Seasonal Menu

春
봄

도다리회

봄에 산란기를 앞두고 남해 바다로 올라오는 살이 통통 오른 도다리의 담백하고 쫄깃한 식감을 그대로 담았다. 특유의 청량함과 도다리 특유의 깔끔한 감칠맛을 느낄 수 있다.

350.

도다리 쑥국

봄에 산란기를 앞두고 남해 바다로 올라오는 살이 통통 오른 도다리와 이른 봄에 한반도 최초로 올라오는 남해의 노지쑥이 만나 은은한 쑥향과 담백하고 깊은 맛이 담겨 있다.

50.

夏
여름

쥐치회

여름철 쥐치는 기름지지 않고 담백, 쫄깃하며 뼈가 부드러워 뼈 채(세꼬시) 먹을 수 있어 뼈에서 우러나오는 고소하고 담백한 맛이 어우려져 여름철 무더위 속 입맛을 돋아준다.

350.

흰다리 생새우구이

여름철 남해의 깨끗한 환경에서 주로 나는 흰다리새우는 여름철에 살이 꽉 차고 탱글한 식감을 갖고 있으며 껍질채 통째로 구워 별도의 양념 없이도 고소한 감칠맛이 난다.

120.

일품 요리 메뉴

남해 전복회	(특) 260. 130.
자연산 도다리회	350.
청정 남해 활어회	280.
남해 자연산 돌문어 숙회 30분 소요	180.

만찬 메뉴

청정 남해 활어회	440.
남해 심해 통발 장어구이	440.
남해우 한식 스테이크 * 100g 92,300원 | 패키지로 이용 시, 1인당 20,000원 별도	520.

상기에 표기된 가격은 4인 기준이며, 사전 예약에 한합니다.

특선 메뉴

남해 생멸치 과메기 15분 소요 **120.**
살아있는 은멸치를 섬세하게 손질하여 해풍으로 오랜시간 숙성, 건조하여 쫄깃한 식감이 별미

남해우 수육 15분 소요 **90.**
저온으로 오랜시간 조리하여 부드럽고 쫄깃한 식감과 남해우 특유의 풍미를 느낄 수 있는 수육

남해 해물전 20분 소요 **45.**
신선한 오징어, 바지락 등의 해산물이 어우러진 바삭한 해물전

남해 제철 생선구이 25분 소요 **50.**
청정 남해에서 잡은 제철 생선구이

지족 생멸치구이 20분 소요 **40.**
남해에서만 맛 볼 수 있는 지족 해협의 생멸치구이

지족 멸치튀김 25분 소요 **40.**
남해 죽방멸치를 바삭하게 튀긴 생멸치튀김

고르곤졸라 피자 20분 소요 **45.**
후레쉬 모짜렐라 치즈와 고르곤졸라 치즈의 깊은 풍미의 수제피자

남해 엔초비 샐러드 **30.**
남해 생멸치를 절인 엔초비와 토마토를 넣어 만든 엔초비 샐러드

남해 제철 샐러드 **30.**
제철에 나는 로컬 푸드로 건강하게 즐기는 에피타이저

Daily Soup 10분 소요 **15.**
남해 특산물인 미니 단호박과 당근을 이용한 건강식 스프

Specialty Menu

남해 심해 통장어

200M이상 심해의 고압환경과 낮은 온도에서 느리게 성장하여
탄탄한 근육조직으로 쫄깃한 식감과 담백하면서도 깊은 풍미가 있는 최고의 보양식.

440.
식사 포함 코스 (4인 기준)

남해우® 한식 스테이크

남해 토종 한우의 혈통을 고수하고 있으며 질 좋은 농산물을 사료로 사용하고 겨울에도
온화한 남해 해풍을 맞고 성장하여 고른 마블링으로 고소하면서도 부드러운 식감을 갖고 있다.
남해우 중에서도 한식 스테이크는 아랫등심의 가운데 부분(꽃등심)만을
사용하여 차별성을 표시하기 위해 특허청에 상표 등록을 하였다.

