

중 · 석식 메뉴

남해 도미 솔밥 (30분 소요) -名-	53,000
꽃돔 : 국내산 (자연산 도미를 구워 담아낸 고소하고 담백한 솔밥과 시원한 섬진강 재첩국)	
남해 전복 솔밥 (30분 소요) -名-	50,000
전복 : 국내산 (청정 바다의 싱싱한 전복의 고소함과 정성을 담은 솔밥과 시원한 섬진강 재첩국)	
남해 전복 비빔 솔밥 (20분 소요) -名-	45,000
전복 : 국내산 (청정 바다의 전복과 신선한 텃밭 나물이 잘 어우러진 비빔 솔밥과 시원한 섬진강 재첩국)	
남해 전복 멧게 해초 비빔밥 (15분 소요)	40,000
전복 : 국내산 (싱싱한 전복과 해초에 고노와다를 가미하여 바다의 향이 느껴지는 비빔밥과 섬진강 재첩국)	
남해 민어 매운탕 (25분 소요) -名-	50,000
민어 : 국내산 (비린내가 없어 시원한 맛을 자랑하며 영양도 일품인 보양식)	
남해 심해 장어탕 (20분 소요)	40,000
장어 : 국내산 (깊은 바다에서 통발로 잡은 자연산 장어를 진하게 끓여 얼큰하고 담백한 보양식)	
남해우 우거지 갈비탕 (15분 소요)	40,000
쇠고기 : 국내산 한우 (최고급 남해우 갈비와 육수가 얼큰하게 어우러진 우거지 갈비탕)	
남해 멸치 찜밥 (17분 소요) -名-	40,000
(앞바다에서 잡은 생멸치를 목은지와 고사리를 함께 졸여 끓인 멸치 찜밥)	
남해우 목은지 김치찌개 (15분 소요)	40,000
쇠고기 : 국내산 한우 (남해우와 직접 담근 목은지를 넣어 끓인 얼큰하고 새콤한 김치찌개)	
남해 제철 생선구이와 재첩국 (25분 소요) -名-	우럭구이 ... 48,000
우럭, 쌀가자미, 재첩 : 국내산 (제철을 맞아 맛있는 생선구이와 시원한 섬진강 재첩국)	쌀가자미구이 ... 50,000
남해우 수제 햄버거 (15분 소요)	38,000
쇠고기 : 국내산 한우 (남해우로 직접 만든 패티의 풍부한 육즙이 입안 가득 느껴지는 수제 햄버거)	
봉골레 파스타 (15분 소요)	38,000
바지락 : 국내산 (청정남해안 바지락 육수로 깊은맛을 느낄 수 있는 정통 오일 파스타)	
토마토 스파게티니 파스타 (15분 소요)	38,000
(남해 죽방멸치로 만든 엔초비와 딱새우, 가지가 들어간 토마토 스파게티니)	
리조또 디 만조 (15분 소요)	40,000
쇠고기 : 국내산 한우 (남해우 스테이크와 트러플 오일을 곁들인 크림 리조또)	
남해 전복 리조또 (15분 소요) -名-	40,000
전복 : 국내산 (남해산 전복과 내장을 넣어 만든 담백한 전복 리조또)	
전복 해산물 핫팟 (15분 소요) -名-	40,000
전복, 오징어, 가리비, 바지락 : 국내산 (남해 전복과 해산물을 폰젠타면과 함께 넣어 만든 해산물 스투)	
남해 전복 파스타 (15분 소요)	42,000
전복 : 국내산 (60%이상의 영양가가 들어있는 고소한 전복 내장소스로 만든 전복 파스타) 섬진강 재첩국 +10,000 *양식 메뉴와 곁들여 드시면 맛있습니다*	

일품 요리 메뉴

남해 전복회	(특)... 260,000
전복 : 국내산	130,000
맛과 영양이 뛰어난 바다의 명품 전복	
자연산 활도다리회	350,000
도다리 : 국내산 봄철 남해 바다의 싱싱한 도다리의 고소함을 맛볼 수 있는 봄의 진미 활도다리회	
청정 남해 활어회	280,000
참돔, 우럭, 도다리 : 국내산 청정 남해 앞바다에서 당일 잡은 싱싱한 활어회	
남해 자연산 돌문어 숙회 (30분 소요)	150,000
문어 : 국내산 싱싱한 돌문어의 쫄깃한 육질이 일품인 숙회	
농어 쿠르트 -名-	360,000
농어 : 국내산 샴페인 소스를 이용한 바삭한 페스트리안의 농어요리 * 이틀 전 예약필수 *	

