



• **Please inform us in advance if you have any food allergies.**

특정 식재료 알러지가 있으신 분들은 사전에 말씀해주시기 바랍니다.

• **Please note that the menu composition may change slightly depending on the availability of ingredients.**

재료의 수급 상황에 따라 메뉴 구성이 약간 변경될 수 있음을 양해 부탁드립니다.



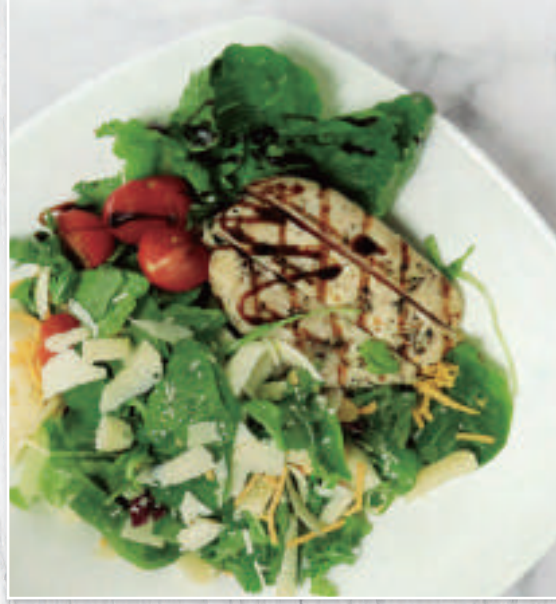
CHECK THE MENU

AM 11:00 - PM 19:00 / Mon - Sun

DSN 784-4926 (0505-784-4926)

Salad & Appetizer

샐러드 & 에피타이저



Steak Salad

스테이크 샐러드

\$14.50

A fresh and hearty salad featuring grilled steak slices and mixed greens for a flavorful and nutritious meal.

구운 스테이크 슬라이스와 다양한 채소로 만든 풍미 있고 영양 가득한 샐러드입니다.

Chicken Caesar Salad

치킨 시저 샐러드

\$12.00

A classic Caesar salad topped with grilled chicken for a protein-packed and delicious meal.

구운 치킨이 올라간 클래식한 시저 샐러드로 단백질이 풍부하고 맛있는 식사를 즐기세요.

DRESSING

Thousand Island
싸우전드 아일랜드

Honey Mustard
허니 머스타드

Lemon Vinegar
레몬 소스

Balsamic Glaze
발사믹 글레이즈

Italian
이탈리안

Caesar
시저

Ranch
랜치

Pasta 파스타



Seafood Pasta

해산물 파스타

\$18.00

Seafood Pasta with a hint of spice and an abundance of mussels, shrimp. Experience the freshness of the sea on your plate.

약간의 매콤함과 풍성한 홍합, 새우가 어우러진 해산물 스파게티. 바다의 신선함을 그대로 느껴보세요.

Aglie e Olio with Salmon

**연어구이를 얹은
알리오올리오 스파게티**

\$23.00

Enjoy the simplicity of aglio e olio spaghetti paired with perfectly grilled salmon for a light and flavorful meal.

단순함이 매력인 알리오올리오 스파게티에 구운 연어를 곁들여 가볍고 맛있는 식사를 즐겨보세요.



Chicken Alfredo & Grilled Chicken Breast

**알프레도 스파게티와
닭가슴살 구이**

\$19.50

Alfredo spaghetti topped with grilled chicken breast, served in a light cream sauce for a refreshing taste.

닭가슴살 구이가 얹혀있는 알프레도 스파게티. 가벼운 크림 소스로 더욱 신선함을 느낄 수 있습니다.



Spaghetti Carbonara 까르보나라 스파게티

\$14.00

A hearty spaghetti carbonara featuring bacon enrobed in a savory cream sauce.

베이컨과 고소한 크림소스가 어우러진 풍성한 까르보나라 스파게티입니다.



Spaghetti Bolognese 볼로네제 스파게티

\$14.00

A traditional Italian pasta dish featuring a rich and hearty meat sauce for a flavorful experience.

풍미 가득한 고기 소스가 들어간 이탈리아 전통 스파게티입니다.

