원산지 안내

ORIGINS OF INGREDIENTS

PINE BEACH
GOLF LINKS

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

짱뚱어 | 국내산
벌교 비단짱뚱어탕

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

쭈꾸미 | 국내산
쭈꾸미 목살 두루치기

민물장어 | 국내산
풍천민물장어덮밥

돼지고기(목살, 오겹살) | 국내산
홍어삼합, 쭈꾸미 목살 두루치기

홍어 | 국내산
홍어삼합

갈치 | 국내산
제주 은갈치 조림

소고기
(방심, 갈비살, 차돌박이, 우둔살)
| 국내산 한우
남도식 한우 떡갈비

병어 | 국내산

꽃게 | 국내산

흑돼지 | 국내산
지리산흑돼지 김치전골

공통 원산지 | 국내산
쌀, 배추김치(배추, 고춧가루)

Menu List

제철생선 해산물 | 국내산
(조피볼락, 감성돔, 광어, 보리숭어, 꼬막, 간재미, 바닷장어, 대하, 전어, 활전복, 꽃게, 해삼, 민어, 산낙지, 아구, 군소,
돌문어,비단가리비,농어,민물장어,갑오징어,참서대,붕장어,깡다리,홍어)
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.

낮것상
One-course Lunch
남도 점심 상차림

전복 진도각 미역국 25.0
Abalone Jindo Miyeokguk (Seaweed Soup)
싱싱한 전복과 끊지 않고 말린 진도각미역으로 끓여 낸 진한 돌미역국

벌교 비단짱뚱어탕 25.0
Beolgyo Mudskipper Soup
재래된장과 우거지, 시래기로 끓여 낸 남도식 명물보양탕

특선 나주곰탕 27.0
Naju Gomtang (Beef Brisket Soup)
한우사골, 소머리와 국내산 육우 양지, 사태로 푹 우려낸 진한 맑은 육수

등심왕돈가스 27.0
Pork Sirloin Cutlet
두툼한 돈등심과 직접 만든 특제소스가 곁들여진 옛날식 돈가스

해산물 돌김파스타 27.0
Seafood Pasta with Oil
싱싱한 해산물과 직접 만든 생김페스토를 곁들인 오일파스타

소 안심 오므라이스 28.0
Omelet Rice with Beef Tenderloin
두툼한 소안심 구이와 양송이가 토핑 된 특제소스의 맛

한우 생고기 비빔밥 28.0
Raw Beef Bibimbap
당일 잡은 한우 소고기와 각종 야채로 최고의 스태미너식

풍천 민물장어 덮밥 28.0
Freshwater Eel Rice Bowl
장어 뼈를 푹 고아 만든 데리소스를 얹어 구워낸 풍천장어덮밥

남도식 보리 굴비 정식 30.0
Namdo Style Special Borigulbi and Cold Green Tea
보성녹차를 우린 얼음물과 함께 즐기는 정갈한 남도의 대표 밥도둑

남도 제철 생선구이 반상 35.0
Grilled Namdo Season Fish Set
남도 자연산 감성돔 구이와 구수한 시골 된장찌개를 곁들인 반상

파인 비치 특선 회덮밥 35.0
Pine Beach Special Hoedeopbop (Raw Fish Bibimpap)
싱싱한 전복과 회, 그리고 웰빙 해초가 어우러진 바다음식

남도식 물회 35.0
Namdo Style Special Mul-Hoe
활전복, 해삼, 제철회, 각종 해초와 메밀면을 곁들인 살얼음 가득한 특제소스의 맛

일품요리
A La Carte (4인 상차림)

자연산바닷장어구이 (30분 소요) 140.0
Grilled Sea Eel
청정 해남 바다장어를 데리야끼 구이한 붕장어 요리

활전복먹물탕수육 (20분 소요) 120.0
Fried abalone and Ink Sauce
전복으로 만든 오징어 먹물 탕수

제철 참서대회무침 (20분 소요) 100.0
Spicy Raw Cynoglossus Joyneri Salad
막걸리 식초로 버무린 제철 참서대회무침

남도식 물회 (20분 소요) 120.0
Namdo Style Special Mul-Hoe
활전복, 해삼, 제철회, 각종 해초와 메밀면을 곁들인 살얼음 가득한 특제소스의 맛

소 안심 탕수육 (20분 소요) 100.0
Sweet & Sour Beef Tenderloin
바삭하고 촉촉한 소고기 튀김과 새콤달콤한 과일향의 탕수 소스

쭈꾸미 흑목살 두루치기 (30분 소요) 140.0
Stir-fried webfoot octopus Black Pork
특제 매콤 양념소스와 함께 볶아낸 쭈꾸미와 흑돼지 목살

