

곤지암리조트



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.



단체 식사 예약 안내

- 메뉴 및 식사 인원은 3일 전까지 확정 주시기 바랍니다.
- 식음 업장은 사전예약으로 진행되며 당일 취소 및 변경 불가, 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

담하

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

위 치 | 빌리지 센터 2F
수용인원 | 94석 (홀62석, 룸 32석)

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



점심,저녁 메뉴



생목살 김치찌개	-----	₩17,000
철판불고기 정식	-----	₩20,000
은이버섯 갈비탕	-----	₩22,000

※ 위 메뉴는 식자재 수급 등 당사 사정에 의해 변경될 수 있습니다. 주류 이용 시 사전 예약 필요 합니다.

미라시아

건강하고 안전한 재료로 정성껏 만든 레스토랑

위 치 | 빌리지 센터 1F
수용인원 | 200석 (홀176석, 룸 24석)

운영시간 | 조식: 07:30~10:30 중식: 11:30~14:30 석식: 17:30~21:00 바 : 21:00~23:00



아침 메뉴

곤지암 우거지 해장국	-----₩16,000
황태 해장국	-----₩16,000

점심,저녁 메뉴

중화 해산물 덮밥	-----₩20,000
우육 덮밥	-----₩20,000
대구 매운탕	-----₩22,000

※ 위 메뉴는 식자재 수급 등 당사 사정에 의해 변경될 수 있습니다. 주류 이용 시 사전 예약 필요 합니다.

카페테리아

슬로프 전망이 아름다운 장소로 합리적인 가격과 다양한 메뉴로 행사의 만족도를 한껏 높여 드립니다.

위 치 | 스키하우스 2F
수용인원 | 500석

운영시간 | 조식: 08:00~09:30 중식: 12:00~14:00 석식: 18:00~20:00

조식

11,000원
(자율 배식)

월	화	수	목	금	토
장터 해장국	황태 해장국	김치 콩나물 해장국	장터 해장국	황태 해장국	김치 콩나물 해장국

중식

15,000원
(1인 반상 차림)

월	화	수	목	금	토
산채 비빔밥	김치 돈육 전골	소고기 보양 전골	산채 비빔밥	김치 돈육 전골	소고기 보양 전골

석식

18,000원
(4인1테이블)

월	화	수	목	금	토
소불고기 전골	오리 주물럭 정식	연잎 보쌈 정식	소불고기 전골	오리 주물럭 정식	연잎 보쌈 정식

사이드 메뉴

도토리묵 20,000원	골뱅이 무침 20,000원	두부수육보쌈 30,000원	해산물 볶음 35,000원
-----------------	-------------------	-------------------	-------------------

원산지 | 소고기 - 호주산, 닭고기, 돼지고기 - 국내산, 쌀/흑미 - 국내산, 배추김치(배추, 고춧가루) - 국내산

※ 위 메뉴는 식자재 수급 등 당사 사정에 의해 변경될 수 있습니다. 주류 이용 시 사전 예약 필요 합니다.

느티나무

엄선된 식재료들과 셰프의 정성으로 만든 음식과 함께 자연 속 야외 BBQ의 낭만을 느껴보세요.

위 치 | 스키하우스 2F 테라스

운영시간 | 18:00~21:00 (월요일 미운영)

BBQ Set Menu

44,000원 /인

한우등심 100g
돈 삼겹살 75g
돈 목살 75g

55,000원 /인

한우등심 150g
돈 삼겹살 50g
돈 목살 50g

66,000원 /인

한우등심 200g
돈 삼겹살 50g
돈 목살 50g



기본 제공

국내산 모듬 소시지(340g), 모듬 쌈 채소, 생야채 겹절이, 파 무침,
참기름, 쌈장, 구운 소금, 기본 찬 3가지, 찌게, 밥

추가 (300g단위로 판매)

한우등심 300g	80,000원
돈 삼겹살 300g	28,200원
돈 목살 300g	28,200원
소시지&구이 야채	5,000원

주류 / 음료

생맥주(20,000cc)	198,000원
클라우드(355ml 캔)	4,000원
카스(캔)	3,500원
카스(병)	6,600원
소주	4,000원
콜라 / 사이다	2,500원

※ 생맥주 이용 시 사전 주문 필요 합니다.