Grilled Steaks 그릴



Rare

Medium Rare

Medium

★★★★

Medium Well

Well Done

A fresh salad and grilled corn are always served with every steak order.

모든 스테이크 메뉴에는 신선한 샐러드와 옥수수 구이가 항상 함께 제공됩니다.

In addition, the potatoes that come with it can be chosen between mashed potatoes or French fries.

추가로 함께 제공되는 감자는 매시드 포테이토 혹은 프렌치 프라이 중 선택하실 수 있습니다.



Porterhouse Steak

T-bone Steak (12 oz) 티본 스테이크

\$32.00

A classic, juicy steak featuring both the tenderloin and strip loin, separated by a T-shaped bone for an exquisite dining experience.

부드러운 안심과 쫄깃한 등심을 T자 모양의 뼈로 구분한 클래식한 촉촉한 스테이크로 특별한 식사를 즐기세요.



Grilled Salmon

Grilled Salmon 연어 스테이크

\$21.00

Fresh salmon, grilled to perfection, is paired with the zesty flavor of roasted lemons. Immerse yourself in the rich, tantalizing aroma of the grill and savor the soft, savory taste of the salmon.

구운 레몬의 상큼함을 곁들인 신선한 연어는 깊고 풍부한 맛이 돋보이도록 잘 구워집니다. 매혹적인 그릴 향과 함께 연어의 부드럽고 고소한 맛을 만끽하세요.

Ribeye Steak (8 oz) 꽃등심(립아이) 스테이크

\$29.00

The Ribeye steak, with its harmonious blend of fat and lean meat, boasts a tender and rich flavor. It's the perfect choice to enjoy the true taste of beef. 지방과 육질이 조화롭게 어우러진 꽃등심은 부드럽고 풍부한 맛을 자랑합니다. 고기 본연의 풍미를 즐기실 수 있는 최상의 선택입니다.



Tenderloin Steak

Tenderloin Steak (7 oz) 안심 스테이크

\$34.00

The Tenderloin steak is the softest cut, characterized by its refined texture and tender meat. It's recommended for those seeking a luxurious dining experience.

가장 부드러운 부위인 안심은, 세련된 식감과 부드러운 육질이 특징입니다. 고급스러운 식사를 원하시는 분께 추천합니다.

Korean & Rice Dishes

한식 & 라이스

Beef Short Rib Soup

갈비탕

\$18.00 A hearty Korean set meal featuring tender beef short ribs in a rich, savory soup.

소갈비가 들어간 깊고 진한 국물의 든든한 한국식 정식입니다.



Beef Short Rib with Spring Cabbage Bean Paste Soup

우거지 갈비탕

\$18.00 Tender beef short ribs and fresh spring cabbage in a flavorful bean paste soup.

부드러운 소갈비와 신선한 우거지가 들어간 맛깔스러운 우거지 갈비탕입니다.



Grilled Beef Short Rib (LA Kalbi)

LA 갈비

\$24.50 Succulent and tender LA-style beef short ribs grilled to perfection for a flavorful experience.

촉촉하고 부드러운 LA 갈비를 구워 완성한 품미 가득한 요리입니다.

Bulgogi Bibimbap

불고기 비빔밥

\$14.50 A popular Korean dish with beef bulgogi, egg, assorted vegetables, and optional fresh lettuce for an added crunch.

소불고기, 지단, 모듬채소가 올라갑니다. 색다른 식감을 원하시는 분들은 신선한 양상추를 추가할 수 있습니다.

Fried Rice (Chicken/Shrimp)

볶음밥 (치킨/새우)

\$12.00 Choose from chicken or shrimp for a delicious and customizable stir-fried rice dish.

치킨 또는 새우 중 선택할 수 있는 다양하고 맛있는 볶음밥입니다.

Burgers 버거

Our Sandwiches & Burgers come with a mini salad and french fries as a standard.

Please note that slight variations in the ingredients may occur due to the availability of fresh produce.

샌드위치와 버거는 기본적으로 미니 샐러드와 감자튀김이 함께 제공됩니다.

또한 식재료의 수급에 따라 약간의 구성 차이가 있을 수 있습니다.



