

곤지암리조트 식음 서비스

Konjiam Resort Dining Service

KONJIAM
RESORT

특정 음식에 대한 알러지가 있으신 분은 미리 말씀해 주시기 바랍니다. 제안 금액은 부가세 10% 포함된 가격입니다.

If you have any food allergies or intolerances, please inform our waiting staff. The prices below include 10% VAT.



KONJIAM
RESORT

단체 식사 예약 안내

- 메뉴 및 식사 인원은 3일 전까지 확정 주시기 바랍니다.
- 식음업장은 사전예약으로 진행되며 당일 취소 및 변경이 불가합니다.
예약 취소 및 변경 시 발주된 식자재와 조리된 식사에 대한
모든 금액을 보장해 주셔야 합니다. (개런티)
- 최상의 서비스를 위해 모든 식사는 예약 시간에 맞춰 준비되고 있습니다.
예약 시간을 꼭 지켜주세요.
(식사시간 변경 시, 담당 지배인에게 사전 연락 必)
- 단체 개별 식사는 사전 협의 부탁드립니다
업장 주류 반입 (양주, 소주, 맥주) 불가합니다.

※ Corkage Charge

와인: 병당 3만원

위스키: 리조트 업장 판매가의 30%

기타 (민속주 등): 반입 수량에 따른 요금 별도 협의

한식당 '담하'

마음의 정성을 담아 만든
다양한 우리 음식의 맛과 멋을 즐기실 수 있습니다.

운영시간 | 조식 : 08:00~09:00 중식 : 11:30~14:30 석식 : 17:30~21:00

위 치 | 빌리지 센터 2F

수용인원 | 172석 (홀60석, 룸32석, 별채80석)

조식 메뉴

| | |
|----------|---------|
| 한우 우거지국밥 | ₩19,000 |
| 황태 해장국 | ₩16,000 |

중/석식 메뉴

| | |
|-------------------------|---------|
| 담하식 어복쟁반 (궁중 소고기 전골) | ₩32,000 |
| 은이버섯 갈비탕 | ₩30,000 |
| 한우 불고기 전골 | ₩28,000 |
| 갑오징어비빔밥 | ₩25,000 |
| 생목살 김치전골 | ₩20,000 |
| 한우 차돌박이 된장찌개 | ₩19,000 |

요리

| | |
|----------|---------|
| 전복 한우육회 | ₩50,000 |
| 미나리보리새우전 | ₩20,000 |
| 떡갈비 2pc | ₩16,000 |
| 떡갈비 4pc | ₩30,000 |

전통주

| | |
|----------|---------|
| 고백주 | ₩16,000 |
| 명인 안동소주 | ₩15,000 |
| 사랑할 때 | ₩14,000 |
| 오디랑 | ₩14,000 |
| 맑은내일 유자주 | ₩14,000 |
| 감자술 | ₩13,000 |

탁주

| | |
|----------|---------|
| 우곡생주 | ₩15,000 |
| 느린마을 막걸리 | ₩10,000 |

소주/맥주

| | |
|-----------|---------|
| 카스/테라 (병) | ₩7,000 |
| 참이슬/처음처럼 | ₩7,000 |
| 일품진로 | ₩33,000 |
| 화요 17도 | ₩30,000 |
| 화요 25도 | ₩40,000 |

담하 한상차림 메뉴 (코스 형식 가능)

한상차림 5.0 | 50,000원



담하 주전부리

안주면

(골뱅이,족발을 각종 야채와 메밀국수로 무쳐낸 메뉴)

전복 한우육회

양념 삼겹살구이/야채절이

소고기 영양전골

한상차림 7.0 | 70,000원



담하 주전부리

안주면

(골뱅이,족발을 각종 야채와 메밀국수로 무쳐낸 메뉴)

녹두전과 낙지볶음

양념 삼겹살구이/LA 갈비구이/야채절이

소고기 영양전골

뷔페&레스토랑 '미라시아'

건강하고 신선한 재료로 정성껏 만든
브런치와 코스요리를 즐기실 수 있습니다.

