상하의 너른 품이 선물한 자연의 밥상

농원식당은 농원에서 직접 재배한 배추로 만든 김치와 가마솥에 지은 밥, 신선한 바비큐까지, 엄마의 손맛까지 담은 건강한 한 끼 식사가 가능한 한식 레스토랑입니다. 바비큐와 어린이 식사는 물론, 지역의 계절 식재료를 활용한 제철 한 상까지 다양한 메뉴를 제공하고 있으니 꼭 들러서 맛보세요. 돼지고기 : 국내산(전라도, 냉장육)

소고기: 국내산(전라도, 냉장육)

고등어 : 국내산

배추김치 : 국내산(고창)

고춧가루 : 국내산(고창)

쌀 : 국내산(고창)

농원식당에서는 고창에서 재배한 지역 식재료를 우선적으로 사용하고 있습니다



고기구이 차림

대통령의 만찬에 올려진 청보리 한우와 고창산 생 돼지고기로 차려지는 한 상 차림

청보리 한우세트 (1++ 등급) (2인 기준, 300g)

한우 꽃등심과 부채살의 정갈한 한우 구이 한상 85,000원

부위별 한우 구이

등심(150g) / **45,000**원 부채살(150g) / **38,000**원

돼지고기 세트

(2인 기준, 300g)

삼겹살, 목심살, 항정살의 푸짐한 돼지고기 구이 한상

30,000원

부위별 돼지고기 구이

삼겹살(150g) / **12,000원** 목심살(150g) / **12,000원** 항정살(150g) / **14,000원**

후식 누룽지

가마솥에 끓은 구수한 누룽지 2,000원 (고기 주문 시 이용가능)

맥주

삿포로 생맥주	9,500원
삿포로 (병)	8,500원
카스 / 하이트	4,000원
에비스 350ml	6,000원

소주

참이슬 / 잎새주 / 하이트 4,000원

음료

콜라 / 사이다 2,500원

지산지소 자연밥상

지산지소(地産地消)란? 지역에서 생산된 농축산물을 지역에서 소비하는 운동

* 공기밥 별도 주문 (1,500원 / 1,000원 추가 시 무쇠 가마솥밥으로 변경 가능)

고추장 돼지불고기 (2인 이상 주문 가능)

지글지글 바로 볶아먹는 매콤한 고추장 불고기를 신선한 쌈야채와 함께 푸짐하게 즐길 수 있는 농원식당의 인기 메뉴

> 12,000원 (1인 기준) 돼지고기 추가 (100g) 10.000원

직접 담근 묵은지 전골 (2인 이상 주문 가능)

상하농원에서 재배한 배추로 직접 담근 묵은지와 생 돼지고기로 차려진 전골

11,000원(1인 기준)

구수한 바지락 된장찌개

유기농 된장과 고창산 바지락을 제철재료와 함께 구수하게 끓여낸 된장찌개 10.000원

노릇노릇 직화 고등어 구이

믿을 수 있는 국내산 고등어 구이 10,000원

고창 장어구이 덮밥

고창산 민물장어(자포니카)를 3일 이상 축양시켜 비린내와 잡내 없이 상하농원의 특제소스로 만들어 촉촉하고 담백한 맛이 일품인 장어구이 덮밥

중 29.000원 / 대 32.000원

* 신선도를 유지하기 위해 주문 즉시 장어를 손질하므로 조리시간이 다소 걸립니다.

어린이 추천 메뉴

동물복지유정란 오므라이스

아이들이 좋아하는 오므라이스에 상하농원 햄공방 소시지를 곁들인 어린이 밥상 9,000원

상하목장 카레라이스

직화로스팅한 카레분말 사용으로 더욱 깊고 풍부한 향이 일품인 프리미엄 수제카레 (포크, 비프 선택) 10,000원

계절 메뉴

심원 바지락 칼국수 9,000원 고슬고슬 눌린보리 열무비빔밥 10,000원 외할머니 열무김치말이 국수 8,000원

곁들이 메뉴

무쇠 가마솥밥

주문 즉시 지어내는 무쇠 가마솥밥 2,500원

공기밥 1,500원

동물복지유정란 계란말이

상하농원 동물복지 유정란으로 만든 3,000원 촉촉하고 부드러운 일본식 계란말이

- * 샐러드바에 준비된 음식은 남기지 마시고, 조금씩 덜어 드세요. 농부의 땀과 쉐프의 정성을 담아 준비했습니다.
- * 만 7세 이상의 취학아동은 1인 1주문을 부탁드립니다.
- * 단체(30인 이상)의 경우, 한상 차림 등 별도 메뉴 준비가 가능합니다. (사전 전화문의 필요)