

Haevichi
COUNTRY CLUB JEJU

PROMOTION

	(₩)
스페셜 봄 제주한상과 이시보 막걸리 Jeju's Spring Special Table with Isibo Makgeolli Original	(2인 기준) 200,000 (4인 기준) 340,000
이시보 막걸리 오리지널 12% / 500ml Isibo Makgeolli Original	※ 사전 예약 필수
유채 전복죽 Canola Abalone Porridge	
가오리회무침 Sliced Raw Ray Salad	
계절 생선회 Seasonal Sliced Raw Fish	
해물 미나리전 Seafood Water Parsley Pancake	
문어숙회와 수육 Parboiled Octopus & Boiled Pork Slices	
태홍 통육뚝 탕수 Deep-fried Tilefish with Sweet & Sour	
갈치조림 Braised Cutlassfish	
소불고기 Beef Bulgogi	
해물뚝배기 Seafood Hot pot	
기본 찬 4종 Assorted Side Dishes(4 Kinds)	
디저트(감귤원다리, 오메기떡, 과일) Fermented Citrus Rice Drink, Omegi Rice Cake, Seasonal Fruits	

쌀, 배추김치(배추, 고춧가루), 묵은지(배추, 고춧가루), 돼지고기, 전복, 갈치, 활어(도미, 광어): 국내산,
명태회무침(명태): 러시아산, 소고기: 미국산, 진미채(오징어): 페루산

PROMOTION

	(₩)
어탕국수 Fish Noodle Soup	32,000
크림 해산물 똑배기 파스타 Cream Seafood Pasta Hot Pot 전복: 국내산	30,000
오일 해산물 똑배기 파스타 Oil Seafood Pasta Hot Pot 전복: 국내산	30,000
토마토 해산물 똑배기 파스타 Tomato Seafood Pasta Hot Pot 전복: 국내산	30,000
보말칼국수 Sea Snail Noodle Soup	28,000

쌀(밥, 죽, 누룽지), 배추김치(배추, 고춧가루): 국내산 / 오징어젓, 낙지젓: 중국산,
진미채(오징어): 페루산
반찬의 경우 변동이 있는 점 양해 부탁드립니다.

BREAKFAST

	(₩)
미국식 조찬 American Breakfast 계란 요리(반숙, 완숙, 써니사이드업, 스크램블 중 선택) 생과일주스(당근, 토마토, 오렌지 중 선택) Eggs Your way (Over easy, Over hard, Sunny side up, Scrambled) Choice of Juice (Carrot, Tomato, Orange) 소시지(돼지고기): 국내산, 베이컨(돼지고기): 외국산	38,000
제주 성게 미역국 Sea Urchin Seaweed Soup	32,000
미나리곰탕 Water Parsley Beef-bone Soup 소고기: 국내산(한우)	32,000
전복 잣 순두부 Abalone, Pine Nuts & Soft Bean Curd Soup 전복: 국내산, 순두부(대두): 외국산	30,000
사골 우거지해장국 Beef Bone Cabbage Hangover Soup 소고기: 국내산 (한우)	26,000
유채 전복죽 Canola Abalone Porridge 전복: 국내산	26,000
계란요리 Pan-fried Egg	3,000

쌀(밥, 죽, 누룽지), 배추김치(배추, 고춧가루): 국내산 / 오징어젓, 낙지젓: 중국산,
진미채(오징어): 페루산
반찬의 경우 변동이 있는점 양해 부탁드립니다.

LUNCH / DINNER

	(₩)
은갈치조림 Braised Cutlassfish 갈치: 국내산	55,000
고사리 고등어조림 Braised Mackerel with Bracken 고등어: 국내산	38,000
전복 해물뚝배기 Abalone Seafood Hot Pot 전복: 국내산	37,000
수제 함박스테이크 Handmade Hamburg Steak 소고기: 국내산, 돼지고기: 국내산	35,000
미나리 흑우육회비빔밥 Water Parsley Jeju Black Beef Tartare Bibimbap 소고기: 국내산(한우)	32,000
제주 성게미역국 Sea Urchin Seaweed Soup	32,000
돌문어 시저 샐러드 Octopus Caesar Salad	32,000
흑돼지 김치찌개 Jeju Black Pork Kimchi Stew 육수(우사골): 국내산(한우), 돼지고기: 국내산, 두부(콩): 외국산	30,000

쌀(밥, 죽, 누룽지), 배추김치(배추, 고춧가루): 국내산 / 오징어젓, 낙지젓: 중국산,
진미채(오징어): 페루산
반찬의 경우 변동이 있는점 양해 부탁드립니다.

