Lunch & Dinner

남해 병어 솥밥 (30분 소요) –名– Cast Iron Pot Silver pomfret Rice with Clear Soup	55,000
남해 전복 솥밥 (40 minutes) –名– Cast Iron Pot Abalone Rice with Clear Soup	55,000
남해 전복 비빔 솥밥 (20 minutes) –名– Cast Iron Pot Abalone Bibim Rice with Clear Soup	50,000
남해 전복 해삼 해초 비빔밥 (15 minutes) Abalone, Sea Cucumber and Seaweed Bibimbap with Clear Soup	42,000
남해 민어 매운탕 (25 minutes) –名– Namhae Croaker Spicy Fish Soup	50,000
남해우 묵은지 김치찌개 (15 minutes) (Korean Beef and Kimchi Stew)	40,000
남해 멸치 쌈밥 (17 minutes) –名– Anchovie braised in a seasoned Soy sauce with Leaf Wraps	43,000
남해우 우거지 갈비탕 (15 minutes) Namhae Korean Beef Soup with Cabbage	42,000
남해 심해 장어탕 (20 minutes) Namhae Eel Soup	42,000
남해 제철 생선구이와 재첩국 (25 minutes) –名– Namhae Seasonal Grilled Fish and Clear Soup	50,000
남해우 수제 햄버거 (15 minutes) Korean Beef Hamburger	38,000
봉골레 파스타 (15 minutes) Vongole Pasta	40,000
토마토 스파게티니 파스타 (15 minutes) Tomato Spaghettini Pasta	40,000
리조또 디 만조 (15 minutes) Risotto di Manzo * Clear Soup +10,000 *	45,000
남해 전복 파스타 (15분 소요) Namhae Abalone Pasta	45,000
남해 전복 리조또 (15 minutes) –名– Namhae Abalone Risotto * Clear Soup +10,000 *	42,000
전복 해산물 핫팟 (15 minutes) –名– (Abalone Seafood Hotpot)	42,000

밥(쌀),죽(쌀) : 국내산 / 두부(콩) : 국내산 / 배추김치(배추,고춧가루,소금) : 국내산
민어, 참돔, 장어, 우럭, 고등어 : 국내산 / 가리비, 바지락, 전복 : 국내산 /오징어 :국내산
쇠고기 : 국내산

Special Dishes

남해 전복회 전복 : 국내산 Namhae Raw Abalones	(Special)... 260,000 130,000
자연산 활도다리회 도다리 : 국내산 Namhae Dodari Hoe Raw Fish	350,000
청정 남해 활어회 농어 , 우럭 , 참돔 , 감성돔 : 국내산 Seasonal Assorted Raw Fish	280,000
남해 자연산 돌문어 숙회 (30 minutes) 문어 : 국내산 Parboiled Octopus	180,000

Course Menu

남해우 한식 스테이크 –名– 쇠고기 : 국내산 한우 (Korean Beef Grilled on a Stone Plate) * 100g 92,300won * Use Pakage Goods (Each person +20,000)	520,000
청정 남해 활어회 농어 , 우럭 , 참돔 , 감성돔 : 국내산 Seasonal Assorted Raw Fish	440,000
남해 심해 통발 장어구이 ★Super Food★ 장어 , 바지락(된장찌개) : 국내산 Grilled Eel	440,000

상기에 표기된 가격은 4인 기준이며, 사전 예약에 한합니다.

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

Include VAT

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 쑥국, 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 쎈 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 악양마을에서 생산되는 임금님께 진상되었던 악양 대봉

Dessert

남해 하동 대봉 Rising Sun (30 minutes) Namhae Hadong ice persimmon	20,000
계절과일 Seasonal Fruits	20,000
토스트와 커피 Two Slices of Toast with Coffee	20,000
크로와상과 커피 (팥 / 치즈) Red bean or Cheese Croissant with Coffee	15,000
남해 유자타르트 Namhae Yuja Tarte	15,000

