춘 수제 갈비 소스를 발라 다양한 야채, 버섯,
부드러운 고기와 함께 말아 숯불에 구워낸 요리

숯불 모듬 꼬치구이 180.0

문막 축산 안심과 완도 전복, 서산 대하, 신선한 농가 야채로 만든 꼬치를
숯불의 향을 입혀 구워낸 요리

문막한우 숯불구이 샐러드 150.0

정성으로 숙성해 숯불에 구운 등심구이와
제철 채소를 곁들인 샐러드

순살치킨과 왕새우 튀김 샐러드 130.0

남촌 조리장의 특제 반죽으로 바삭하게 튀겨낸
순살치킨과 왕새우 튀김이 조화로운 안주 메뉴

통영 활우럭 쌍령리 수제 홍소두부 160.0

바삭하게 튀긴 우럭에 쌍령리 수제 두부와
가을 배주로 풍미를 살린 중화풍 일품 요리

소고기 한우(국내산), 돈육(국내산), 계육(국내산),
전복(국내산), 우럭(국내산), 대두(외국산)

Wine pairing 와인페어링(4인)

오븐 구이 치즈120.0

오븐에 구워낸 브리치즈에 다양한 견과류와
농가 전통 토종꿀을 올린 와인 안주

통바비큐 컨츄리 베이컨140.0

남존 조리장이 직접 만든 통 베이컨에 농가 가지, 호박 등을 곁들여 구워내
깨끗 펠스토 소스를 더한 와인 안주

한우육회 김부각 타르타르140.0

문막 한우 육회 타르타르와 고소한 전통 수제 김부각을
함께 즐기는 와인 메뉴

치즈 플래터Magnum 200.0
Half 100.0

국내 치즈 장인의 수제 치즈 7종으로 구성된 와인 안주

1인 치즈 플래터18.0

국내 치즈 장인의 수제 치즈와 한 입 스낵으로 구성되어
가볍게 즐길 수 있는 1인용 와인 안주

돈육(국내산), 소고기 한우(국내산)

Hot pot 전골류(4인)

곡성 참송이 능이 버섯 전골 260.0

진한 맛의 조리장 특제 육수에 곡성 참송이, 능이버섯 등 다양한 버섯을 넣고 끓여낸 보양 전골

농가 더덕 두루치기 220.0

한돈 돼지고기를 매콤하게 볶아내어 예산의 제철 더덕을 숯불에 구워내 곁들여 먹는 두루치기 정식

남촌 해신 전골 240.0

전복, 낙지 등 엄선한 보양 해산물을 풍성하게 담아 바다의 풍미를 한껏 끌어올린 해신 전골

통영 활우럭 매운탕 240.0

신선한 통영 활우럭에 남촌 조리장의 특제 양념을 더해 깊고 시원하게 끓여낸 우럭 매운탕

묵은지 김치전골 180.0

한돈 돼지고기와 남촌에서 저온 숙성한 묵은지로 시원하고 깊이 있게 끓여낸 김치전골

돈육(국내산), 전복(국내산), 낙지(중국산), 우럭(국내산),
배추김치(배추, 고춧가루:국내산)

Course

코스요리

BBQ 코스

1인 200.0

전복죽

시저샐러드

단호박 찜보

왕새우전복구이

등심구이

양갈비

김치말이국수 or 돌솥밥 정식

중식 코스

1인 150.0

유린기

오롱해삼

랍스타칠리소스

활전복스테이크

해물짬뽕

후식

전복(국내산), 소고기 한우(국내산), 양고기(호주산), 계육(국내산)

Beverage 음료 · 주류

Coffee

에스프레소	11.0
아메리카노	11.0
카페라떼	13.0
카푸치노	13.0
아이스더치커피	14.0
아이스카페라떼	15.0

Tea & Juice

자연담은 유자차	12.0
유기농 녹차	12.0
한방 생강차	12.0
허브차 (캐모마일, 아카시아, 페리골드)	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

Namchon Craft Beer

남촌 라거	자연의 싱그러움을 담은 청량한 독일식 라거	300cc	16.0
남촌 에일	상큼한 과일 향과 묵 넘김이 부드러운 벨기에식 밀맥주	300cc	16.0

Draft Beer

산토리	300cc	16.0
산토리	2000cc	60.0

Traditional Liquor

화요	17	40.0
화요	25	45.0
화요	41	60.0
일품진로	25	45.0
여울	25	45.0
모월로	25	45.0
한영석	청명주	60.0
경성과하주		50.0

Whiskey

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