Homemade Rib Patty Burger

수제 갈비살 패티 버거

\$12.00

A Korean-style burger with romaine, tomato, onion, pickles, egg, bacon, a galbi patty enriched with our homemade soy sauce, and cheese. Experience the unique flavor.

로메인, 토마토, 양파, 피클, 계란, 베이컨과 직접 만든 간장 소스로 풍미를 더한 갈비살 패티, 치즈가 들어간 한국식 버거. 독특한 맛을 즐겨보세요.



Our Sandwiches & Burgers come with a mini salad and french fries as a standard. Please note that slight variations in the ingredients may occur due to the availability of fresh produce.

샌드위치와 버거는 기본적으로 미니 샐러드와 감자튀김이 함께 제공됩니다. 또한 식재료의 수급에 따라 약간의 구성 차이가 있을 수 있습니다.

Grilled Mozzarella Sandwich 구운 모zzarella 샌드위치

\$12.00

An Italian-style sandwich complete with romaine, tomato, mozzarella cheese, and balsamic sauce. The harmony of fresh ingredients and balsamic sauce is exceptional.

로메인, 토마토, 모zzarella 치즈, 발사믹 소스로 완성된 이탈리아 스타일 샌드위치. 신선한 재료와 발사믹 소스의 조화가 일품입니다.



Club Sandwich 클럽샌드위치

\$14.00

A hearty sandwich filled with chicken breast, bacon, fresh tomatoes, pickles, onions, and romaine. Enjoy the harmonious flavors of fresh ingredients.

닭가슴살, 베이컨, 신선한 토마토, 피클, 양파, 그리고 로메인이 어우러진 풍성한 샌드위치입니다. 신선한 재료의 조화로운 맛을 즐겨보세요.

Desserts & Sides



Ice Cream

아이스크림

\$10.00

Enjoy a decadent dessert of three scoops of ice cream, beautifully decorated with whipped cream, small fruit pieces, and a dusting of powdered sugar.

You can choose from three flavors: chocolate, vanilla, strawberry or assorted.

휘핑크림, 작은 과일 조각, 슈가파우더로 장식된 고급스러운 디저트인 세 스쿱의 아이스크림을 즐겨보세요.

초콜렛, 바닐라, 딸기, 혼합 네 가지 맛 중에서 선택하실 수 있습니다.

Onion Rings \$4.50

어니언 링

French Fries \$2.50

감자튀김

\$2.50

Cheese Sticks 4pcs \$4.50

치즈 스틱 4조각

Mini Fried Rice \$2.50

미니 볶음밥

Beverages

Canned Soda

캔음료

\$2.50

Present your golf receipt and receive an extra can of carbonated beverage for free when you purchase 3 cans! Refresh yourself and enjoy the invigorating sip of carbonation.

골프 영수증을 제시하시면 탄산음료 3캔 구매 시 1캔을 더 무료로 증정해드립니다! 피로를 날려버리고 상쾌한 탄산음료 한 모금씩 즐기세요.

Hot Tea \$2.00

뜨거운 차

English Breakfast, Earl Grey,
Green, Apple Cinamon

Iced tea \$2.50

아이스 티

Sweet, Unsweet

Lemonade \$2.50

레몬에이드

Juice \$2.50

주스

Apple / Orange

Soda \$2.50

탄산음료

Coke, Coke Diet, Dr.Pepper,
Ginger Ale, Mountain Dew,
Pepsi, Sprite, 7-up

Gatorade \$3.00

게토레이

Lemon Lime, Blue Raspberry,
Fruit Punch

Monster \$3.50

몬스터

Green(Energy), White(Zero Ultra),
Blue(Zero Sugar), Ultra Watermelon

Milk \$2.00

우유

Hot / Iced

Coffee

Americano 아메리카노	\$3.00	Café Latte 카페라테	\$4.00	Cappuccino 카푸치노	\$4.00
Vanila Latte 바닐라 라테	\$4.50	Caramel Latte 카라멜 라테	\$4.50	Caramel Macchiato 카라멜 마키야토	\$4.50
Café Mocha 카페 모카	\$4.50	Non-caffeine Chocolate Milk \$4.00 초콜렛 밀크			