만찬 메뉴

청정 남해 활어회	440,000
전복, 참돔, 우럭, 도다리 : 국내산 청정 남해 앞바다에서 당일 잡은 싱싱한 활어회 * 전복찜: 3시간 동안 정성을 다해 준비한 맛의 선물	
남해 심해 통발 장어구이	440,000
전복, 장어, 바지락(된장찌개) : 국내산 남해안 깊은 바다에 서식하는 장어로 면역력 증진, 혈관 건강, 항산화 효과에 탁월한 Super Food * 전복찜: 3시간 동안 정성을 다해 준비한 맛의 선물	
남해우 한식 스테이크 -名-	520,000
쇠고기 : 국내산 한우 3주간의 숙성기간을 거친 최상의 남해우를 정선하여 육질이 부드럽고 고소한 청정 남해우 * 100g 92,300원 * 패키지로 이용 시, 1인당 20,000원 별도.	

상기에 표기된 가격은 4인 기준이며, 사전 예약에 한합니다.

THE RAW

- 날것의 맛
- 가공하지 않은 재료 본연의 맛
- 각 식재료의 가장 좋은 산지를 찾아내는 것
- 계절에 잘 들어맞는 식재료의 제철을 찾아내는 것

계절별 대표메뉴

“봄” 도다리 썩국, 참돔회, 도다리회
 “여름” 민어 매운탕, 전복 물회, 쥐치회

- 남해우, 섬세한 마블링으로 육질이 부드럽고 감칠맛이 뛰어난 남해우
- 남해 가리비, 남해안에 서식하는 남해 비단 가리비
- 남해 건물메기, 겨우내 남해 해풍을 맞으며 말린 남해 건물메기
- 비토섬 굴, 겨울 제철맞아 살이 통통하게 오른 바다내음이 가득한 비토섬 굴
- 남해 돌도다리, 회중에 최고의 회로 칭송받는 고소함이 풍부한 남해 돌도다리
- 남해 감성돔, 탱탱한 육질의 쫄깃한 식감이 일품인 찬바람 나기시작하면 더욱 맛있어지는 남해 감성돔
- 남해 우럭, 작지만 탱탱한 회로도 구이로도 매운탕으로도 무얼해도 맛있는 담백한 남해 우럭
- 남해 쥐치, 여름회의 여왕 쫄깃하고 탱글탱글한 식감의 쥐치 단연 그 중에서도 가장 양질의 남해 쥐치
- 남해 쌀가자미, 남해 청정바다의 담백하면서도 고소한 살과 알이 꽉차 더욱 맛있는 남해 쌀가자미
- 남해 심해통발장어, 마리당 500g 내외의 크기로, 깊은 바다에서 통발로만 잡을수 있는 심해통발장어
- 남해 멸치, 물살이 썩 남해 지족해안에서 잡아 기름기가 적고 담백한 맛을 느낄수 있는 남해 멸치
- 남해 돌문어, 남해바다의 돌틈에서 자라 바다내음이 은은하고 쫄깃한 육질이 특징인 남해 돌문어
- 하동 재첩, 지리산 맑은 물이 내려오는 섬진강, 그 중 1급수에서만 서식한다는 타우린이 풍부한 하동 재첩
- 남해 시금치, 풍부한 일조량과 해풍을 맞아 단맛도 영양도 일품인 남해 시금치
- 남해 고사리, 사우스케이프에서 직접 재배, 채취, 건조 하여 만든 해풍 맞고 자란 남해 고사리
- 남해 유자, 남해의 대표적인 특산물로 유자 속을 다 비우고 껍질만으로 담은 사우스케이프식 유자청
- 남해 마늘, 해양성 기후로 품질이 좋은 남해의 대표적인 특산물인 남해 마늘
- 하동 대봉, 지리산 약양마을에서 생산되는 임금님께 진상되었던 약양 대봉

디저트 메뉴

남해 하동 대봉 Rising Sun (25분 소요) (일조량이 많은 지리산의 비옥한 토지에서 생산된 맛과 향이 뛰어난 아이스 대봉)	15,000
계절 과일 (간단하게 즐길수 있는 건강한 디저트 과일)	15,000
토스트와 커피 (사우스케이프에서 직접 구운 도톰한 토스트와 커피)	20,000
크로와상과 커피 (팥 / 치즈) (사우스케이프에서 직접 구운 바삭한 크로와상과 커피)	15,000
남해 유자 타르트 (남해 유자로 만든 크림치즈에 이탈리아 머랭을 살짝 구워 올린 유자 타르트)	15,000

