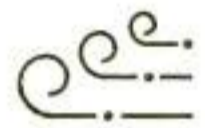
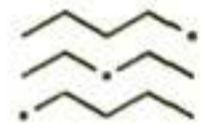
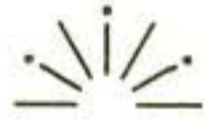




# Club House



PRISTINE valley



### 즐거운 미식 라운드 잇츠플레저

오직, 이곳에서만 즐길 수 있는 '특별한 미식을 통한 즐거운 경험'이라는 가치를  
(Eat's/It's)의 중의적인 청감으로 표현하였습니다.

라운드의 흥과 설레임이 끊이지 않고 이어지길 바라는  
마음을 담은 삼성웰스토리의 골프 식음 브랜드 eat's pleasure 입니다.

# eat's pleasure





# Breakfast Menu

조식 메뉴



## 그릭샐러드와 요거트

신선한 그릭샐러드와 요거트를 곁들인 웰빙메뉴

🕒 10분 소요

₩ 30,000



## 프렌치 토스트

샐러드&해쉬브라운을 곁들인 간편식 토스트

🕒 10분 소요

₩ 17,000

## 한우 우거지 해장국

소고기:국내산 한우,  
육수/우사골, 우잡뼈:국내산 한우

한우사골을 진하게 뽑아 끓인  
우거지해장국

🕒 5분 소요

₩ 21,000



## 황태 진(眞) 해장국

들기름에 황태를 볶아 진한 맛을  
우려낸 강원도식 황태 해장국

🕒 5분 소요

₩ 21,000



## 바지락 아욱국

시원한 바지락 육수에 부드러운  
아욱을 넣은 해장국

🕒 5분 소요

₩ 21,000



클럽하우스 레스토랑 밥, 누룽지, 죽류는 (쌀:국내산), (찹쌀:국내산), (흑미:국내산),  
배추김치는 (배추:국내산), (고춧가루:국내산), 두부류는 (콩:외국산)을 사용하며,  
상기 메뉴는 VAT 포함 가격입니다.

수산물은 별도 원산지표시판에서 원산지정보 확인 가능합니다.





# Single Menu

1인 정식 메뉴



## 전복 해물 순두부찌개

전복:국내산, 꽃게:바레인산, 주꾸미:베트남산

전복과 신선한 해물을 넣고 끓인 순두부찌개

⌚ 10분 소요

₩ 26,000



## 불고기 산채 비빔밥

소고기:호주산

산나물과 불고기의 조화로운 비빔밥

⌚ 5분 소요

₩ 24,000

## 즉석 차돌 짬뽕

소고기:미국산, 꽃게:바레인산, 주꾸미:베트남산

즉석에서 차돌과 각종해물을 볶아 만든 얼큰한 짬뽕

⌚ 15분 소요

₩ 30,000



## 육개장

소고기:호주산

진하게 우려낸 육수에 부드러운 소고기채를 넣어 얼큰하게 끓여낸 육개장

⌚ 10분 소요

₩ 25,000



## 옛날 수제 돈가스

돼지고기:국내산

등심을 수작업해서 만든 옛날식돈가스

⌚ 15분 소요

₩ 25,000



클럽하우스 레스토랑 밥, 누룽지, 죽류는 (쌀:국내산), (찹쌀:국내산), (흑미:국내산), 배추김치는 (배추:국내산), (고춧가루:국내산), 두부류는 (콩:외국산)을 사용하며, 상기 메뉴는 VAT 포함 가격입니다.

수산물은 별도 원산지표시판에서 원산지정보 확인 가능합니다.





가을별미  
Autumn Menu

### 장어구이 정식

조미장어:중국산

기력을 보충해줄 장어구이와 구수한 된장을 곁들인 정식

🕒 15분 소요

₩ 29,000

### 곤드레 추어탕

미꾸라지:국내산

곤드레와 미꾸라지를 넣은 보양식

🕒 10분 소요

₩ 26,000



### 우안심 회오리 오므라이스

소고기:호주산

회오리 우안심 오므라이스&데미소스

🕒 10분 소요

₩ 24,000



### 능이 아롱사태 곰탕

소고기:미국산, 호주산 섞음  
육수/우사골, 우잡빠:국내산 한우

아롱사태와 양지살을 넣고 끓인  
진(眞) 사골곰탕

🕒 5분 소요

₩ 23,000



### 전복 해물 된장찌개

전복:국내산, 꽃게:바레인산,  
주꾸미:베트남산

전복과 각종해물이 들어간  
시원한 된장찌개

🕒 10분 소요

₩ 24,000



클럽하우스 레스토랑 밥, 누룽지, 죽류는 (쌀:국내산), (찹쌀:국내산), (흑미:국내산),  
배추김치는 (배추:국내산), (고춧가루:국내산), 두부류는 (콩:외국산)을 사용하며,  
상기 메뉴는 VAT 포함 가격입니다.