천덕봉 삼계탕

경기도 광주 깊은 산골 물 좋은 청정지역 20만평 천혜자연에서 자란 산약초와 정성을 담은 건강한 밥상

위 치 | 스키하우스 2F

운영시간 | 10:30~21:00

중식
석식

닭계장	10,000원	닭 한 마리 칼국수 (4인)	60,000원
닭곰탕	10,000원	닭 백숙 (4인)	70,000원
반계탕	11,000원	닭 볶음탕 (4인)	70,000원
반계죽	11,000원	오리 백숙 (4인)	70,000원
삼계탕 (1인)	20,000원	오리 볶음탕 (4인)	70,000원

단품 특선

불도장	50,000원
오골계	30,000원
황성 더덕 무침 / 구이	25,000원



라그로타

리조트 업계 국내 유일 세계적인 와인 저널 美 "Wine Spectator" 선정 레스토랑
와인리스트 어워드에서 8년 연속 수상

위 치 | 스키하우스 좌측

운영시간 | 금, 토요일 운영

- 저녁 : 17:30~21:00

- 바타임 : 21:00~23:00 (바 타임 탄력 운영)



라그로타는 리조트 업계 국내 유일,
세계적인 와인저널 美
"Wine Spectator" 선정
레스토랑 와인리스트 어워드에서
8년 연속 수상 하였습니다.

런치 A

Green Salad

그린샐러드(4인 기준 1Plate)

Cream Sauce Spaghetti with Bacon & Mushroom

통베이컨과 버섯으로 맛을 낸 크림 소스 스파게티(베이컨:외국산)

or

Tomato Sauce Spaghetti with Bacon & Mushroom

통베이컨과 버섯으로 맛을 낸 토마토 소스 스파게티(베이컨:외국산)

₩ 18,000

런치 B

Caesar Salad with Grana Padano, Prosciutto Chip
그라나 파다노 치즈와 프로슈토 칩을 곁들인 시저 샐러드
(4인 기준 1Plate)

Lamb lack Steak(인당 1Pis)
양갈비 스테이크와 그릴야채

Tomato Sauce Spaghetti with Bacon & Mushroom
통베이컨과 버섯으로 맛을 낸 토마토 소스 스파게티

₩ 25,000

※ 30인 이상 주문 시 운영됩니다.

라그로타

리조트 업계 국내 유일 세계적인 와인 저널 美 "Wine Spectator" 선정 레스토랑
와인리스트 어워드에서 6년 연속 수상

위 치 | 스키하우스 좌측

운영시간 | 금, 토요일 운영 - 저녁 : 17:30~21:00 - 바타임 : 21:00~23:00 (바 타임 탄력 운영)

코스 A

35,000원

Beef Salad (4인 1Plate)
비프 샐러드(소꽃등심:호주산)

Soup of the Day
오늘의 특선 수프

Tomato Sauce Risotto with Seafood
해산물로 맛을낸 토마토소스 리조또

Coffee or Tea
커피 또는 차

코스 B

45,000원

Caesar Salad with Bacon
통 베이컨을 곁들인 시저 샐러드

Soup of the Day

오늘의 특선 수프

Grilled Beef Tenderloin Steak with Hot Vegetables
(100g)

그릴에 구운 소 안심 스테이크와 뜨거운 야채
(소안심: 호주산)

Tiramisu

티라미수

Coffee or Tea

커피 또는 차

코스 C

60,000원

Sous Vide Chicken Breast with Green
Salad

저온 조리한 닭 가슴살과 그린샐러드

Soup of the Day

오늘의 특선 수프

Beef Rib Eye Steak with Vegetables
(180g)

소꽃등심 스테이크와 야채
(소꽃등심: 호주산)

Walnut Pie & Fruit

호두 파이 & 과일

Coffee or Tea

커피 또는 차

코스 D

70,000원

Salmon Gravlax

연어 그라브락스

Soup of the Day

오늘의 특선 수프

Tomato vegetable sauce with Rigatoni

토마토 야채 소스를 곁들인 리가토니

Beef Tenderloin Steak(80g) & King Prawn

소안심 스테이크와 왕새우(소안심: 호주산)

Cheese Cake & Fruit

치즈 케익 & 과일

Coffee or Tea

커피 또는 차

그랜드 볼룸 _ Buffet & Party

품격을 갖춘 시설과 서비스로 특별한 날을 더욱 특별하게 만들어 드립니다.

위 치 | EW빌리지 B2F

운영시간 | 17:30~22:00



Buffet A 58,000원

참기름 향 가득한 육회
해파리 냉채

흑 후추 안심 볶음
칠리 새우
탄두리 치킨
팔진 해산물 볶음
제주 흑 돼지 탕수육
아스파라거스 베이컨 말이
한치튀김
그릴에 구운 야채
바삭하게 튀긴 게와 토마토 커리
로스트 비프 카빙
모듬 초밥, 캘리포니아 롤

Buffet B 69,000원

프로슈토 햄과 달콤한 과일,
수삼 냉채, 참기름 향 가득한 육회, 김치

흑 후추 소스 소고기볶음
칠리소스 바닷가재
탄두리 치킨
홍소 삭스핀
제주 흑돼지 탕수육
전가복
한치튀김
그릴에 구운 야채,
바삭하게 튀긴 게와 토마토 커리
LA 갈비구이
모듬 초밥, 캘리포니아 롤

