

 Inter-Burgo Country Club

eat's pleasure

즐거움 미식 라운딩 잇츠플레저

활력있는 라운딩을 위한 아침 메뉴

## Breakfast Menu 조식 메뉴

**에그덤뽕 모닝샌드위치&커피or우유** 18,000

소시지(돼지고기:국내산)베이컨(돼지고기:외국산)

토스트에 부드러운 에그 스크램블을  
덤뽕넣어 만든 블랙퍼스트

**경상도식 장터쇠고기국밥** ★ 추천 메뉴 13,000

소고기:호주산

경상도식 칼칼하고 시원한 쇠고기국밥

**전주식 콩나물 해장국** ★ 추천 메뉴 13,000

오징어:국내산

칼칼한 해물 육수와 해장에 탁월한  
콩나물을 넣어 끓인 전주식 해장국

건강과 영양을 고려한 음식과 다채로운 찬이 있는 정식

## Single Menu 1인 정식 메뉴

**소불고기야채비빔밥과 된장찌개** 21,000

소고기:호주산

향긋한 봄나물비빔밥에  
소불고기를 곁들여 비벼먹는 비빔밥

**해물순두부찌개** 19,000

한우기름:국내산 한우

한우기름을 넣어 만든 특제다데기에 야채와  
해물,순두부를넣어 구수함과 해물의 시원한맛이 어울린 찌개

**경상도식 장터쇠고기국밥** 17,000

소고기:호주산

경상도식 칼칼하고 시원한 쇠고기국밥

인터불고컨트리클럽 클럽하우스 식당에서 제공하는  
밥,죽,누룽지(백미,흑미,찰쌀)는 (쌀:국내산),  
배추김치는(배추:국내산,고춧가루:국내산)  
두부류는(콩:외국산)만을 사용합니다.

건강과 영양을 고려한 음식과 다채로운 찬이 있는 정식

## Single Menu 1인 정식 메뉴

**황제불로탕** 33,000

소고기:호주산,낙지:베트남산

보양재료와 해산물,소고기를 탕으로 끓여서  
보양식이 되는 음식

**우안심해물덮밥** ★ 추천 메뉴 25,000

소고기:호주산

부드러운 소안심과 해물,야채를 중식 조리법으로 볶아낸 요리

**전복 해물 툇배기** ★ 추천 메뉴 25,000

전복과 각종 해산물을 한 툇배기에 넣어  
시원하게 끓여낸 요리

**문경약돌 오겹김치찌개** ★ 추천 메뉴 24,000

돼지고기:국내산,육수-국내산 한우

문경지역의 특산물인 약돌을 갈아서 사료와 함께 먹여서 키운  
육질좋은 고기를 김치찌개에 넣어서 잡내없고 씹는맛이 좋은 김치찌개

**봄 야채 철판차돌박이 쌈밥정식** 24,000

소고기:호주산

봄야채와 쌈야채를 볶은차돌박이에 쌈 싸먹는 요리

**순살고등어구이와** 24,000

**봄나물돌솥밥정식&된장찌개** 일일한정메뉴 ① 20분 소요

고등어:노르웨이산

봄나물을 이용해서 돌솥밥을 지어서 순살고등어와  
된장찌개를 함께먹는 정식

**안심 오므라이스** ★ 추천 메뉴 22,000

소고기:호주산

중국식 볶음밥을 오므라이스로 만들어 양식소스와  
안심구이를 곁들여 먹는요리

인터불고컨트리클럽 클럽하우스 식당에서 제공하는  
밥,죽,누룽지(백미,흑미,찰쌀)는 (쌀:국내산),  
배추김치는(배추:국내산,고춧가루:국내산)  
두부류는(콩:외국산)만을 사용합니다.



