

원산지 안내

ORIGINS OF INGREDIENTS

제철 식재료의 맛을 한껏 살린
남도밥상을 격조 있게 담아내었습니다.

파인비치 골프 링크스는 엄선한 남도의 제철 식재료들로
바다 향이 물씬 풍기는 메뉴를 준비하였고,
모양새는 궁중음식의 담음을 현대에 맞게 재해석하였습니다.
셰프들의 혼과 정성으로 차려낸 진귀한 남도의 밥상
맛있게 드시고 활력 충전하시기 바랍니다.

파인비치 셰프 오재신



짬뽕어 | 국내산

별교 비단짬뽕어탕

사골, 잡뼈, 소머리 | 국내산 한우

특선 나주곰탕

양지, 사태 | 국내산 육우

특선 나주곰탕

전복 | 국내산

전복 진도각 미역국, 파인비치 특선 회덮밥,
남도식 특선 물회, 활전복 누르미와 수육

돈 등심 | 국내산

등심왕돈까스

소 안심 | 호주산

소 안심 오므라이스
소 안심 탕수육

굴비 | 중국산

남도식 보리 굴비 정식

닭 | 국내산

파인비치 보양해신탕

꾸꾸미 | 국내산

꾸꾸미 목살 두루치기

민물장어 | 국내산

풍천민물장어덮밥

돼지고기(목살, 오겹살) | 국내산

홍어삼합, 꾸꾸미 목살 두루치기

홍어 | 국내산

홍어삼합

갈치 | 국내산

제주 은갈치 조림

소고기

(방심, 갈비살, 차돌박이, 우둔살, 설도)

| 국내산 한우

남도식 한우 떡갈비

병어 | 국내산

꽃게 | 국내산

냉동꽃게 | 중국산

흑돼지 | 국내산

지리산흑돼지 김치전골

공통 원산지 | 국내산

쌀, 배추김치(배추, 고춧가루)

제철생선 해산물 | 국내산

(조피볼락, 감성돔, 광어, 보리송어, 고막, 간재미, 바닷장어, 대하, 전어, 활전복, 꽃게, 해삼, 산낙지, 군소,
돌문어, 비단가리비, 민물장어, 갑오징어, 붕장어, 갯다리, 홍어, 생굴, 뽕소라, 생조기, 우럭, 병어)

남도 제철 생선구이 반상, 남도 제철 생선회 조림, 남도 제철 생선 매운탕, 남도식 해산물 초무침,
파인비치 특선 회덮밥, 전유화, 해남바닷장어구이, 제철대하소금구이, 완도활전복찜

모든 금액에는 10%의 세금이 포함되어 있습니다. / 알레르기가 있으신 분은 직원에게 미리 말씀 부탁드립니다.
All rates include 10% tax. / Please let us know if you have any food allergies.



