

사계절 별미로
채워지는
프리스틴밸리만의 좋은 식사



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

활력있는 라운딩을 위한 아침 메뉴

Breakfast Menu 조식 메뉴



한우 우거지 해장국

소고기:국내산 한우, 육수/우사골,우잡뼈:국내산 한우

⌚ 5분 소요

한우사골을 진하게 뽑아 끓인 우거지해장국

₩ 21,000



황태 진 해장국

⌚ 5분 소요

들기름에 황태를 볶아 진한 맛을 우려낸 강원도식 황태 해장국

₩ 21,000



전북 소고기 미역국

소고기:호주산, 전북:국내산

⌚ 7분 소요

바지락육수에 소고기를 넣고 끓인 미역국

₩ 21,000



아메리칸 블랙퍼스트

소시지, 잠봉/돼지고기:국내산

⌚ 15분 소요

갓구운 토스트, 계란후라이,소시지, 신선한 샐러드와 함께 즐기는 서양식 조찬

₩ 30,000



프렌치 토스트

⌚ 10분 소요

샐러드&해쉬브라운을 곁들인 간편식 토스트

₩ 17,000

프리스틴밸리GC레스토랑 밥,죽류는(쌀:국내산),(찹쌀:국내산),(흑미:국내산)
배추김치는 (배추:국내산), (고춧가루:국내산), 두부류는 (콩:외국산) 만을 사용하며,
상기 메뉴는 V.A.T 포함 가격입니다.

건강과 영양을 고려한 음식과 다채로운 찬이 있는 정식

Single Menu 1인 정식 메뉴



우안심 회오리 오므라이스

소고기:호주산

⌚ 10분 소요

회오리 우안심오므라이스&데미소스

₩ 24,000



육개장

소고기:호주산

⌚ 10분 소요

진하게 우려낸 육수에 부드러운 소고기채를 넣어 얼큰하게 끓여낸 육개장

₩ 25,000



옛날 수제 돈가스

돼지고기:국내산

⌚ 15분 소요

등심을 수작업해서 만든 옛날식돈가스

₩ 25,000



열무 불고기 비빔밥

소고기:호주산

⌚ 5분 소요

시원한 열무와 불고기를 곁들인 비빔밥

₩ 24,000



불향 주꾸미 비빔밥

주꾸미:베트남산

⌚ 5분 소요

주꾸미에 불향을 입힌 비빔밥

₩ 24,000

프리스틴밸리GC레스토랑 밥,죽류는(쌀:국내산),(찹쌀:국내산),(흑미:국내산) 배추김치는 (배추:국내산),(고춧가루:국내산), 두부류는 (콩:외국산) 만을 사용하며, 상기 메뉴는 V.A.T 포함 가격 입니다.



PRISTINE Valley



고등어구이정식 고등어:노르웨이산

⌚ 15분 소요

담백한 노르웨이산 고등어와 구수한 된장찌개 정식

₩ 25,000

차돌 짬뽕 순두부찌개

소고기:미국산,
주꾸미:베트남산, 꽃게:바레인산

⌚ 10분 소요

신선한 해물과 차돌을 넣고 끓인 짬뽕순두부찌개

₩ 26,000



콩국수

콩:국내산

⌚ 10분 소요

수제로 만든 진한 콩국물이
일품인 콩국수

₩ 25,000



능이 아롱사태 곶감

소고기:미국산, 호주산 쇠음
육수:우사골, 우잡뼈: 국내산 한우

⌚ 5분 소요

아롱사태와 양지살을 넣고 끓인
진(-) 사골곰탕

₩ 23,000



전복 해물 된장찌개

전복:국내산, 꽃게:바레인산,
주꾸미:베트남산

⌚ 10분 소요

전복과 각종해물이 들어간
시원한 된장찌개

₩ 24,000

프리스틴밸리GC레스토랑 밥,죽류는(쌀:국내산),(찹쌀:국내산),(흑미:국내산)
배추김치는 (배추:국내산), (고춧가루:국내산), 두부류는 (콩:외국산) 만을 사용하며,
상기 메뉴는 V.A.T 포함 가격입니다.