운영시간 | 조식 : 1부 07:30-09:10 (입장마감 08:40)

2부 09:30-11:10 (입장마감 10:40)

3부 11:30-13:30 (입장마감 13:00)

석식 : 17:30~22:00

위 치 | 빌리지 센터 1F

수용인원 | 176석 (홀158석, 룸18석)

조식 및 브런치

1부 - 07:30 ~ 09:10 (입장마감 08:40)

2부 - 09:30 ~ 11:10 (입장마감 10:40)

3부 - 11:30 ~ 13:30 (입장마감 13:00)

성인 ₩36,000(주중) / ₩42,000(주말)

어린이 ₩23,000

단체 주류

켈리 생맥주
(20,000cc) ₩260,000

켈리(병) ₩7,000

카스(병) ₩7,000

참이슬/처음처럼 ₩7,000

스파클링 와인

디아모르 ₩32,000

리바니 모스카토 스푸만테 ₩49,000

화이트 와인

펜폴즈 로손 리트리트 프라이빗
릴리즈 샤르도네 ₩50,000

실레니 셀라 셀렉션 소비뇽블랑 ₩55,000

로버트 몬다비 프라이빗
셀렉션 샤도네이 ₩78,000

브래드 앤 버터 샤도네이 ₩79,000

레드와인

마츠엘 파카로 ₩43,000

투핸즈 테너시티 쉬라 ₩49,000

펜폴즈 로손 리트리트 프라이빗
릴리즈 쉬라즈 카베르네 ₩50,000

마츠엘 레시오 ₩64,000

브래드 앤 버터 까베르네쇼비뇽 ₩79,000

브래드 앤 버터 피노누아 ₩79,000

캔달잭슨 빈트너스 멜롯 ₩93,000

조셉 펄프스 이니스프리 까베르네쇼비뇽 ₩130,000

마츠엘 비에흐 ₩130,000

위스키

발렌타인 12년 (350ml) ₩80,000

버팔로 트레이스 (375ml) ₩80,000

시그니처 메뉴 (4인 기준 제공)

시그니처 BBQ 메뉴 | 식사 겸 안주



그린 샐러드
시그니처 BBQ 플래터
해물짬뽕전골
후식과일

₩50,000 (1인)



그린 샐러드
시그니처 BBQ 플래터
오븐구이wing과 킴바사소시지
해물짬뽕전골
후식과일

₩60,000 (1인)

시그니처 보일링 메뉴 | 식사 겸 안주



그린 샐러드
보일링 크랩 플래터
차돌짬뽕전골
후식과일

₩50,000 (1인)



그린 샐러드
보일링 랍스타 플래터
오븐구이wing과 킴바사소시지
차돌짬뽕전골
후식과일

₩70,000 (1인)

푸드코트 '카페테리아'

합리적인 가격과 다양한 메뉴로
행사의 만족도를 한껏 높여 드립니다.

운영시간 | 조식 : 08:00~09:00 중식 : 11:30~14:00 석식 : 17:30~20:00

※ 카페테리아 푸드코트 메뉴는 단체이용이 어려워 제안 식단으로 이용 부탁드립니다.

위 치 | 스키하우스 2F

조식/중식/석식 메뉴

| 구분 | 월 | 화 | 수 | 목 | 금 | 토 |
|----|---------|-------|--------|---------|-------|--------|
| 조식 | 김치콩나물국밥 | 황태해장국 | 소고기맑은탕 | 김치콩나물국밥 | 황태해장국 | 소고기맑은탕 |
| 중식 | 불고기전골 | 김치전골 | 제육쌘밥 | 불고기전골 | 김치전골 | 제육쌘밥 |
| 석식 | 왕갈비 전골 | 닭한마리 | 모듬버섯전골 | 왕갈비전골 | 닭한마리 | 모듬버섯전골 |

조식 (08:00~09:00) ₩13,000

중식 (11:30~14:00) ₩18,000

석식 (17:30~20:00) ₩21,000

안주 겸 요리



₩50,000 (1인)

보쌘&김치

골뱅이무침

해산물 볶음

모듬튀김

셀프 바베큐 '느티나무 BBQ'

엄선된 식재료들과 셰프의 정성으로 만든
음식과 함께 BBQ의 낭만을 느껴보세요.