Beer

Bottle Heineken 하이네켄	\$4.25	Bottle Corona 코로나	\$4.25	Bottle Guinness 기네스	\$4.25
Can Budweiser 버드와이저	\$3.50	Can Bud Light 버드라이트	\$3.50	Can Miller Lite 밀러라이트	\$3.50

Other Liquor

Chamisul
참이슬 \$3.50



Sparkling Wine 스파클링 와인

ANDRE EXTRA DRY★ 앙드레 엑스트라 드라이

Very Dry And Refreshing
매우 드라이하고 청량한 느낌

B \$13.50



Tasting Temperature	6-8°C	시음 온도	6-8°C
Grape Variety	Unknown	포도 품종	품종 정보 없음
Body	Light Brut Dry	바디 라이트 바디	당도 드라이
Palate	Medium <u>ABV</u> 10.5%	산도 중간	도수 10.5%
Pairing	Seafood	어울리는 음식	해산물

KORBEL CHARDONNAY 코벨 샤도네이

Fruity and refreshing
청량하고 과일 맛이 강함

B \$19.50



Tasting Temperature	10-12°C	시음 온도	10-12°C
Grape Variety	Chardonnay	포도 품종	샤도네이
Body	Medium Brut Semi-Dry	바디 미디움 바디	당도 세미드라이
Palate	Medium <u>ABV</u> 12.0%	산도 중간	도수 12.0%
Pairing	Seafood	어울리는 음식	해산물

White Wine 화이트 와인

SUTTER HOME, MOSCATO 서터 홈, 모스카토

Strong fruitiness and sweetness
과일 맛이 강하고 달콤함

B \$13.50 G \$3.50



Tasting Temperature	6-8°C	시음 온도	6-8°C
Grape Variety	Moscato	포도 품종	모스카토
Body	Light Brut Sweet	바디 라이트 바디	당도 스위트
Palate	Medium <u>ABV</u> 10.0%	산도 중간	도수 10.0%
Pairing	Fruit Cheese	어울리는 음식	과일 치즈

MENAGE A TROIS, GOLD CHARDONNAY 메나쥬 아 트로이스, 골드 샤도네이

Prominent vanilla notes
바닐라향이 도드라져 있음

B \$17.50



Tasting Temperature	10-12°C	시음 온도	10-12°C
Grape Variety	Chardonnay	포도 품종	샤도네이
Body	Full Brut Dry	바디 풀 바디	당도 드라이
Palate	Medium <u>ABV</u> 14.8%	산도 중간	도수 14.8%
Pairing	Seafood Chicken dishes	어울리는 음식	해산물 닭고기 요리