소중한 분과 즐거운 식사를 위한 특선 메뉴

Four Persons Special Menu 4인 특선 요리



능이버섯 한방 닭백숙

닭고기:국내산,전복:국내산

Ⓢ 라운딩 전 예약 필수

능이버섯과 각종 한약재로 만든 여름 보양식

₩ 200,000

닭 볶음탕



닭고기:국내산

Ⓢ 라운딩 전 예약 필수

특제 양념으로 만든 여름 보양 안주

₩ 160,000



이베리코 목은지 만두전골

돼지고기:스페인산

Ⓢ 20분 소요

도토리를 먹고 자란 이베리코 목살을 넣고
끓여낸 목은지 전골

₩ 110,000



아귀 매운탕

아귀:중국산

Ⓢ 30분 소요

부드러운 아귀살이 들어간 매콤한 매운탕

₩ 120,000

프리스틴밸리GC레스토랑 밥,죽류는(쌀:국내산),(찹쌀:국내산),(흑미:국내산)
배추김치는 (배추:국내산), (고춧가루:국내산), 두부류는 (콩:외국산) 만을 사용하며,
상기 메뉴는 V.A.T 포함 가격 입니다.



PRISTINE Valley

소모듬 보양전골

소고기:호주산, 미국산,
국내산 한우 섞음

⌚ 20분 소요

소모듬부위와 각종야채를 특제양념에 끓여낸
보양식전골

₩ 130,000



매운 소갈비찜

소고기:미국산

⌚ 1시간30분 전 예약

부드러운 소갈비를 특제소스에 매콤하게 졸여낸 갈비찜

₩ 190,000 사전예약



주꾸미 이베리코 쌈밥

돼지고기:스페인산, 주꾸미:베트남산

⌚ 20분 소요

주꾸미와 이베리코 목살을 함께 볶아 신선한 쌈채소와
겉들인 두루치기&진지

₩ 160,000

프리스틴밸리GC레스토랑 밥,죽류는(쌀:국내산),(찹쌀:국내산),(흑미:국내산)
배추김치는 (배추:국내산), (고춧가루:국내산), 두부류는 (콩:외국산) 만을 사용하며,
상기 메뉴는 V.A.T 포함 가격입니다.

소중한 분과 즐거운 식사를 위한 특선 메뉴

Four Persons Special Menu 4인 특선 요리



유린기 닭고기:국내산

바삭하게 튀긴 닭다리살과 야채를 유린기 소스에 잘 어우러지게 만든 샐러드식 요리

₩ 90,000 ⌚ 20분 소요



치킨 플래터 닭고기:외국산

후라이드wing&감자튀김&샐러드&마늘크림빵

₩ 80,000 ⌚ 20분 소요



훈제연어샐러드

⌚ 20분 소요

훈연향이 은은한 연어와 신선한 채소를 곁들인 샐러드

₩ 90,000



망고크림새우 샐러드

⌚ 30분 소요

망고향 가득한 크림새우와 신선한 야채가 잘 어우러진 샐러드

₩ 90,000

프리스틴밸리GC레스토랑 밥,죽류는(쌀:국내산),(찹쌀:국내산),(흑미:국내산)
배추김치는 (배추:국내산), (고춧가루:국내산), 두부류는 (콩:외국산) 만을 사용하며,
상기 메뉴는 V.A.T 포함 가격 입니다.



PRISTINE Valley

가지 판풍새우

⌚ 30분 소요

간풍양념에 잘 튀긴 가지와 새우가
잘 어우러진 요리

₩ 100,000



북경식 탕수육

돼지고기:국내산

⌚ 20분 소요

국내산 등심으로 만든 전통 북경식 탕수육

₩ 100,000



팔보기

닭고기:국내산, 주꾸미:베트남산

⌚ 30분 소요

겉바속촉 닭다리살에 중화식 해산물볶음을 곁들인 요리

₩ 100,000

프리스틴밸리GC레스토랑 밥,죽류는(쌀:국내산),(찹쌀:국내산),(흑미:국내산)
배추김치는 (배추:국내산), (고춧가루:국내산), 두부류는 (콩:외국산) 만을 사용하며,
상기 메뉴는 V.A.T 포함 가격입니다.