※ 단체 이용은 실내테라스에 한해 가능합니다.

운영시간 | 18:00~21:00

위 치 | 스키하우스 2F (실내 테라스)

BBQ 세트 메뉴 (20인 이상 가능)

| ₩50,000 (1인) | ₩60,000 (1인) | ₩70,000 (1인) |
|---|---|---------------------------------|
| 돈 삼겹 200g 돈 목살 180g 구이야채 (소시지2, 버섯, 양파) | 우 등심 100g 돈 삼겹 180g 구이야채 (소시지2, 버섯, 양파) | 우 등심 220g 구이야채 (소시지, 버섯, 양파) |

기본 제공 쌈채소, 파채무침, 김치, 식사 (김치/된장찌개) 등 제공

추가 메뉴 * 300g 단위로 판매합니다.

| | |
|------------|---------|
| 우 등심 300g | ₩55,000 |
| 돈 삼겹살 300g | ₩30,000 |
| 돈 목살 300g | ₩30,000 |

주류 / 음료

| | |
|------------------|----------|
| 캘리 생맥주(20,000cc) | ₩260,000 |
| 카스(병) | ₩6,500 |
| 소주 | ₩6,500 |
| 콜라 / 사이다 | ₩3,500 |

※ 생맥주 이용 시 사전 주문 필요

느티나무 BBQ 단체 C존 구이서비스 메뉴

- 운영시간: 17:30 / 18:30 / 18:30 [3개 타임으로 나누어 예약 必]
- 예약 최대 120석 제한

BBQ 세트 구이서비스 메뉴 (20인 이상 가능)

| ₩60,000 (1인) | ₩70,000 (1인) | ₩80,000 (1인) |
|---|---|---------------------------------|
| 돈 삼겹 200g 돈 목살 180g 구이야채 (소시지2, 버섯, 양파) | 우 등심 100g 돈 삼겹 180g 구이야채 (소시지2, 버섯, 양파) | 우 등심 220g 구이야채 (소시지, 버섯, 양파) |

기본 제공 쌈채소, 파채무침, 김치, 식사 (김치/된장찌개) 등 제공

추가 메뉴 * 300g 단위로 판매합니다.

| | |
|------------|---------|
| 우 등심 300g | ₩60,000 |
| 돈 삼겹살 300g | ₩35,000 |
| 돈 목살 300g | ₩35,000 |

주류 / 음료

| | |
|------------------|----------|
| 캘리 생맥주(20,000cc) | ₩260,000 |
| 카스(병) | ₩6,500 |
| 소주 | ₩6,500 |
| 콜라 / 사이다 | ₩3,500 |

※ 생맥주 이용 시 사전 주문 필요

분식&팝 '포레스트릿'

슬로프 주변 야외공간에서
낭만있는 팝을 즐겨보세요.

운영시간 | 18:00~22:00

위 치 | 잔디데크길 포레스트릿

단체 메뉴 (4인 기준 제공)

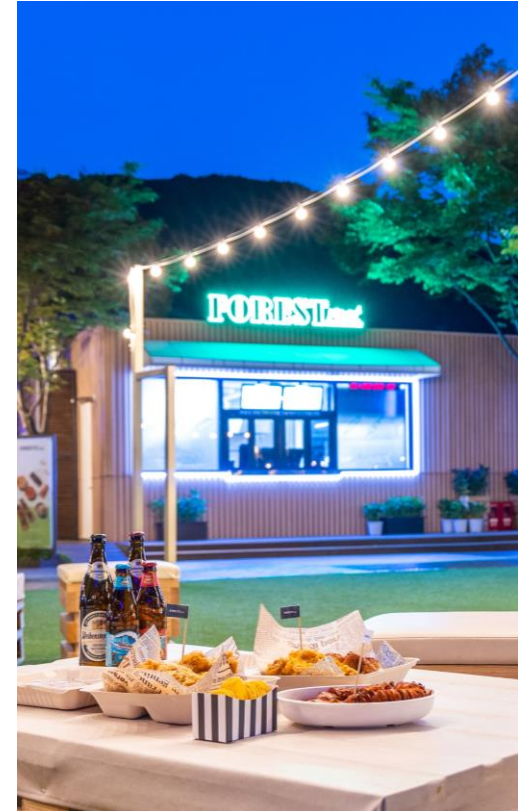
| SET A | SET B |
|---|---|
| <p>마른안주 (먹태구이 외 견과류)</p> <p>모듬튀김 (잉, 순살, 새우, 감자튀김)</p> <p>₩50,000</p> | <p>마른안주 (먹태구이 외 견과류)</p> <p>모듬튀김 (잉, 순살, 새우, 감자튀김)</p> <p>과일 샐러드 (블루베리, 망고, 토마토 등 계절과일)</p> <p>요거트 드레싱</p> <p>₩80,000</p> |