공통 제공

프랑스 시골 빵과 버터와 잼,
신선한 샐러드 야채와 과일드레싱,
신선한 쌈 야채와 쌈장, 매콤한 해산물 샐러드,
카프리제, 노르웨이산 훈제연어,
시저 샐러드, 캘리포니아 롤, 김치
지장수로 지은 잡곡밥, 건 새우 아육국,
가케소바 또는 가쓰오 우동
크림수프
신선한 계절과일, 케이크, 미니타르트, 푸딩
커피, 주스

원산지 | 소고기,양고기 - 호주산, 닭고기,돼지고기 - 국내산, 쌀/흑미 - 국내산, 배추김치(배추, 고춧가루) - 국내산

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

그랜드 볼룸 _ Buffet & Party

품격을 갖춘 시설과 서비스로 특별한 날을 더욱 특별하게 만들어 드립니다.

위 치 | EW빌리지 B2F

운영시간 | 17:30~22:00



BBQ Buffet A

66,000원

소 등심 구이
돈 목살 구이
LA갈비 구이
닭 다리 살 구이
오징어 구이
대하 구이
소시지 구이
오징어 구이
야채 구이

BBQ Buffet B

89,000원

LA 갈비 구이
돈 목살 구이
양 갈비 구이
닭 다리살 구이
대게 버터 구이
대하 구이
소시지 구이
야채 구이
모듬 초밥 (광어, 연어, 새우 등)
프로슈토 햄과 달콤한

공통 제공

프랑스 시골 빵과 버터와 잼,
신선한 샐러드 야채와 과일드레싱,
신선한 쌈 야채와 쌈장, 매콤한 해산물 샐러드,
카프리제, 노르웨이산 훈제연어,
시저 샐러드, 캘리포니아 롤, 김치
지장수로 지은 잡곡밥, 건 새우 아욱국,
가케소바 또는 가쓰오 우동
크림수프
신선한 계절과일, 케이크, 미니타르트, 푸딩
커피, 주스

원산지 | 소고기,양고기 - 호주산, 닭고기,돼지고기 - 국내산, 쌀/흑미 - 국내산, 배추김치(배추, 고춧가루) - 국내산

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

그랜드 볼룸 _ Buffet & Party

품격을 갖춘 시설과 서비스로 특별한 날을 더욱 특별하게 만들어 드립니다.

위 치 | EW빌리지 B2F



Premium BBQ

120,000원

프로슈토와 멜론

참치 타다키

카프리제

노르웨이산 훈제연어

버섯 크림 수프

한우 꽃 등심

양 갈비 허샤니

돼지 목살

대게 / 대하 & 야채 구이

프랑스 시골 빵과 버터와 잼, 신선한 샐러드 야채와 과일드레싱,
신선한 쌈 야채와 쌈장, 매콤한 해산물 샐러드, 카프리제,
노르웨이산 훈제연어, 시저 샐러드, 캘리포니아 롤, 김치
지장수로 지은 잡곡밥, 건 새우 아욱국,
가케소바 또는 가쓰오 우동, 크림수프
신선한 계절과일, 케이크, 미니타르트, 푸딩, 커피, 주스

공통 제공

주류 / 음료

발렌타인 21년	700,000원
발렌타인 17년	350,000원
하이네킨(병)	9,900원
아사히(병)/아사히(캔)	13,200원/8,000원
클라우드 생맥주(20,000cc)	250,000원
클라우드(병)	9,900원
하이트 생맥주(20,000cc)	220,000원
하이트(병)	8,800원
카스(병)	8,800원
소주	5,500원
화요17도/화요25도	24,000원/40,000원
콜라/사이다(캔)	5,500원
물(500ml PET)	2,200원
나뚜라 카베르네 소비뇽 레드/ 칠레산	60,000원
MoetChandon Imperial스파클링 프랑스산	200,000원

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

그랜드 볼룸 _ Buffet & Party

품격을 갖춘 시설과 서비스로 특별한 날을 더욱 특별하게 만들어 드립니다.

위 치 | EW빌리지 B2F



수비드한 닭가슴살 샐러드

특선 수프

참치 타다기

안심스테이크(120g) & 그릴야채

티라미수&과일

Western
Set A

70,000원

Chinese
Set A

70,000원

특선냉채

게살스프

왕칠리 새우

송이 우육편

야채 볶음밥과 자장

루꼴라,모짜렐라,프로슈토,패스츰리

특선 스프

관자&아스파라거스

샤벗

안심스테이크(100g)&왕새우구이

호두파이&과일

Western
Set B

88,000원

Chinese
Set B

88,000원

5종의 특선 전채

송이 수프

오룡 해삼

XO소스 아스파라거스 관자볶음

흑후추 안심 요리

청두탕면

계절과일

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

세미나실 커피브레이크

세미나실 다과류
(Cookie, Sandwich, Fruit)
8~9인 기준



모듬 과일 ₩77,000



모듬 샌드위치 ₩55,000



모듬 쿠키 ₩55,000