프리스틴밸리GC의 인기 메뉴를 모아둔 회원님들만의 세트 메뉴

Set Menu

세트 메뉴

A 코스



1인 65,000

룸 이용 고객 한정 판매

- 웰컴디쉬
- 훈제연어샐러드
- 치킨 플래터
닭고기:외국산
- 이베리코 목은지 만두전골
돼지고기:스페인산
- 디저트

B 코스



1인 90,000

룸 이용 고객 한정 판매

- 웰컴디쉬
- 훈제연어샐러드
- 팔보기
닭고기:국내산, 주꾸미:베트남산
- 주꾸미 이베리코 두루치기
돼지고기:스페인산, 주꾸미:베트남산
- 소모듬보양전골
소고기:호주산, 미국산, 국내산 한우 섞음
- 디저트



PRISTINE Valley

음식과 곁들여 드시기 좋은 주류메뉴

Champagne & Wine

샴페인 · 와인



고객님께
내일의 힘을
선사합니다.



스파클링 와인

간치아 모스카토 아스티 750ml Gancia Moscato D'asti	생산국 - 이탈리아 품종 - 모스카토100%	₩ 65,000
클림트 키스 퀴베 브뤼 750ml Klimt Kiss Cuvee Brut	생산국 - 오스트리아 품종 - 블렌딩	₩ 75,000
버블 넘버원 반빈 에디션 750ml Bubble No.1 Vanbinh Edition	생산국 - 프랑스 품종 - 샤르도네	₩ 110,000
모엣 샹동 750ml Mo-t et Chandon, Cuv-e Dom P-rignon, Brut	생산국 - 프랑스 품종 - 블렌딩	₩ 170,000

화이트와인

라운드 힐 샤르도네 750ml Round Hill Chardonnay	생산국 - 미국 품종 - 샤르도네	₩ 60,000
모젤란드 리즐링 아우스레제 750ml Riesling, Auslese, Moselland, Mosel-Saar-Ruwer	생산국 - 독일 품종 - 리즐링 100%	₩ 100,000

레드와인

보데가까스따뇨, 헤쿨라모나스트렐 2019 750ml Bodegas Castano, Hecula Monastrell 2019	생산국 - 스페인 품종 - 모나스트렐 100%	₩ 50,000
옐로우 라벨 쉬라즈 750ml Yellow Label Shiraz, Wolf Blass	생산국 - 호주 품종 - 쉬라즈	₩ 70,000
에스쿠토 로호 까르메네르 750ml Escudo Rojo, Baron Philippe de Rothschild,	생산국 - 칠레 품종 - 까르메네르	₩ 80,000
끼안티 클라시코 750ml Chianti Classico Reserva, Banfi	생산국 - 이탈리아 품종 - 산지오베제	₩ 110,000
로버트 몬다비, 까베르네 소비뇽 750ml Cabernet Sauvignon, Robert Mondavi, Napa Valley	생산국 - 미국 품종 - 까베르네 소비뇽	₩ 150,000
조단 알렉산더밸리 까베르네 소비뇽 750ml Jordan Alexander Valley Carbernet Sauvignon	생산국 - 미국 품종 - 까베르네 소비뇽	₩ 280,000

음식과 곁들여 드시기 좋은 음료메뉴

Beverage

음료 · 주류

커피 & 차

아메리카노	₩ 10,000
아이스 아메리카노	₩ 12,000
라떼	₩ 11,000
아이스라떼	₩ 13,000
TEA(녹차,페퍼민트,카모마일)/ICE	₩ 9,000 / ₩ 11,000

음료

사이다	₩ 5,000
콜라/zero콜라	₩ 5,000
에비앙	₩ 5,000

주류

일품진로	₩ 45,000
독도소주	₩ 20,000
참이슬	₩ 15,000
에딩거 330cc/1700cc	₩ 15,000 / ₩ 75,000
클라우드병맥주 500cc	₩ 12,000

위스키

발렌타인 17년 500ml	₩ 250,000
골든블루 12년 450ml	₩ 120,000
글램피딕 15년 700ml	₩ 300,000
발베니아 12년 700ml	₩ 250,000