520.
식사 포함 코스 (4인 기준)

전복찜

신선한 전복을 다시마로 감싸 3-4시간 약불로 은은하게 쪄서 다시마의 향과
감칠맛이 있고, 부드럽고 쫀득한 식감을 갖고 있다.

45.

남해 멸치 과메기

살아있는 은멸치를 섬세하게 손질하여 해풍으로 오랜시간 숙성,
건조하여 고소하고 쫄깃한 식감을 갖고 있다.

120.
(4인 기준)

the Raw

healthy pressure

남해 바다 한 가운데 위치한 작은섬의 특성상

일조량이 풍부하고 부드러운 해풍이 불어 풍성한 해산물 뿐 아니라

마늘, 시금치 등 농산물도 맛과 품질이 월등하다.

행복의 기원중에서도 첫째로 꼽히는 '건강하고 맛있는 음식'을 제공하기 위해

한식 CHEF(수석)을 비롯해 일식, 양식, 제빵 등 각각

전문 CHEF팀으로 구성되어 요리 개발에 많은 전문 인력을 투입하고 있지만

그보다도 지역 Local에서 나오는 최고의 식재료를 엄선하여 식재료 본연의 맛을

극대화하는 방향으로 요리 컨셉을 잡고 있다.

그런 의미에서 Restaurant의 명칭을

the Raw(Raw Material)로 정하게 되었다.

디저트 메뉴

남해 하동 대봉 Rising Sun 20분 소요 일조량이 많은 지리산의 비옥한 토지에서 생산된 맛과 향이 뛰어난 아이스 대봉	20.
계절 과일 간단하게 즐길수 있는 건강한 디저트 과일	20.
토스트와 커피 사우스케이프에서 직접 구운 도톰한 토스트와 커피	20.
크로와상과 커피 (팥 / 치즈) 사우스케이프에서 직접 구운 바삭한 크로와상과 커피	15.
남해 유자 타르트 남해 유자로 만든 크림치즈에 이탈리아 머랭을 살짝 구워 올린 유자 타르트	15.
오늘의 케익 사우스케이프에서 직접 만든 특별한 케익	12.

음료 메뉴

Non Alcohol

Signature Drinks & Tea

남해 유자 에이드	15.
배차	19.
TWG 캐모마일	15.

Coffee

에스프레소	8.
아메리카노	
M (Mug Cup Only)	8.
L (Take Out Cup only)	10.
아이스 아메리카노	
M (Mug Cup Only)	9.
L (Take Out Cup only)	11.
카푸치노	10.
카페라떼	10.
아이스 라떼	10.

Soft Drink

갈바니나 스파클링 (레몬/자몽)	12.
노아 바나나 망고 주스	10.
노아 키위 복숭아 주스	10.
콜라/제로콜라	7.
스프라이트	7.
보르섹 스파클링	8.
토닉워터	5.

Alcohol

위스키

발렌타인 17Y 700ml	400.
발렌타인 21Y 700ml	590.
발렌타인 30Y 700ml	1,800.
맥켈란 12Y 700ml	410.

전통주

구보다 센쥬 720ml	150.
원컵 정종 180ml	20.
프리미엄 생 막걸리 720ml	28.
복순도가 손 막걸리 935ml	28.

소주

이이찌꼬 보리소주, 720ml	150.
화요 25° 375ml	40.
화요 41° 375ml	80.

하이볼

남해 진달래 하이볼	25.
남해 유자 하이볼	25.

생맥주

크롬바커 필스/바이젠, 360cc	15.
크롬바커 필스/바이젠, 500cc	18.

병맥주

클라우드(병) 330ml	10.