단품 추가 메뉴

| | |
|-------|---------|
| 마른안주 | ₩30,000 |
| 모듬튀김 | ₩30,000 |
| 과일샐러드 | ₩30,000 |

주류 / 음료

| | |
|---------------------------|---------|
| 파울라너 생맥주타워 (2,000cc) | ₩40,000 |
| 바이엔슈테판 생맥주타워 (2,000cc) | ₩40,000 |
| 일품진로 | ₩40,000 |
| 콜라 / 사이다 | ₩4,000 |



FOREST B.B.Q / ₩85,000(1인)



그릴새우 콕 샐러드

샤프란 씨푸드 까르토치오

B.B.Q

- 돈삼겹
- 양갈비
- LA갈비
- 새우구이
- 수제 베이컨
- 수제 소시지
- 구이야채

식사 된장찌개

음/주류

스텔라 생맥주 (2,000cc) ₩44,000

바이엔슈테판 생맥주 (2,000cc) ₩48,000

소주 ₩10,000

코카콜라 / 코카콜라 제로 ₩5,000

스프라이트 ₩5,000

WHISKEY MENU (10인~20인 레이아웃 변경 가능)

| | | |
|---------------------|-----------|----------|
| Single Malt Whiskey | 글렌피딕 15 | ₩320,000 |
| Blended Whiskey | 발렌타인 17 | ₩390,000 |
| | 발렌타인 21 | ₩590,000 |
| | 조니워커 블루 | ₩690,000 |
| | 로얄 살루트 21 | ₩690,000 |
| Cognac | 헤네시 VSOP | ₩320,000 |
| | 헤네시 XO | ₩790,000 |

BAR MENU (안주)

| | |
|------------|---------|
| 치즈 샤퀴테리 보드 | ₩80,000 |
| 계절과일 | ₩60,000 |



WINE MENU (10인~20인 레이아웃 변경 가능)

CHAMPAPNE

| | |
|--|----------|
| Royale Reserve Brut Philip Pannat NV Sparkling, France | ₩200,000 |
| Gosset Grand Rose Brut NV Sparkling, France | ₩215,000 |
| Taittinger, Brut Vintage 2004 Sparkling, France | ₩225,000 |

WHITE

| | |
|--|----------|
| Bread & Butter Chardonnay White, USA | ₩79,000 |
| KIM CRAWFORD S/B 2009 White, New Zealand | ₩83,000 |
| Cloudy Bay, Sauvignon Blanc, White New Zealand | ₩112,000 |

