



회원님의 건강과 미감을 생각하며
국내에서 가장 훌륭한 식재료로
최고의 음식을 드리고자 늘 노력하겠습니다.

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우,
오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 복숭아, 토마토, 아황산염 등은 알레르기를 유발할 수 있습니다.
상기 재료 이외에도 특정 재료에 알레르기 반응이 있는 회원님께서서는 미리 말씀해주시길 부탁드립니다.

중 · 석식

전통섭국 피로회복 숙취해소에 좋은 양양의 토속음식	17,000
한우 안심 오므라이스 안심(소고기:국내산 한우) 진한 데미소스의 풍미와 한우 안심의 부드러움	18,000
동해안 도치알탕 두부(대두:국내산) 동해안 알도치와 묵은지로 맛을 낸 개운하고 시원한 해장국	20,000
해산물 크림 파스타 갑오징어:베트남산 신선한 해물과 고소한 크림소스의 절묘한 조화	20,000
동해안 활어 회덮밥 광어, 우럭: 국내산 싱싱한 생선회에 신선한 야채를 곁들인 계절의 참맛	20,000
산나물 산채 돌솥 비빔밥 우민찌(소고기:국내산 한우) 설악산 오색에 나는 산나물, 묵나물로 힐링식	20,000
동해안 해물 순두부 🌶️ 솔방울 오징어:중국산/ 순두부:국내산 활전복과 각종 해산물을 곁들여 깊고 부드러운 맛	20,000

쌀(백미, 흑미, 찰기장, 죽) : 국내산/쥐눈이콩 : 국내산/김치(배추) : 국내산/고춧가루 : 국내산

중 · 석식

곤드레 추어탕 미꾸라지(국내산) 원기를 북돋아주는 단백질과 칼슘, 무기질이 풍부한	22,000
동해안 물회와 오색소면 🌶️ 광어, 우럭(국내산) 동해안의 싱싱한 제철 해물과 오색 소면의 완벽한 궁합	23,000
자연송이 버섯 육개장 사골, 잡뼈, 양지, 사태(소고기:국내산 한우) 사골육수의 깊고 깔끔한 맛에 양양산 송이와 각종 버섯이 가득	24,000
자연송이 능이버섯 곰탕 사골, 잡뼈(소고기:국내산 한우) 면역기능을 높이고 항암효과 등에 좋은	25,000
효종갱 해장국 소갈비(소고기:미국산) 송이, 표고, 소갈비, 전복 등을 넣은 조선시대 사대부들의 영양 해장국	25,000
자연송이 능이 한우안심 덮밥 안심(소고기:국내산 한우) 자연송이의 은은한 향과 단백질이 풍부한 한우로 만든	25,000

쌀(백미, 흑미, 찰기장, 죽) : 국내산/쥐눈이콩 : 국내산/김치(배추) : 국내산/고춧가루 : 국내산

4인 식사

본 메뉴는 약 30분 정도 소요되오니
사전 주문 부탁드립니다.

봉침 돼지 목은지 전골 삼겹살, 목살, 앞다리살(돼지고기:국내산)/ 두부(대두:국내산) 직접 담가 숙성한 목은지와 봉침을 맞은 돼지, 감자 옹심이로 만든 구수하고 칼칼한 일품 맛	70,000
곤드레 유황 오리 전골 유황오리(오리:국내산) 비타민A, 칼슘이 풍부한 곤드레와 해독에 좋은 오리가 조화된 건강식	80,000
한우 안심 버섯 무향 청국장 안심(소고기:국내산 한우)/청국장(대두:국내산) 구수하고 담백한 건강식	80,000
주꾸미 봉침 돼지 두루치기 썸밥 삼겹살, 목살, 앞다리살(돼지고기:국내산) 매콤, 달콤한 소스로 만든 두루치기와 블루베리 썸장으로 입맛 돋우는 썸밥	85,000
동해안 생 대구전골 두부(대두:국내산) 가슴까지 뽕 넣어주는 시원하고 칼칼한	90,000
양양 능이 송이버섯전골 불고기(소고기:국내산 한우) 면역 기능을 높여 항암효과에 좋은 버섯 향기 가득한 전골	100,000

쌀(백미, 흑미, 찰기장, 죽) : 국내산/쥐눈이콩 : 국내산/김치(배추) : 국내산/고춧가루 : 국내산

일품요리

본 메뉴는 약 30분 정도 소요되오니
사전 주문 부탁드립니다.