Homemade Beverage

남해 유자에이드 Namhae Yuja Ade	15,000
배차 Pear Tea	19,000
TWG 캐모마일 TWG Chamomile	15,000

Coffee

아이스 아메리카노 Ice Americano	11,000
아메리카노 Americano	10,000
아이스 라떼 Ice Cafe Latte	10,000
카페라떼 Cafe Latte	10,000
카푸치노 Cappuccino	10.000
에스프레소 Espresso	8,000

Soft Drink

콜라 /제로콜라 Coke / Zero Coke	7,000
스프라이트 Sprite	7,000
보르섹 스파클링 Borsec Sparkling	8,000
토닉워터 Tonic Water	5,000
갈바니나 스파클링 (레몬) Galvanina Sparkling (Lemon)	12,000
갈바니나 스파클링 (자몽) Galvanina Sparkling (Grapefruit)	12,000
노아 바나나 망고 주스 Noah Banana Mango Juice	10,000
노아 키위 복숭아 주스 Noah Kiwi Peach Juice	10,000

Side Menu

남해 생멸치 과메기 (20 minutes) 120,000
Namhae Half-dried Anchovie

남해우 수육 (15 minutes) 90,000
쇠고기 : 국내산 한우
Namhae Korean Beef Boiled Pork

지족 생멸치구이 (20 minutes) 40,000
Namhae Grilled Anchovie

지족 생멸치튀김 (20 minutes) 40,000
Namhae Fried Anchovie

남해 해물전 (20 minutes) 45,000
오징어 , 바지락 : 국내산
Namhae Seafood and Wild Chive Pancake

남해 제철 생선구이 (25 minutes) 50,000
우럭 : 국내산
Namhae Seasonal Grilled Fish

고르곤졸라 피자 (20 minutes) 45,000
Gorgonzola Pizza

남해 엔초비 샐러드 30,000
Namhae Anchovie Salad with Tomato

남해 제철 샐러드 30,000
Namhae Seasonal Salad

Daily Soup (10 minutes) 15,000
Namhea Sweet Pumpkin with Carrot Soup

Include VAT

Breakfast Menu

남해 봄도다리 쑥국 (15minutes) -名- * Use Package Goods +10,000 52,000
도다리 : 국내산
Namhae Mugwort Soybean Soup with dodari hoe

청정 남해 가리비 미역국 (15minutes) -名- 42,000
가리비 : 국내산
Namhae Scallops Seaweed Soup

남해우 우거지 갈비탕 (15 minutes) 42,000
쇠고기 : 국내산 한우
Namhae Korean Beef Soup with Cabbage

섬진강 재첩국과 남해 삼치구이 (20 minutes) 42,000
Namhae Spanish Mackerel with Clear Soup

남해 해녀 전복죽 (20 minutes) 42,000
전복 : 국내산
Namhae Rice Porridge with Abalone

미국식 조찬 42,000
베이컨, 소세지 : 돼지고기 미국산
American Breakfast
* Bread, Egg, Coffee *

Daily Soup (10 minutes) 15,000
Namhea Sweet Pumpkin with Carrot Soup

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

Include VAT

Liqueur

Whiskey

발렌타인 17Y (700ml) Valentine 17Y	400,000
발렌타인 21Y (700ml) Valentine 21Y	590,000
발렌타인 30Y (700ml) Valentine 30Y	1,800,000
맥켈란 12Y (700ml) Macallan 12Y	410,000

Traditonal Liqueur

구보다 센쥬 (720ml) Kuboda Senju	150,000
원컵 정종 (180ml) One Cup of Refined Rice Wine	20,000
프리미엄 생 막걸리 (720ml) Primium Rice Wine	28,000
복순도가 손 막걸리 (935ml) Rice Wine	28,000

Soju

이이찌꼬 (보리소주 , 720ml) Iichiko	150,000
화요25˚ (375ml) Hwayo	40,000
화요41˚ (375ml) Hwayo	80,000

Highball

남해 유자 하이볼 Yuja Highball	25,000
남해 진달래 하이볼 korean rosebay Highball	25,000

Draft Beer

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

Bottle Beer

클라우드 (330ml) Kloud	10,000

SOUTH CAPE SPA& SUITE