PHOENIX CC
CLUB HOUSE

제철 식재료에 따라 메뉴가 바뀔 수 있습니다.
Our menu may change based on availability of seasonal ingredients..

알레르기 등 음식 관련 민감 반응 또는
특별한 식이 조절식이 별도로 있으실경우, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다.
Please inform us of any food allergies or special dietary requirements

휘닉스 CC의 모든 메뉴는 10%의 부가세가 포함된 가격입니다.
All prices are inclusive of 10% VAT

알레르기 유발 가능 식재료 안내

닭고기, 소고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우
오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 복숭아, 토마토, 아황산염, 잣 등은 알러지를 유발할 수 있으며
그외 알러지가 있는 고객께서는 미리 말씀해주시기 바랍니다.

Chicken, Beef, Pork, Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts, Walnuts, Soybeans, Wheat
Mackerel, Crab, Shrimp, Squid, Shellfish(including Oysters, Abalone, and Mussels)
Peach, Tomato, and Sulfites can cause allergic symptoms.
Please let us know in advance if you have any food allergies or dietary issues.

phoenix CC

조식

BREAKFAST

WON

태기산 얼큰 장터국밥 Signature Menu — 25,000
Nicely Spicy Beef Rice Soup

양구 시래기국밥 — 25,000
Dried Radish Greens Rice Soup

속풀이 황태 해장국 — 25,000
Dried Pollack Hangover Soup

미나리 맑은 곰탕 Chef's Pick — 27,000
Clear Beef Soup with Water Parsley

조식 샐러드 바 — 22,000
Fresh Salad Bar

토스트 2종, 샐러드 3종, 스크램블, 소시지
베이컨, 시리얼 2종, 죽 또는 스프, 주스 2종, 우유, 과일 3종

중/석식

LUNCH/DINNER

WON

명태회 물막국수와 곤드레 전병 Season Menu 25,000
Pollack Sashimi Cold Buckwheat Noodles & Gondre Pancakes

명태회 비빔막국수와 곤드레 전병 Season Menu 25,000
Pollack Sashimi Cold Buckwheat Noodles & Gondre Pancakes

들기름 막국수와 곤드레 전병 Season Menu 25,000
Perilla Oil Buckwheat Noodles & Gondre Pancakes

미나리 맑은 곰탕 Chef's Pick 27,000
Clear Beef Soup with Water Parsley

장어탕 28,000
Spicy Eel Soup

전복 해물 덮밥 29,000
Abalone and Seafood Over Rice

장어 덮밥 35,000
Grilled Eel Rice

파스타 세트

Pasta Set

WON

고르곤졸라 알프레도 파스타 & 샤도네이 30,000
Gorgonzola Alfredo Pasta & Chardonnay

명란 오일 파스타 & 소비뇽 블랑 30,000
Mentaiko Oli Pasta & Sauvignon Blanc

*소프트 드링크로 변경 가능

phoenix cc

일품요리

A La Carte

WON

평창식 어복쟁반 Pyeongchang Style Boiled Beef Slices Hot Pot	2인 4인	71,000 120,000
클럽하우스 김치전골 Clubhouse Kimchi Hot Pot	2인 4인	68,000 120,000
두릅 두루치기 Spicy Stir-Fried Pork with Aralia Shoots	2인	70,000
청채우육 Stir-Fried Qingcai & Beef		72,000
매콤 해물볶음 Spicy Stir-Fried Seafood		72,000

패키지 메뉴 패키지 메뉴는 이용 2시간 전 예약 필수

Package Menu

WON

해리티지 마운틴 다이닝 패키지 Heritage Mountain Dining Package 계절 웰컴디쉬, 평창식 어복쟁반, 매콤 해물 볶음, 제철과일, 식사 *소주&맥주 무제한 제공	4인	279,000
시그니처 레이크 다이닝 패키지 Signature Lake Dining Package 계절 웰컴 디쉬, 클럽하우스 김치전골 청채우육, 제철 과일, 식사 *소주&맥주 무제한 제공	4인	299,000

phoenix CC

커피/차

Coffee/Tea

아메리카노 Americano	11,000
카페라떼 Café Latte	12,000
바닐라라떼 Vanila Latte	12,000
캐모마일 Chamomile	10,000
루이보스 Rooibos	10,000
얼그레이 Earl Grey	10,000
페퍼민트 Peppermint	10,000
유자차 Yuzu Tea	10,000

phoenix cc

음료

Beverage

콜라 Coke	4,000
제로콜라 Coke zero	4,000
사이다 Cider	4,000
파워에이드 Powerade	5,000
포카리스웨트 Pocari Sweat	5,000
게토레이 Gatorade	5,000

주류

Alcholic

카스(병) Cass(Bottle)	7,000
스텔라(생맥주) Stella(Draft Beer)	12,000
휘청막걸리 Made by Pheonix Premium Markgeolli	15,000
소주(참이슬, 처음처럼) Soju(Chamisul, CheoeumCheoreom)	10,000
봉평 메밀소주(지역 특산주) Bongpyeong Buckwheat Soju(Special Soju)	30,000

phoenix cc

와인

Wine

RED

빌라 안티노리 키안티 클라시코 리제르바 **Italy** 75,000
Villa Antinori Chianti Classico Riserva

프루노토 바롤로 **Italy** 12,000
Prunotto Barolo

안티갈 우노 말벡 **Argentina** 75,000
Antigal Uno Malbec

안티갈 우노 카베르네 쇼비뇽 **Argentina** 75,000
Antigal Uno Cabernet Sauvignon

WHITE

안티갈 우노 샤르도네 **Argentina** 75,000
Antigal Uno Chardonnay

쇼 앤 스미스 엠쓰리 샤르도네 **Australia** 90,000
Shaw And Smith M3 Chardonnay

프리마크 아비 샤르도네 **United States** 210,000
Primark Abbey Chardonnay

SPARKLING ROSE

루이 페드리에 로제 60,000
Louis Perdrier Rosé

본테라 로제 140,000
Bonterra Rosé

phoenix cc