훈제연어 샐러드 훈제연어와 신선한 야채, 블루베리를 곁들인 싱그러운 맛	50,000
라즈베리 소프트 크랩 튀김 라즈베리향이 감도는 겉은 바삭하고 속은 부드러운 크랩 튀김	60,000
토종닭 유림기 닭다리살(닭고기:국내산) 바삭하게 튀겨낸 토종닭 다리살과 매콤 새콤한 소스의 조화	60,000
닭날개 & 감자튀김 닭날개(닭고기:국내산) 시원한 맥주와 완벽한 튀김 요리	60,000
가지 깐풍새우 부드러운 가지와 오동통한 새우의 새콤 매콤한 맛	70,000
모듬 치즈와 계절 과일 다양한 치즈와 계절 과일의 풍미	70,000
버섯 관자 샐러드 면역 효과에 좋은 양양산 버섯과 동해안 관자와의 만남	70,000
한우 안심 탕수육 안심(소고기:국내산 한우) 찹쌀과 부추로 반죽하여 튀겨낸 바삭하고 쫄득한 맛의 완성체	75,000
한우 안심 스테이크 샐러드 안심(소고기:국내산 한우) 데미글라스 소스의 깊은 풍미와 최상급 한우의 부드러움이 조화된 맛	80,000

쌀(백미, 흑미, 찰기장, 죽) : 국내산/쥐눈이콩 : 국내산/김치(배추) : 국내산/고춧가루 : 국내산

일품요리

본 메뉴는 약 30분 정도 소요되오니
사전 주문 부탁드립니다.

골든 자몽 전복 샐러드 원기 회복에 좋은 자연산 전복과 골든 자몽의 향긋한 맛	80,000
울금 봉침 수육 삼겹살(돼지고기:국내산) 수퍼푸드 울금, 봉침을 맞은 돼지로 만든 최고의 건강식	80,000
산마 한우 안심 안심(소고기:국내산 한우) 건강에 좋은 산마, 송이, 안심으로 만든 중화풍 요리	90,000
대추소스 한우안심 안심(소고기:국내산 한우) 부드러운 안심과 대추 소스의 달콤한 풍미	90,000
중화풍 전복 도가니 알스지(소고기:국내산 한우) 원기 회복에 좋은 전복과 도가니를 함께 볶아낸 풍성한 맛	100,000
육환해삼 우민찌(소고기 다진것:국내산 한우) 한우 완자와 바다의 산삼이라 불리는 해삼의 조화	100,000
자연송이 전복 산과 바다의 송이와 전복으로 만든 최고의 건강 보양식	100,000
양갈비구이(샐러드포함) 양갈비(양고기:호주산) 숯불에서 직접 구워 풍미가 일품	140,000

쌀(백미, 흑미, 찰기장, 죽) : 국내산/쥐눈이콩 : 국내산/김치(배추) : 국내산/고춧가루 : 국내산

석식 회 한상 차림

속성 4시간

200,000(4인)

모듬해물

1. 전복, 멍게, 개불 등 3종
2. 자숙새우, 소라살, 북방조개 3종

계절 사시미

광어, 우럭 or 계절생선(방어, 쥐치 등)

블루베리 쌈장 회 무침

(광어, 우럭:국내산)

해물파전

동해안 물회

서더리 매운탕

후식

상기 메뉴는 계절별 식재료에 따라 변동 될 수 있습니다.

쌀(백미, 흑미, 찰기장, 죽) : 국내산/쥐눈이콩 : 국내산/김치(배추) : 국내산/고춧가루 : 국내산

만찬코스

사전 예약을 부탁드립니다

동백 코스

50,000(1인)

웰컴디쉬

훈제연어 샐러드

닭날개 & 감자튀김
닭날개(닭고기:국내산)

대추소스 한우안심
안심(소고기:국내산 한우)

봉침 돼지 목은지 전골
삼겹살, 목살, 앞다리살(돼지고기:국내산)/ 두부(대두:국내산)

후식

백합 코스

70,000(1인)

웰컴디쉬

버섯 샐러드

토종닭 유림기
닭다리살(닭고기:국내산)

가지간풍새우

울금 봉침 수육
삼겹살(돼지고기:국내산)

동해안 생대구탕

후식

쌀(백미, 흑미, 찰기장, 죽) : 국내산/쥐눈이콩 : 국내산/김치(배추) : 국내산/고춧가루 : 국내산

스페셜코스

사전 예약을 부탁드립니다

모듬회 코스

70,000(1인)

웰컴디쉬

모듬해물
(해삼, 전복, 멍게, 개불, 새우장, 소라, 한치 등)

계절 사시미
(광어, 우럭:국내산)

블루베리 쌈장 회 무침
(광어, 우럭:국내산)