홍어 삼합 (30분 소요) 120.0
Fermented Skate, Steamed Pork Slices and Aging Kimchi Combo
홍어, 돈 오겹살, 묵은지의 남도 대표 삼합

흑오겹살적된장구이 (30분 소요) 120.0
Grilled Black Pork Belly
적된장으로 1주일간 숙성시킨 흑돼지 오겹살구이

전골류
Hotpot Dish

흑돼지 목살 김치전골 (30분 소요) 120.0
Black Pork Kimchi Hot Pot
흑돼지 목살과 1년 숙성 묵은지로 끓여 낸 전골

제주 은갈치 조림 (30분 소요) 140.0
Jeju Galchijorim (Braised Jeju Cutlassfish)
신선한 은빛 갈치와 고사리, 무를 푹 익힌 조림 요리

차돌박이 능이버섯 전골 (30분 소요) 140.0
Beef Brisket and Mushroom Hot Pot
부드러운 한우 차돌과 능이버섯 및 각종 버섯을 양지 육수에 끓여 낸 전골

민어매운탕(지리) (30분 소요) 200.0
Croaker Spicy Stew
고추장, 된장을 풀어 깊은맛을 우려낸 제철 민어매운탕

파인비치 해신탕 (사전예약) 240.0
Pine Beach Haesintang (Chicken and Seafood Soup)
한방 육수에 토종닭, 돌문어, 전복, 대하를 넣고 푹 고아 낸 남도 보양식

수라상
SURA Set
1인 상차림 : 190.0 (사전예약)

맞이 주안상 (네가지 자연의맛)
- **직접만든 육포 / 김부각 / 연근튀김 / 귤말랭이**
  Welcome food
- **영양산마즙**
  Yam Juice
  식욕을 돋게하는 특효강장제

처음 요리
- **돌문어와 비단가리비찜**
  Octopus & Steamed Chlamys Farreri
  여름철 더위를 이기는 타우린이 풍부한 활문어와 비단가리비
- **더덕무침&보양민어전**
  Seasoned Deodeok & Croaker Pencake
  삼복더위의 기력회복에 특효인 여름보양식
- **제철 갑오징어초무침**
  Seasoned Cuttlefish with Vinegar
  1년 숙성 막걸리 식초로 무쳐낸 계절회무침
- **감태로 싼 붕장어튀김과 칠게소스**
  Ecklonia, Fried Conger & Crab Sauce
  자연산 감태와 붕장어튀김, 칠게를 갈아만든 소스는 원기회복의 최고 스태미너식
- **완도 활전복누르미&수육**
  Braised Abalones and Boiled Pork
  다시마로 감싸 쪄낸 전복과 진한 사골양지, 전복육수의 구수한 맛

중심 요리
- **제철 남도 활생선회 또는 남도식 한우떡갈비**
  Sliced Raw Namdo Season Fish or Grilled Short Rib Patties
  제철 남도 활생선과 직접만든 한우떡갈비

추가 요리
- **남도꽃게간장게장** (1마리 45.0)
  Soy Sauce Marinated Crab

채움 요리
- **새우완자를 넣은 생김국**
  Shrimp Balls & Seawood Soup
- **깡다리 무조림**
  Yellow Croaker and Baised Radish
- **오곡진지와 맑은생선지리**
  Ogok-Jinji and Clear Stew

맺음 요리
- **다섯가지 입가심**(개성주악, 호두강정, 수수팥경단, 계절과일)
  Refreshment
- **매실청 & 남도전통모주**
  Plum Drink & Namdo Traditional Liquor

BEVERAGE

Coke, Coke Zero, Sprite, Tonic Water, Ferrier	*5.0*

ADE

Fruit Tea Ade 열대과일 티 에이트	*11.0*
Red Calamansi Ade 레드 깔라만시 에이드	*11.0*

TEA

Earl Grey Reserve 진한 여운을 남기는 베르가못 향이 특징인 홍차	*9.0*
Jasmin Pearls/Green Tea 최고급 녹차에 자스민 꽃잎을 블렌딩한 차	*9.0*
Srerenity/Hub Tea 캐모마일, 페퍼민트, 레몬그라스, 루이보스, 바닐라를 블렌딩하여 독특한 맛과 향이 일품인 허브차	*9.0*
Crimson Punch/Fruit Tea 히비스커스, 사과, 오렌지, 로즈힙이 블렌딩되어 새콤달콤한 맛과 과일향이 풍부한 허브차	*9.0*
Royal Chamomile 신선한 프리미엄 캐모마일로 몸과 마음을 편안하게 해주는 향긋한 사과향이 특징인 허브차	*9.0*

COFFEE

	Hot	*Ice*
Americano / Ice	*9.0*	*10.0*
Cafe Latte	*11.0*	*12.0*
Vanilla Latte	*12.0*	*13.0*
Cappuccino	*12.0*	