RED

| | |
|---|----------|
| Kendall-Jackson, Vintner's Reserve Merlot Red, USA | ₩93,000 |
| Matsu El Viejo Tempranillo Red, Spain | ₩130,000 |
| Joseph Phelps, Innisfree Cabernet Sauvignon Red, USA | ₩130,000 |
| Peter Lehmann Mentor 2010 Red, Australia | ₩150,000 |
| Santa Rita Casa Real 2007 Red, Chile | ₩170,000 |
| Maharis Feudo Maccari 2007 Red, Italy | ₩175,000 |
| Handpicked Signature C/S 2006 Red, Australia | ₩179,000 |
| Lisini Brunello Di Montalcino 2003 Red, Italy | ₩213,000 |
| green's Vineyard Shiraz 2006 Red, Australia | ₩215,000 |
| Darioush Signature Merlot 2006 Red, USA | ₩223,000 |
| Ch. Beychevelle 2010 Red, France | ₩270,000 |
| Ch. Pichon Longueville Lalande 2008 Red, France | ₩288,000 |
| Volnay 1er Cru Les Champans Montille 2006 Red, France | ₩299,000 |
| Pommard 1er Cru Les Rugiens Montille 2006 Red, France | ₩375,000 |

※ 계절에 따라 상세 메뉴는 변경 될 수 있습니다.

Buffet&Party '그랜드 볼룸'

품격을 갖춘 시설과 서비스로
특별한 날을 더욱 특별하게 만들어 드립니다.

운영시간 | 17:30~21:00

위 치 | EW빌리지 B2F

수용인원 | 300~400석

코스 메뉴

중식코스 A | 60,000원

*1.0 추가 시 동파육 → 송이우육으로 변경



닭다리살 냉채
오늘의 중식스프
칠리소스 왕새우와 그릴에 구운 관자
동파육
식사 (짜장/짬뽕 중 택 1)
오늘의 디저트&차

닭다리살 냉채
오늘의 중식스프
칠리소스 왕새우와 그릴에 구운 관자
송이우육
식사 (짜장/짬뽕 중 택 1)
오늘의 디저트&차

양식코스 A | 60,000원

*1.0 추가시 새우 → 양갈비로 변경



식전빵
연어 타르타르
오늘의 스프
리코타 치즈 샐러드
우등심 스테이크와 왕새우구이
오늘의 디저트&차

식전빵
연어 타르타르
오늘의 스프
리코타 치즈 샐러드
우등심 스테이크와 양갈비구이
오늘의 디저트&차

Buffet A (60,000원)

Cold Dish

빵과 버터 & 잼

신선한 샐러드 야채와 과일드레싱

훈제연어

카프리제 샐러드

시저 샐러드

매콤한 해산물 샐러드

태국식 멍빈누들 샐러드

해파리 냉채

참기름향 가득한 육회

Hot Dish

소 부채살 흑후추 볶음

칠리새우

간풍기

매콤한 닭다리살 구이

돼지등심 탕수육

아스파라거스 베이컨말이

매콤한 해산물볶음

모듬튀김

그릴에 구운야채

중식 볶음밥

잡곡밥

크림수프

Japanese

모듬 초밥

가스오우동 또는 메밀소바

Dessert

신선한 모듬과일

조각 케이크

미니 타르트

달콤한 소프트롤

주스, 커피

추가메뉴

10,000원 추가 시 메뉴 (택1)

- 로스트 비프 카빙 (Live)
- 동파육(중국식 삼겹살 찜)

15,000원 추가 시

- 로스트 비프 (Live)
- 동파육 (중국식 삼겹살 찜)

BBQ Buffet A (77,000원)

Cold Dish

빵과 버터 & 잼

신선한 샐러드 야채와 과일드레싱

매콤한 해산물 샐러드

카프리제 샐러드

시저 샐러드

훈제연어

태국식 멥빈누들 샐러드

신선한 쌈 야채와 쌈장

Hot Dish

소 등심 구이

돈 목살 구이

매콤한 닭다리살 구이

LA갈비 구이

대하구이

오징어 양념구이

소시지구이

그릴에 구운야채

중식 볶음밥

잡곡밥, 시골된장국

크림수프

Japanese

가스오우동 또는 메밀소바

Dessert

신선한 모듬과일

조각 케이크

미니 타르트

달콤한 소프트롤

주스, 커피

추가메뉴

10,000원 추가 시 메뉴 (택1)

- BBQ 폭립구이(로인립)