수산물은 별도 원산지표시판에서 원산지정보 확인 가능합니다.



본 문서는 삼성웰스토리의 자산입니다. 허가 없이 외부로 반출할 수 없습니다.



# Four Persons Special Menu

4인 특선 요리



가을별미  
Autumn Menu

## 능이 버섯전골

소고기:미국산

능이 향이 은은한 모듬 버섯전골 요리

⌚ 30분 소요

₩ 140,000

## 닭 볶음탕

닭고기:국내산

특제 양념으로 만든 여름 보양 안주

⌚ 라운딩 전 예약 필수

₩ 160,000



## 이베리코 목은지 만두전골

돼지고기:스페인산

도토리를 먹고 자란 이베리코 목살을 넣고  
끓여낸 목은지 전골

⌚ 30분 소요

₩ 110,000



클럽하우스 레스토랑 밥, 누룽지, 죽류는 (쌀:국내산), (찹쌀:국내산), (흑미:국내산),  
배추김치는 (배추:국내산), (고춧가루:국내산), 두부류는 (콩:외국산)을 사용하며,  
상기 메뉴는 VAT 포함 가격입니다.

수산물은 별도 원산지표시판에서 원산지정보 확인 가능합니다.

**매운 소갈비찜**

소고기:미국산

부드러운 소갈비를 특제소스에  
매콤하게 졸여낸 갈비찜

사전예약 ㉠ 1시간30분 전 예약

₩ 190,000



**주꾸미 이베리코 쌈밥**

돼지고기:스페인산,  
주꾸미:베트남산

주꾸미와 이베리코 목살을 함께 볶아  
신선한 쌈채소와 곁들인 두루치기&진지

㉠ 30분 소요

₩ 160,000



**소모듬 보양전골**

소고기:호주산, 미국산,  
국내산 한우 섞음

소모듬부위와 각종야채를  
특제양념에 끓여낸 보양식전골

㉠ 30분 소요

₩ 130,000



클럽하우스 레스토랑 밥, 누룽지, 죽류는 (쌀:국내산), (찹쌀:국내산), (흑미:국내산),  
배추김치는 (배추:국내산), (고춧가루:국내산), 두부류는 (콩:외국산)을 사용하며,  
상기 메뉴는 VAT 포함 가격입니다.

수산물은 별도 원산지표시판에서 원산지정보 확인 가능합니다.



본 문서는 삼성웰스토리의 자산입니다. 허가 없이 외부로 반출할 수 없습니다.



# Four Persons Special Menu

4인 특선 요리



가을별미  
Autumn Menu

## 한방 장어보쌈

돼지고기:외국산,  
조미장어:중국산

장어구이와 한방보쌈을 곁들인 가을 보양요리

⌚ 30분 소요

₩ 180,000

## 유린기

닭고기:국내산

바삭하게 튀긴 닭다리살과 야채를 유린기 소스에  
잘 어우러지게 만든 샐러드식 요리

⌚ 20분 소요

₩ 90,000



## 훈제연어샐러드

훈연향이 은은한 연어와  
신선한 채소를 곁들인 샐러드

⌚ 20분 소요

₩ 90,000



클럽하우스 레스토랑 밥, 누룽지, 죽류는 (쌀:국내산), (찹쌀:국내산), (흑미:국내산),  
배추김치는 (배추:국내산), (고춧가루:국내산), 두부류는 (콩:외국산)을 사용하며,  
상기 메뉴는 VAT 포함 가격입니다.

수산물은 별도 원산지표시판에서 원산지정보 확인 가능합니다.







# Course Menu

코스 메뉴

## A 코스

1인 65,000

룸 이용 고객 한정 판매

웰컴디쉬

훈제연어샐러드

치킨 플래터 닭고기외국산

이베리코 목은지 만두전골 돼지고기스페인산

디저트

## B 코스

1인 90,000

룸 이용 고객 한정 판매

웰컴디쉬

훈제연어샐러드

소모듬 수육

소고기 호주산 미국산 섞음  
육수/우사골 우잠뼈 국내산 한우

주꾸미 이베리코 두루치기

돼지고기스페인산, 주꾸미 베트남산

소모듬보양전골

소고기 호주산 미국산, 국내산 한우 섞음

디저트