LUNCH / DINNER

	(₩)
삼선짜뽕 Seafood Vegetables Spicy Noodle Soup 육수(닭뼈), 전복: 국내산	28,000
해산물덮밥 Stir-fried Seafood on Rice 전복: 국내산	28,000
수제 돈가스 Handmade Pork Cutlet 돼지고기(등심): 국내산	28,000
치킨카츠 Chicken Cutlet 닭고기: 국내산	28,000

쌀(밥, 죽, 누룽지), 배추김치(배추, 고춧가루): 국내산 / 오징어젓, 낙지젓: 중국산,
진미채(오징어): 페루산
반찬의 경우 변동이 있는점 양해 부탁드립니다.

SIDE DISH

	(₩)
은갈치구이 Grilled Cutlassfish 갈치: 국내산	50,000
고등어구이 Grilled Mackerel 고등어: 노르웨이산	30,000

DESSERT

오메기떡과 아이스크림 (녹차 or 바닐라) Omegi Rice Cake & Ice Cream (Green Tea or Vanilla)	10,000
--	--------

쌀(밥, 죽, 누룽지), 배추김치(배추, 고춧가루): 국내산

MAIN DISHES

	(₩)
해물전골 (4인 식사 포함) Seafood Hot Pot 전복: 국내산	180,000
흑돼지만두 김치전골 (4인 식사 포함) Jeju Black Pork Dumplings Kimchi Hot Pot 육수(우사골): 국내산(한우), 돼지고기: 국내산, 두부(콩): 외국산	140,000
수육과 전복무침 Boiled Pork Slices & Abalone Salad 돼지고기: 국내산, 전복: 국내산	100,000
흑초 소고기탕수육 Deep-fried Beef with Sweet & Sour Black Vinegar Sauce 소고기: 미국산	100,000

쌀(밥, 죽, 누룽지), 배추김치(배추, 고춧가루): 국내산 / 오징어젓, 낙지젓: 중국산,
진미채(오징어): 페루산
반찬의 경우 변동이 있는점 양해 부탁드립니다.

WHITE WINE

France

Bourgogne

(₩)

MasionPascal Clement, Puligny-Montrachet

500,000

Mancey, Bourgogne Chardonnay

70,000

Loire

Domaine Laporte, Sancerre 'Les Grandmontains'

120,000

USA

California

Textbook, Sonoma Chardonnay

130,000

Creamery, Chardonnay 355ml

21,000

Austria

Kremstal DAC

Salomon Undhof, Franciscus Gruner Veltliner

80,000

RED WINE

Australia

McLaren Vale

(₩)

Mollydooker, Blue Eyed Boy

170,000

South Australia

Mollydooker, The Boxer

120,000

USA

California

Textbook, Napa Cabernet Sauvignon

130,000

Spellbound, Merlot

80,000

France

St-Emilion, Bordeaux

Ch. Teyssier SaintEmilion Grand Cru

100,000

Languedoc Roussillon

The Long Dog Rouge

70,000

CHAMPAGNE

France

Champagne

(₩)

Champagne Drappier, Carte d'or BrutDom Perignon	620,000
Moet & Chandon Imperial	160,000
Champagne Drappier, Carte d'or Brut	160,000

Spain

Valencia

Tussock Jumper, 'Rabbit' Moscato	60,000
----------------------------------	--------