PINE BEACH
GOLF LINKS

Beverage List

전통주

조선 명주

이강주	전주	25%	375mL	40.0
죽력고	담양	25%	350mL	40.0

남도 명주

단감명작	창녕	7%	300mL	20.0
솔송주	함양	13%	375mL	30.0
진도홍주	진도	40%	500mL	50.0

막걸리

삼산막걸리 6도	해남	6%	750mL	12.0
해창막걸리 12도	해남	12%	900mL	29.0

소주

잎새주	16.5%	360mL		9.0
일품진로	25%	375 mL		40.0
화요 17	17%	375 mL		40.0
화요 25	25%	375 mL		50.0
화요 41	41%	375 mL		70.0

사케

쿠보타 준마이 다이긴조	15%	720mL		130.0
닷사이 준마이 다이긴조39	16%	720mL		160.0

청주

백화수복	13%	180mL		8.0

BEER

Draft Beer

Pine Ale Draft Beer — 13.0
파인비치 수제 생맥주 | 5.5% | 430mL

Heineken — 14.0 / 65.0
하이네켄 생맥주 | 5% | 430mL/1700mL

Bottle Beer

Cass, Lager — 8.0
카스 병맥주 | 4.5% | 330mL

Pine Ale Craft beer — 11.0
파인비치 수제 병맥주 | 5.5% | 330mL

WHISKY

Ballantine's 17 — 450.0
발렌타인 17년산 | 40% | 700mL

Ballantine's 21 — 700.0
발렌타인 21년산 | 40% | 700mL

Ballantine's 30 — 1500.0
발렌타인 30년산 | 40% | 750mL

SPARKLING & CHAMPAGNE

Tarima Moscatel | *Spain* | *Moscatel 100%* — 50.0

47AD, Prosecco Rose — 80.0
Italy | *Glera 85-90% , Pinot Noir 10-15%*

Paul Louis Martin, Blanc de Blancs — 130.0
Champagne | *Chardonnay 100%*

Laurent Perrier La Cuvee Brut — 170.0
Champagne | *Chardonnay 55%, Pinot Noir 30%, Pinot Meunier 15%*

Aubry 1er Cru Brut — 170.0
Champagne | *Pinot Noir 35%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 30%*

WHITE WINE

Estampa Gran Reserva Sauvignon Blanc — 80.0
Chile | *Sauvignon Blanc 95%, Chardonnay 3%, Viognier 2%*

Guntrum Rissling Royal BLUE — 50.0
Germany | *Riseling 100%*

Koha Sauvignon Blanc — 80.0
New Zealand | *Sauvignon Blanc 100%*

Grove Mill Sauvignon Blanc — 90.0
New Zealand | *Sauvignon Blanc 100%*

Pierre Vessigoud Macon Fuisse 'Le Haut de Fuisee' — 100.0
France | *Chardonnay 100%*

Kalleske Plenarius Viognier — 100.0
Australia | *Viognier 100%*

Domaine de la Mordoree Lirac La Reine Des Blanc — 160.0
France | *Grenache 30%, Claret 20%, Viognier 15%, Roussanne 15%, Marsanne 15%, Piquepoul 3%, Bourblanc 2%*

Girard Chardonnay — 160.0
USA | *Chardonnay 100%*

Gerard Duplessis Chablis Grand Cru 'Les Clos' — 400.0
France>Bourgogne>Chablis | *Chardonnay 100%* | *2020*

RED WINE

Estampa Reserva, Cabernet Sauvignon — 60.0
Chile | *Cabernet Sauvignon 90%, Petit Verdot 10%*

Estampa Gran Reserva, Cabernet Sauvignon — 80.0
Chile | *Cabernet Sauvignon 95%, Shiraz 3%, Malbec 2%*

Tarima Hill — 80.0
Spain | *Monastell 100%*

Montgras antu Syrah — 80.0
Chile | *Syrah 100%*

Volver — 80.0
Spain | *Tempranillo 100%*

Michael Mondavi Family, Spellbound Pinot Noir — 90.0
USA | *Pinot Noir 100%*

Hahn, SLH Pinot Noir — 130.0
USA | *Pinot Noir 100%*

Girard Cabernet Sauvignon Napa Valley — 150.0
USA | *Cabernet Sauvignon 96%, Merlot 4%*

Leviatan — 170.0
USA | *Cabernet Sauvignon 63%, Merlot 12%, Petit Sirah 10%, Syrah 6%, Petit Verdot 6%, Cabernet Franc 3%*

Wayfarer Estate Mother Rock Pinot Noir — 500.0
USA>Sonama>Fort Ross Seaview | *Pinot Noir 100%* | *2014*