소중한 분과 즐거운 식사를 위한 메뉴

## Four Persons Menu 4인 식사 메뉴

**한방 전복오리백숙전골과  
건새우부추찌집** 170,000  
Ⓢ 2시간전 예약

오리:국내산

국내산 오리에 전복 등 해산물을 넣고  
한방재료를 같이 끓여서 만든 보양식

**황제갈비해산물전골** 160,000  
소고기:호주산,낙지:중국산

보양재료와 해산물,소고기를 탕으로 끓여서 보양식이 되는 음식

**얼큰 우양지곱창전골** 140,000  
(소곱창,우양지,알스지,만두,라면사리)

소고기:호주산,한우기름:국내산한우 섞음

소곱창과 양지,알스지등을 사골육수에  
특제다데기를 넣어 끓인 얼큰하고 칼칼한 전골

**주꾸미 삼겹살 돌판볶음** 130,000  
돼지고기:국내산,주꾸미:베트남산,태국산

매콤한 주방장 특제 소스에 제철인 주꾸미와  
삼겹살을 강한 불에 볶아  
각종 쌈과 야채스틱을 제공하는 돌판 메뉴

**문경약돌돼지김치전골** 100,000  
돼지고기:국내산,사골농축액\_소고기:호주산

문경지역의 특산물인 약돌을 갈아서 사료와 함께  
먹여서 키운 육질 좋은 고기를 넣어 잡내 없고  
씹는 맛이 좋은 김치전골

인터불고컨트리클럽 클럽하우스 식당에서 제공하는  
밥,죽,누룽지(백미,흑미,찰쌀)는 (쌀:국내산),  
배추김치는(배추:국내산,고춧가루:국내산)  
두부류는(콩:외국산)만을 사용합니다.

소중한 분과 즐거운 식사를 위한 메뉴

## Four Persons Menu 4인 요리 메뉴

- 안심해물볶음** ★ 추천 메뉴 70,000  
소고기:호주산  
부드러운 소안심과 해물, 야채를  
중식조리법으로 볶아낸 요리
- 닭날개&베이컨드 포테이토** 65,000  
닭고기:외국산  
바삭한 감자와 닭날개의 조화로  
맥주안주로 안성맞춤인 메뉴
- 과일탕수육** 65,000  
돼지고기:국내산  
돼지고기를 바삭하게 튀겨내  
새콤달콤한 과일 소스를 곁들인 메뉴
- 토마토 카프리제 샐러드** 45,000  
토마토와 카프리제를 발사믹 소스에  
곁들여 드시는 샐러드

인터불고컨트리클럽 클럽하우스 식당에서 제공하는  
밥,죽,누룽지(백미,흑미,잡쌀)는 (쌀:국내산),  
배추김치는(배추:국내산,고춧가루:국내산)  
두부류는(콩:외국산)만을 사용합니다.



Inter-Burgo  
Country Club





음식과 곁들여 드시기 좋은 음료 메뉴

## Beverage 음료 · 주류

---

생맥주 잔	9,000
생맥주 1700cc	27,000
병맥주 330ml	8,000
소주	10,000
막걸리	11,000
화랑	19,000
화요(25도)	34,000
아메리카노	7,000
아이스 아메리카노	8,000
전통차 (유자 / 대추 / 생강)	8,000
카페라떼	9,000
아이스 카페라떼	10,000

## Wine 와인

---

샤또 그레이삭(red)	90,000
반쪽셈 자르 리슬링(white)	90,000



라운딩 후 골프장과 함께 기억될 인터불고만의 VIP 코스 메뉴

## Course Menu 코스 메뉴

### Mountain Course 60,000(1人)

토마토 카프레제 샐러드  
영양 전복죽  
간소중새우  
안심참스테이크 소고기:호주산  
고등어구이와 된장찌개 고등어:노르웨이산  
계절과일

### Valley Course 80,000(1人)

프로슈토 치즈 샐러드 프로슈토:이탈리아  
단호박타락죽  
전복삼합(전복,관자,산양삼,묵은지)  
수삼품은 우등심대추튀김 소고기:호주산  
어향동고  
레드와인소스 안심스테이크 소고기:호주산  
진지와 해물된장찌개  
계절과일

### Sky Course 100,000(1人)

유자소스 참마치즈 카프레제  
게살 유슬삭스핀스프  
3종 모듬생선회 광어:국내산,우럭:국내산  
XO소스 송이전복볶음  
아스파라거스 한우등심스피링롤 소고기:호주산  
왕새우 대추수삼튀김  
삼합(장어,가리비,삼겹,묵은지) 장어:중국산,돼지고기:국내산  
한우갈비살과 송이버섯구이 소고기:호주산  
진지와 해물된장찌개  
계절과일

인터불고컨트리클럽 클럽하우스 식당에서 제공하는 밥,죽,누룽지(백미,흑미,찹쌀)는 (쌀:국내산),  
배추김치는(배추:국내산,고춧가루:국내산) 두부류는(콩:외국산)만을 사용합니다.