PINE BEACH
G O L F L I N K S

Menu List

낮것상			일품요리			수라상		
One-course Lunch			A La Carte (4인 상차림)			SURA Set		
남도 점심 상차림						1인 상차림 : 190.0 (사전예약)		
	New 장흥 표고버섯덮밥 Jangheung Shiitake Mushroom Rice Bowl 한우불고기와 장흥표고버섯으로 만든 중화풍 덮밥	27.0	New 산낙지 봄나물 초회 (🕒 20분 소요) Fresh Octopus & Spring Greens in Aged Makgeolli Vinegar 무안 빨낙지와 봄나물을 1년 숙성막걸리 식초로 무쳐낸 초회	120.0	맛이 주안상 (네가지 자연의맛)	직접 만든 육포 / 김부각 / 연근튀김 / 굴말랭이 Welcome food		
	New 무안 빨낙지비빔밥 Muan Octopus Bibimbap 두릅과 각종 봄나물을 곁들인 무안 빨낙지비빔밥	28.0	New 봄나물 활전복 샐러드 (🕒 20분 소요) Spring Greens & Abalone Salad with Plum Dressing 봄나물과 완도활전복으로 만든 매실소스를 곁들인 영양샐러드	120.0		어만두누르미 Grilled Seafood Dumplings with Sauce 새우살, 갑오징어살을 다져 넣고 황태피로 만두를 빚어 찌낸 사골양지육수의 응이		
	전복 진도각 미역국 Abalone Jindo Miyeokguk (Seaweed Soup) 싱싱한 전복과 끓지 않고 말린 진도각미역으로 끓여 낸 진한 돌미역국	25.0	소 안심 탕수육 (🕒 20분 소요) Sweet & Sour Beef Tenderloin 바삭하고 촉촉한 소고기 튀김과 새콤달콤한 과일향의 탕수 소스	100.0		처음 요리		
	별교 비단짬뽕어탕 Beolgyo Mudskipper Soup 재래원장과 우거지, 시래기로 끓여 낸 남도식 명물보양탕	25.0	홍어 삼합 (🕒 20분 소요) Fermented Skate, Steamed Pork Slices and Aging Kimchi Combo 국내산 홍어, 돈오겹살, 목은지의 남도대표 삼합	120.0		한우육회 산낙지탕탕이 Korean Beef Tartare with Live Octopus 당일 잡은 한우육회와 산빨낙지의 환상적인 스테미너식		
	등심왕돈가스 Pork Sirloin Cutlet 두툽한 돈등심과 직접 만든 특제소스가 곁들여진 옛날식 돈가스	27.0	흑오겹살적된장구이 (🕒 30분 소요) Grilled Black Pork Belly 적된장으로 1주일간 숙성시킨 흑돼지 오겹살구이	120.0		사슬적-어, 육남새 Grilled Skewer of Tenderloin, White Fish & Aralia shoots 고소한 감칠맛의 소 안심, 흰살 생선, 봄의 전령사인 두릅으로 꿰어 만든 적		
	해산물 돌김파스타 Seafood Pasta with Oil 싱싱한 해산물과 직접 만든 생김페스토를 곁들인 오일파스타	27.0	남도식 물회 (🕒 15분 소요) Namdo Style Special Mul-Hoe 활전복, 해삼, 제철회, 각종 해초와 메밀면을 곁들인 살얼음 가득한 특제소스의 맛	120.0		영산강 보리송어 회무침 Sliced Raw Mullet Salad with Aged Makgeolli Vinegar 1년 숙성 막걸리 식초로 무쳐낸 계절 회무침		
	특선 나주곰탕 Naju Gomtang (Beef Brisket Soup) 한우사골, 소머리와 국내산 육우 양지, 사태로 푹 우려낸 진한 맑은 육수	28.0	자연산바닷장어구이 (🕒 30분 소요) Teriyaki-Grilled Sea Eel 해남 청정 바다장어를 데리야끼 구이한 봉장어 요리	140.0	중심 요리	해남바다장어구이 Grilled Sea Eel with House-made Teriyaki Sauce 주낙으로 갓잡은 해남바닷장어를 직접 만든 데리야끼소스로 구워낸 최고의 스테미너 요리		
	소 안심 오므라이스 Omelet Rice with Beef Tenderloin 두툽한 소안심 구이와 양송이가 토핑 된 특제소스의 맛	28.0	쭈꾸미 흑목살 두루치기 (🕒 20분 소요) Stir-fried webfoot octopus Black Pork 특제 매콤 양념소스와 함께 볶아낸 쭈꾸미와 흑돼지 목살	140.0		능이버섯과 완도활전복선 Stuffed Abalone with Pine Nut Sauce 활전복 위에 닭다리살과 새우살을 다져 올려 찌낸 뒤 잣소스를 얹고 밤채를 올린 뒤 전복내장소스를 끼얹는 요리		
	남도식 보리 굴비 정식 Namdo Style Special Borigulbi and Cold Green Tea 보성녹차를 우린 얼음물과 함께 즐기는 정갈한 남도의 대표 밥도둑	30.0	자연산바닷장어구이 (🕒 30분 소요) Teriyaki-Grilled Sea Eel 해남 청정 바다장어를 데리야끼 구이한 봉장어 요리	140.0		제철 남도 활생선회 또는 남도식 한우떡갈비 Sliced Raw Namdo Season Fish or Grilled Short Rib Patties 제철 남도 활생선과 직접만든 한우떡갈비		
	남도 제철 생선구이 반상 Grilled Namdo Season Fish Set 남도 자연산 감성돔 구이와 구수한 시골 된장찌개를 곁들인 반상	35.0	지리산 흑돼지 김치전골 (🕒 30분 소요) Black Pork Kimchi Hot Pot 흑돼지 목살과 1년 숙성 목은지로 끓여 낸 전골	120.0	추가 요리	남도꽃게간장게장 또는 한우육회와 산낙지탕탕이 Namdo Soy-marinated Flower Crab or Korean Beef Tartare with Live Octopus		
	파인 비치 특선 회덮밥 Pine Beach Special Hoedeopbop (Raw Fish Bibimpap) 싱싱한 전복과 회, 그리고 웰빙 해초가 어우러진 바다음식	35.0	제주 은갈치 조림 또는 신안병어조림 (🕒 30분 소요) Braised Jeju Cutlassfish or Braised Silver Pomfret 신선한 제주은갈치 또는 신안병어를 고사리, 무를 넣고 푹 익힌 얼큰한 조림 요리	140.0		완도 생김국 Wando Fresh Laver Soup		
	남도식 물회 Namdo Style Special Mul-Hoe 활전복, 해삼, 제철회, 각종 해초와 메밀면을 곁들인 살얼음 가득한 특제소스의 맛	35.0	차돌박이 버섯 전골 (🕒 30분 소요) Beef Brisket and Mushroom Hot Pot 부드러운 한우 차돌과 각종 버섯을 양지 육수에 끓여 낸 전골	140.0		제주 은갈치 무조림 & 오곡진지와 맑은생선지리 Braised Jeju Cutlassfish & Ogok-Jinji and Clear Stew		
			파인비치 보양해신탕 (사전예약) Pine Beach Haesintang (Chicken and Seafood Soup) 한방 육수에 토종닭, 돌문어, 전복, 대하를 넣고 푹 고아 낸 남도 보양식	240.0	맺음 요리	다섯가지 입가심(봄쑥버무리, 호두강정, 딸기사뻬, 계절과일 3종) Refreshment		
						오미자배숙 Warm Pear Punch with Schisandra Berries		