Homemade Beverage

착즙 생 오렌지 주스	20,000
남해 유자 에이드	15,000
남해 유자차	15,000
배차	15,000

Coffee

에스프레소	8,000
아메리카노	10,000
아이스 아메리카노	11,000
카푸치노	10,000
카페라떼	10,000
아이스 라떼	10,000

Soft Drink

탄산수	5,000
콜라 / 제로콜라	5,000
스프라이트	5,000
토닉워터	5,000
콤부차 (오리지널 / 석류)	10,000

특선 메뉴

남해 생멸치 과메기 (20분 소요) 남해 지족 생멸치를 해풍에 말려 신선한 해초와 함께 곁들이는 사우스케이프 별미	100,000
심해 통발 장어 데리야끼 (30분 소요) 장어 : 국내산 심해 통발 장어를 데리야끼소스를 발라 텃밭에서 채취한 고사리와 함께 곁들여 먹는 장어구이	90,000
남해우 수육 (15분 소요) 쇠고기 : 국내산 한우 저온으로 오랜시간 조리하여 부드럽고 쫄깃한 식감과 남해우 특유의 풍미를 느낄 수 있는 수육	90,000
남해우 카르파치오 (20분 소요) 쇠고기 : 국내산 한우 2주 숙성한 남해 안심과 트러플소스를 곁들린 카르파치오	65,000
남해 제철 생선구이 (25분 소요) 우럭 : 국내산 청정 남해에서 잡은 제철 생선구이	50,000
남해 해물전 (20분 소요) 오징어 , 바지락 : 국내산 신선한 해산물이 어우러진 달래 해물전	45,000
지족 멸치튀김 (25분 소요) 남해 죽방멸치를 바삭하게 튀긴 생멸치튀김	40,000
고르곤졸라 피자 (20분 소요) 후레쉬 모짜렐라 치즈와 고르곤졸라 치즈의 깊은 풍미의 수제피자	45,000
감자 튀김 통통한 웨지감자에 케이준양념을 입혀 튀겨낸 바삭한 감자튀김	30,000
남해 엔초비 샐러드 남해 생멸치를 절인 엔초비와 토마토를 넣어 만든 엔초비 샐러드	30,000
남해 제철 샐러드 제철에 나는 로컬 푸드로 건강하게 즐기는 에피타이저	30,000
Daily Soup (10분 소요) 남해 특산물인 미니 단호박과 당근을 이용한 건강식 스프	15,000

VAT 포함

조식 메뉴

남해 봄도다리 썩국 (15분 소요) -名- * 바우처 사용시 +10,000 도다리 : 국내산 봄이 제철인 자연산 도다리에 텃밭에서 채취한 봄의 햇썩을 넣어 만든 봄도다리 썩국	50,000
남해 가리비 미역국 (15분 소요) 가리비 : 국내산 청정해역의 미역과 매콤하고 시원한 가리비 국물맛이 일품인 미역국	40,000
남해우 우거지 갈비탕 (15분 소요) 쇠고기 : 국내산 한우 최고급 남해우 갈비와 얼큰한 육수가 어우러진 우거지 갈비탕	40,000
섬진강 재첩국과 남해 삼치구이 (20분 소요) 고소하고 담백한 남해안의 자연산 삼치구이와 매콤하고 시원한 재첩국	40,000
남해 해녀 전복죽 (20분 소요) 전복 : 국내산 남해산 전복과 내장이 잘 어우러져 속을 편안하게 해주는 전복죽	40,000
미국식 조찬 베이컨, 소세지 : 돼지고기 미국산 * 토스트, 계란, 커피 *	40,000
Daily Soup (10분 소요) 남해 특산물인 미니 단호박과 당근을 이용한 건강한 스프	15,000

밥(쌀),죽(쌀) : 국내산 / 두부(콩) : 국내산 / 배추김치(배추,고춧가루,소금) : 국내산
VAT 포함

주류 메뉴

위스키

발렌타인 17Y (700ml)	400,000
발렌타인 21Y (700ml)	590,000
발렌타인 30Y (700ml)	1,800,000
맥켈란 12Y (700ml)	220,000
에플라 바이 임페리얼 (450ml)	160,000

전통주

구보다 센주 (720ml)	150,000
원컵 정종 (180ml)	20,000
프리미엄 생 막걸리 (720ml)	28,000
복순도가 손 막걸리 (935ml)	28,000

소주

이이찌꼬 (보리소주 , 720ml)	150,000
화요 (25° , 375ml)	40,000

생맥주

크롬바커 360cc (필스/바이젠)	15,000
크롬바커 500cc (필스/바이젠)	18,000

병맥주

클라우드 (병) (330ml)	10,000
------------------	--------