WHISKY

Speyside

Balvenie 25 year Rare Marriages	3,500,000
Glenfiddich 21 year	1,100,000

Highland

Glenmorangie Lasanta	420,000
----------------------	---------

BEER

	(₩)
해비치 라거 생맥주 1700ml HAEVCHI Lager Beer (Draft)	60,000
해비치 위트비어 생맥주 1700ml HAEVICHl Wheat Beer (Draft)	60,000
해비치 라거 생맥주 400ml HAEVCHI Lager Beer (Draft)	15,000
해비치 위트비어 생맥주 400ml HAEVICHl Wheat Beer (Draft)	15,000
해비치 위트비어 330ml HAEVICHl Wheat Beer (Bottle)	13,000
카스 330ml Cass (Bottle)	9,000
하이네켄 넌 알콜릭 330ml Heineken Non Alcoholic (Can)	8,000

KOREAN LIQUOR

한라산 오리지널 21% / 360ml Hallasan Original	10,000
한라산 순환 16% / 360ml Hallasan Zero Sugar	10,000
참이슬 16% / 360ml Chamisul Fresh	10,000

KOREAN TRADITIONAL ALCOHOL

	(₩)
이시보 막걸리 12% / 500ml Isibo Makgeolli	48,000
우도땅콩 생 막걸리 5% / 750ml Udo Peanut Makgeolli	15,000
제주 생 막걸리 6% / 750ml Jeju Makgeolli	10,000

CHINESE LIQUOR

공부가주 자약 40.8% / 500ml Goujiu Liquor	85,000
제갈량가주 38% / 480ml Zhuge Family Liquor	65,000
연태고량주 34% / 500ml Yantai Gaoliangjiu	35,000
공부가주 자약 40.8% / 100ml Goujiu Liquor	17,000
제갈량가주 38% / 100ml Zhuge Family Liquor	15,000

COFFEE

	(₩)
에스프레소 Espresso	12,000
아메리카노 Americano	12,000
디카페인 아메리카노 Decaffeinated Americano	13,000
카페라테 Café Latte	14,000
바닐라 라테 Vanilla Latte	14,000
카푸치노 Cappuccino	14,000

TEA

	(₩)
녹차라테 Green Tea Latte	14,000
청귤 에이드 / 자몽 에이드 Green Tangerine Ade / Grapefruit Ade	14,000
오미자차 / 땃유자차 / 청귤차 Omija Tea / Jeju Citrus Tea / Green Tangerine Tea	13,000
다만프레르 티 컬렉션 (얼그레이 / 카모마일 / 루이보스바닐라) Damann Freres Tea Collection (Earl Grey / Chamomile / Rooibos Vanille)	11,000
수만다원 유기농 녹차 Organic Green Tea	11,000

SOFT DRINK

사이다 / 콜라 / 제로콜라 / 싱하탄산수 Cider / Coke / Zero Coke / Singha Soda Water	5,000
---	-------

FRESH JUICE

당근 / 토마토 / 오렌지 Carrot / Tomato / Orange	16,000
--	--------

레스토랑 이용안내

PDR 이용 요금 (1팀 기준)		(₩)
	주중	50,000
	주말	70,000
Sapphire (최대 16석)		
Ruby (최대 16석)		
Emerald (최대 16석)		
Diamond (최대 16석)		

CORKAGE 이용 요금 (모든 주류 동일)

50만원 이상	100,000
50만원 이하	50,000

Food Allergy Notice

소고기, 돼지고기, 닭고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 잣, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함)
복숭아, 토마토, 아황산류 등은 알레르기를 유발할 수 있습니다.
알레르기 및 식이 관련 요청 사항이 있으신 경우 주문 시 직원에게 말씀해 주시길 바랍니다.

Beef, Pork, Chicken, Eggs (poultry), Milk, Buckwheat, Peanuts, Walnuts, Pine nuts, Soybeans, Wheat, Mackerel, Crab,
Shrimp, Squid, Shellfish (including oysters, abalone, and mussels), Peach, Tomato, and Sulfites may cause allergic
reactions.

If you have any allergies or specific dietary requirements, please inform our staff when placing your order.

모든 메뉴는 10% 세금이 포함되어 있습니다.
Include 10% tax.