- 돈삼겹과 통베이컨 구이

Buffet (100,000원)

| Cold Dish | Hot Dish | Japanese | Live |
|------------------------|---------------|----------|--------|
| 빵과 버터 & 딸기잼 | 소부채살 흑후추 볶음 | 모듬초밥 | 로스트 비프 |
| 신선한 샐러드 야채와 과일드레싱 | 칠리새우 | 가쓰오 우동 | 양갈비 구이 |
| 매콤한 해산물 샐러드 | 매콤한 닭다리살구이 | Dessert | |
| 보코치니 치즈를 곁들인 방울토마토 샐러드 | 돼지 등심 탕수육 | 신선한 모듬과일 | |
| 훈제연어 | 마라 해물 볶음 | 조각 케이크 | |
| 양장피 | 회과육(매운 삼겹살볶음) | 미니 타르트 | |
| 시저샐러드 | 크림수프 | | |
| 참기름향 가득한 육회 | 중식 볶음밥 | | |
| 꼬막무침 | 모듬튀김 | | |
| 잡곡밥 | | | |
| 배추김치와 오이소박이 | | | |
| 3가지 반찬 | | | |

※ 위 메뉴는 식자재 수급 등 당사 사정에 의해 변경될 수 있습니다. 연회 이용시간은 담당 지배인에게 문의해 주세요.

도시락 메뉴



연어구이, 동파육
두부조림, 김치와 4가지 찬
흰 밥, 콩나물국
디저트



그릴새우 샐러드, 떡갈비
전복장, 문어숙회, 연어사시미
두부조림, 김치와 4가지 찬
흰 밥, 된장국
디저트



모듬튀김
전복장, 문어숙회, 연어사시미
닭다리살 조림, 4가지 찬
장어덮밥, 미소된장국
디저트

안주류 (4인 기준)

| | |
|----------|---------|
| 마른안주 | 30,000원 |
| 골뱅이 무침 | 30,000원 |
| 닭날개&감자튀김 | 40,000원 |
| 팔보채 | 55,000원 |
| 송이우육 | 60,000원 |

기본 제공 김치, 연근조림, 밥, 된장국, 계절과일, 타르트, 생수 1병

※ 위 메뉴는 식자재 수급 등 당사 사정에 의해 변경될 수 있습니다. 연회 이용시간은 담당 지배인에게 문의해 주세요.

주류 / 음료 (입고가 변동 시 금액 변동 가능있습니다.)

| 구분 | 금액 |
|------------------|----------|
| 생수(500ml) | 2,000원 |
| 콜라/사이다(캔) | 4,000원 |
| 소주 (참이슬,처음처럼) | 7,000원 |
| 카스(병) | 7,000원 |
| 화요17 | 28,000원 |
| 화요25 | 33,000원 |
| 캘리 생맥주(20,000cc) | 260,000원 |
| 발렌타인 17년 | 390,000원 |
| 발렌타인 21년 | 600,000원 |

※ 위 메뉴는 식자재 수급 등 당사 사정에 의해 변경될 수 있습니다. 연회 이용시간은 담당 지배인에게 문의해 주세요.

레귤러 커피 (인당 6,000원)



제공사항 : 커피, 차 2종, 커피잔/받침, 설탕, 티스푼

※ 조지루시 (커피 보온통) 제공

※ 티백차 2종 (유기농 녹차, 캐모마일 허브차)

레귤러 커피 1회 리필 가능

커피잔 추가 불가

세미나 음료



제공사항 : 커피, 오렌지 주스, 종이컵, 설탕, 커피스틱

| 세미나실 | 가격 |
|-----------------|-----------|
| M강의장 | 100,000원 |
| L강의장 | 200,000원 |
| OPUS 1 | 200,000원 |
| OPUS 2 | 400,000 원 |
| Grand Ballroom | 800,000원 |
| Convention Hall | 500,000원 |
| 스카디 1-3 | 150,000원 |
| 스카디 4 | 100,000원 |

모듬 플레터류 (9~10인 기준)



쿠키 플레터
(11종, 63pc)

₩60,000



샌드위치 플레터
(3종, 24pc)

₩60,000



패스츰리 플레터
(5종, 25pc)

₩60,000



과일 플레터
(11종)

₩88,000



THANK YOU

KONJIAM
RESORT