MENAGE A TROIS, PINOT GRIGIO

메나쥬 아 트로이스, 피노 그리지오

Complex fruitiness
복합적인 과일 향

B \$25.50





Tasting Temperature **8-10°C**

Grape Variety **Pinot Grigio**

Body **Medium** Brut **Dry**

Palate **Crisp** ABV **13.5%**



Pairing **Seafood** 
Salads 

시음 온도 **8-10°C**

포도 품종 **피노 그리지오**

바디 **미디움 바디** 당도 **드라이**

산도 살짝 상큼한 **도수 13.5%**

어울리는 음식 **해산물** 
샐러드 

MENAGE A TROIS, EXOTIC BLEND

메나쥬 아 트로이스, 엑조틱 블렌드

Tropical fruit notes
열대과일 향

B \$17.50





Tasting Temperature **16-18°C**

Grape Variety **Viognier, Chardonnay, Chenin Blanc**

Body **Medium** Brut **Dry**

Palate **Medium** ABV **13.5%**



Pairing **Seafood** 
Asian dishes 

시음 온도 **16-18°C**

포도 품종 **비오니에, 샤도네이, 세날 블랑**

바디 **미디움 바디** 당도 **드라이**

산도 중간 **도수 13.5%**

어울리는 음식 **해산물** 
아시아 요리 

LOCATIONS, NZ

로케이션스, 뉴질랜드

Citrus and herbaceous notes
시트러스와 허브 향

B \$38.00





Tasting Temperature **8-10°C**

Grape Variety **Sauvignon Blanc**

Body **Medium** Brut **Dry**

Palate **Medium** ABV **13.5%**



Pairing **Seafood** 
Salads 

시음 온도 **8-10°C**

포도 품종 **소비뇽 블랑**

바디 **미디움 바디** 당도 **드라이**

산도 중간 **도수 13.5%**

어울리는 음식 **해산물** 
샐러드 

Rose Wine 로제 와인

SUTTER HOME, WHITE ZINFANDEL

서터 홈, 화이트 진판델

Strawberry and cherry notes
딸기와 체리 향

G \$3.50





Tasting Temperature **6-8°C**

Grape Variety **White Zinfandel**

Body **Light** Brut **Sweet**

Palate **Medium** ABV **10.0%**



Pairing **Salads** 
Cheese 

시음 온도 **6-8°C**

포도 품종 **화이트 진판델**

바디 **라이트 바디** 당도 **스위트**

산도 중간 **도수 10.0%**

어울리는 음식 **샐러드** 
치즈 

STELLA ROSA, BLUEBERRY SEMI SWEET

스텔라 로사, 블루베리 세미 스위트

Blueberry notes

블루베리 향

B \$30.00




Tasting Temperature **6-8°C**

Grape Variety **Alicante,
Lacrima, Pinot Nero**

Body **Medium** Brut **Sweet**

Palate **Medium** ABV **5.0%**



Pairing **Desserts** 
Fruits 

시음 온도 **6-8°C**

포도 품종 알리칸테,
라크리마, 피노 네로

바디 **미디움 바디** 당도 **스위트**

산도 중간 도수 **5.0%**

어울리는 음식 **디저트** 
과일 

Red Wine 레드 와인

SUTTER HOME, MERLOT

서터 홈, 메를로

Plum and cherry notes

플럼과 체리 향

G \$3.50




Tasting Temperature **16-18°C**

Grape Variety **Merlot**

Body **Medium** Brut **Dry**

Palate **Medium** ABV **13.5%**


Pairing **Red meat** 

시음 온도 **16-18°C**

포도 품종 **메를로**

바디 **미디움 바디** 당도 **드라이**

산도 중간 도수 **13.5%**

어울리는 음식 **붉은 고기** 

BAREFOOT, MERLOT

베어풋, 메를로

Cherry and pomegranate notes

체리와 석류 향

B \$13.50



Tasting Temperature **16-18°C**

Grape Variety **Merlot**

Body **Medium** Brut **Dry**

Palate **Medium** ABV **13.0%**


Pairing **Red meat** 

시음 온도 **16-18°C**

포도 품종 **메를로**

바디 **미디움 바디** 당도 **드라이**

산도 중간 도수 **13.0%**

어울리는 음식 **붉은 고기** 

MENAGE A TROIS RED BLEND

메나쥬 아 트로이스 레드 블렌드

Complex fruit notes

복합적인 과일 향

B \$17.50





Tasting Temperature **16-18°C**

Grape Variety **Merlot,
Zinfandel, Cabernet Sauvignon**

Body **Full** Brut **Dry**

Palate **Medium** ABV **13.5%**



Pairing **Red meat** 
Cheese 

시음 온도 **16-18°C**

포도 품종 **메를로,
진판델, 카베르네 소비뇽**

바디 **풀 바디** 당도 **드라이**

산도 중간 도수 **13.5%**

어울리는 음식 **붉은 고기** 
치즈 

APOTHIC RED

아포틱 레드

Dark chocolate and coffee notes
다크 초콜릿과 커피 향

B \$18.00





Tasting Temperature **16-18°C**

Grape Variety **Zinfandel, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon**