동해안물회
(광어,우럭:국내산)

숙회(오징어 or 문어 or 쭈꾸미 등)
(오징어:국내산)

튀김(산더덕, 단호박, 새우 등)

생선구이(고등어 or 이면수 or 꽁치 등)
(고등어:노르웨이산)

초밥

서더리 매운탕/진지

후식

쌀(백미, 흑미, 찰기장, 죽) : 국내산/쥐눈이콩 : 국내산/김치(배추) : 국내산/고춧가루 : 국내산

스페셜코스

사전 예약을 부탁드립니다

난초 코스

90,000(1인)

웰컴디쉬

골든 자몽 전복 샐러드

모듬해물

(해삼, 전복, 멧게, 개불, 새우장, 소라, 한치 등)

계절 사시미

(광어, 우럭:국내산)

블루베리 쌈장 회 무침

(광어, 우럭:국내산)

자연송이 전복

산마 송이 안심

안심(소고기:국내산 한우)

양양 능이 송이버섯전골

우둔(소고기:국내산 한우)

후식

쌀(백미, 흑미, 찰기장, 죽) : 국내산/쥐눈이콩 : 국내산/김치(배추) : 국내산/고춧가루 : 국내산

스페셜코스

1일전 사전 예약을 부탁드립니다

매화 코스

150,000(1인)

웰컴디쉬

한우육회

설도(소고기:국내산 한우)

해산물

전복, 가리비, 왕새우, 오징어(국내산) 등

닭다리

닭다리살(닭고기:국내산)

양갈비

양갈비(양고기:호주산)

한우채끝등심

채끝등심(소고기:국내산 한우)

봉침 돼지목살

목살(돼지고기:국내산)

고구마 or 감자

식사

(김치말이 메밀면&전복된장찌개)

후식

쌀(백미, 흑미, 찰기장, 죽) : 국내산/쥐눈이콩 : 국내산/김치(배추) : 국내산/고춧가루 : 국내산

음료

엔젤프레스	6,000
아메리카노	9,000
아이스 아메리카노	10,000
카페라떼	11,000
아이스 카페라떼	11,000
카푸치노	11,000
사이다	4,000
콜라	4,000
우유	5,000
녹차	5,000
식혜	5,000
모과차*	5,000

*모과차는 설해원에서 직접 재배하고 수확하여 담근 수제차입니다.

주류

처음처럼	9,000
참이슬	9,000
카스 병맥주	8,000
카스 생맥주 300cc	7,000
카스 생맥주 500cc	9,000
카스 생맥주 1700cc	25,000
아사히 생맥주 350cc	14,000
아사히 생맥주 3+1	42,000
화요 17도	25,000
화요 25도	30,000
화요 41도	55,000
장수막걸리	10,000
팬텀	80,000
골든블루 사피루스	100,000
골든블루 더 다이아몬드	150,000
원저 12년	100,000
원저 17년	200,000
발렌타인 17년	250,000

- 와인 리스트는 별도로 준비되어 있습니다 -

Wine

SPARKLING

CHAMPAGNE

Moet & Chandon Brut NV 150,0
모엣 샹동 브뤼

SPARKLING

Bosio, Moscato d'Asti 50,0
보시오, 모스카토 다스티

WHITE

Jules Taylor Sauvignon Blanc 80,0
줄스 테일러 쇼비농 블랑

Lois Jadot Cablis 60,0
루이자도 샤프리

Dr. loosen Riesling 60,0
닥터 루젠 리슬링

Excelsior Chardonnay 40,0
엑셀시오르 샤도네이

Wine

RED

Chateau Talbot 250,0
샤또 탈보

Napa Valley, Merlot 240,0
나파밸리, 멜로

Joel Gott 815 Cabernet Sauvignon 100,0
조엘고트 815 까베르네쇼비농

Joel Gott Zinfandel 90,0
조엘고트 진판델

1865 Reserva Cabernet Sauvignon 90,0
1865 리제르바 까베르네쇼비농

Piattelli Premium reserve Malbec 80,0
피아텔리 프리미엄 리저브 말벡

Montes Alpha Cabernet Sauvignon 70,0
몬테스 알파 까베르네쇼비농

Better half Pinot noir 70,0
베러하프 피노누아

Thomas goss Shiraz 60,0
토마스 고스 쉬라즈

Bogle, Marlot, california 60,0
보글, 멜로

Denada cellar Cabernet Sauvignon 50,0
데나다 셀러 까베르네쇼비농

Excelsior Cabernet Sauvignon 40,0
엑셀시오르 까베르네쇼비농