Body **Full** Brut **Dry**

Palate **Medium** ABV **13.5%**



Pairing **Red meat** 
Cheese 

시음 온도 **16-18°C**

포도 품종 **진판델, 메를로, 시라, 카베르네 소비뇽**

바디 **풀 바디** 당도 **드라이**

산도 중간 도수 **13.5%**

어울리는 음식 **붉은 고기** 
치즈 

TOMMASI, VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE

토마시, 발폴리첼라 리파소 클래식 수페리오레

Rich fruit notes
풍부한 과일 향

B \$45.00





Tasting Temperature **16-18°C**

Grape Variety **Corvina, Rondinella, Molinara**

Body **Full** Brut **Dry**

Palate **Medium** ABV **13.0%**



Pairing **Red meat** 
Cheese 

시음 온도 **16-18°C**

포도 품종 **코르비나, 론디넬라, 몰리나라**

바디 **풀 바디** 당도 **드라이**

산도 중간 도수 **13.0%**

어울리는 음식 **붉은 고기** 
치즈 

TOMMASI, AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

토마시,아마로네 델라 발폴리첼라 클래식

Rich fruit notes with
charming spice notes
풍부한 과일 향과 매력적인 향신료 향

B \$95.00





Tasting Temperature **16-18°C**

Grape Variety **Corvina, Rondinella, Molinara**

Body **Full** Brut **Dry**

Palate **Medium** ABV **15.0%**



Pairing **Red meat** 
Cheese 

시음 온도 **16-18°C**

포도 품종 **코르비나, 론디넬라, 몰리나라**

바디 **풀 바디** 당도 **드라이**

산도 중간 도수 **15.0%**

어울리는 음식 **붉은 고기** 
치즈 

NOBLE VINE, COLLECTION 337

노블바인, 컬렉션 337

Rich berry notes
with vanilla notes
풍부한 베리 향과 바닐라 향

B \$38.00



Tasting Temperature **16-18°C**

Grape Variety **Cabernet Sauvignon**

Body **Medium** Brut **Dry**

Palate **Medium** ABV **14.5%**


Pairing **Red meat** 

시음 온도 **16-18°C**

포도 품종 **카베르네 소비뇽**

바디 **미디움 바디** 당도 **드라이**

산도 중간 도수 **14.5%**

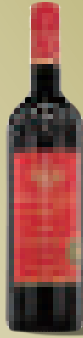
어울리는 음식 **붉은 고기** 

Sparkling Dessert Wine 스파클링 디저트 와인

STELLA ROSA, RED 스텔라 로사, 레드

Sweet notes of fruit
과일의 달콤한 향

B \$30.00



Tasting Temperature	12-14°C	시음 온도	12-14°C
Grape Variety	Blend	포도 품종	블렌드
Body	Light	Brut	Sweet
		바디 라이트 바디	당도 스위트
Palate	Medium	<u>ABV</u>	5.5%
		산도 중간	도수 5.5%
Pairing	Desserts	어울리는 음식	디저트 
	Fruits		과일 

STELLA ROSA, PEACH 스텔라 로사, 피치

Sweet notes of peach
복숭아의 달콤한 향

B \$30.00



Tasting Temperature	12-14°C	시음 온도	12-14°C
Grape Variety	Blend	포도 품종	블렌드
Body	Light	Brut	Sweet
		바디 라이트 바디	당도 스위트
Palate	Medium	<u>ABV</u>	5.5%
		산도 중간	도수 5.5%
Pairing	Desserts	어울리는 음식	디저트 
	Fruits		과일 

STELLA ROSA, MOSCATO D'ASTI 스텔라 로사, 모스카토 다스티

Sweet notes of fruit
과일의 달콤한 향

B \$30.00



Tasting Temperature	12-14°C	시음 온도	12-14°C
Grape Variety	Moscato	포도 품종	모스카토
Body	Light	Brut	Sweet
		바디 라이트 바디	당도 스위트
Palate	Medium	<u>ABV</u>	5.5%
		산도 중간	도수 5.5%
Pairing	Desserts	어울리는 음식	디저트 
	Fruits		과일 

For group reservations
such as promotion events or birthday parties,
feel free to contact us at DSN 784-4926.
We can assist you in planning your party.

진급 행사, 생일 파티 등의 단체 예약이 필요하신 경우,
편하게 DSN 784-4926으로 연락주세요.
파티 플랜을 세우는 데까지 도와드립니다.

The logo for O HOUSE RESTAURANT features a stylized 'O' with a flag on top, followed by the words 'HOUSE' and 'RESTAURANT' in a bold, sans-serif font.