SOUTH CAPE SPA & SUITE

조식 메뉴

봄도다리 쑥국 15분 소요 바우처 사용시 +10,000 — 52.
봄이 제철인 자연산 도다리에 텃밭에서 채취한 봄의 햇쑥을 넣어 만든 봄도다리 쑥국

남해 가리비 미역국 15분 소요 — 42.
청정해역의 미역과 매콤하고 시원한 가리비 국물맛이 일품인 미역국

남해우 우거지 갈비탕 15분 소요 — 42.
최고급 남해우 갈비와 얼큰한 육수가 어우러진 우거지 갈비탕

남해 삼치구이와 섬진강 재첩국 20분 소요 — 42.
고소하고 담백한 남해안의 자연산 삼치구이와 매콤하고 시원한 재첩국

남해 해녀 전복죽 20분 소요 — 42.
남해산 전복과 내장이 잘 어우러져 속을 편안하게 해주는 전복죽

미국식 조찬 — 42.
토스트, 계란, 베이컨, 소세지, 커피

Daily Soup 10분 소요 — 15.
남해 특산물인 미니 단호박과 당근을 이용한 건강한 스프

밥(쌀), 죽(쌀) 국내산 | **두부(콩)** 국내산 | **배추김치(배추,고춧가루,소금)** 국내산 | **소고기** 국내산 |
우럭 국내산 | **참돔** 국내산 | **고등어** 국내산 | **오징어** 국내산 | **꽃게** 국내산 | **가리비** 국내산 | **멍게** 국내산 | **전복** 국내산 |
꽃돔 국내산 | **도다리** 국내산 | **농어** 국내산 | **쥐치** 국내산 | **장어** 국내산 | **숭어** 국내산 | **문어** 국내산 | **해삼** 국내산 |

중 · 석식 메뉴

한식

남해 병어 솥밥 30분 소요 — 55.
자연산 병어를 구워 담아낸 부드럽고 담백한 병어 솥밥과 시원한 섬진강 재첩국

남해 전복 솥밥 30분 소요 — 55.
청정 바다의 싱싱한 전복의 고소함과 정성을 담은 솥밥과 시원한 섬진강 재첩국

남해 전복 비빔 솥밥 20분 소요 — 50.
청정 바다의 전복과 신선한 텃밭 나물이 잘 어우러진 비빔 솥밥과 시원한 섬진강 재첩국

남해 전복 해초 비빔밥 20분 소요 — 42.
싱싱한 전복과 해초에 고노와다를 가미하여 바다의 향이 느껴지는 비빔밥과 섬진강 재첩국

남해 민어 매운탕 25분 소요 — 50.
비린내가 없어 시원한 맛을 자랑하며 영양도 일품인 보양식

남해 심해 장어탕 20분 소요 — 42.
깊은 바다에서 통발로 잡은 자연산 장어를 진하게 끓여 얼큰하고 담백한 보양식

남해 멸치 쌈밥 17분 소요 — (특)48. 43.
앞바다에서 잡은 생멸치를 묵은지와 고사리를 함께 졸여 끓인 멸치 쌈밥

남해우 우거지 갈비탕 15분 소요 — 42.
최고급 남해우 갈비와 얼큰한 육수가 어우러진 우거지 갈비탕

남해우 묵은지 김치찌개 15분 소요 — 40.
남해우와 직접 담근 묵은지를 넣어 끓인 얼큰하고 새콤한 김치찌개

남해 제철 생선구이와 재첩국 25분 소요 — 50.
제철을 맞아 맛있는 생선구이와 시원한 섬진강 재첩국

중 · 석식 메뉴

양식

남해우 수제 햄버거 15분 소요 **38.**
남해우로 직접 만든 패티의 풍부한 육즙이 입안 가득 느껴지는 수제 햄버거

봉골레 파스타 15분 소요 **40.**
청정 남해안 바지락 육수로 깊은맛을 느낄 수 있는 정통 오일 파스타

토마토 스파게티니 파스타 15분 소요 **40.**
남해 죽방멸치로 만든 엔초비와 딱새우, 가지가 들어간 토마토 스파게티니

남해 전복 파스타 15분 소요 **45.**
60%이상의 영양가가 들어있는 고소한 전복 내장소스로 만든 전복 파스타
* 섬진강 재첩국(+10,000)을 양식 메뉴와 곁들여 드시면 맛있습니다.

리조또 디 만조 15분 소요 **45.**
남해우 스테이크와 트러플 오일을 곁들인 크림 리조또

남해 전복 리조또 15분 소요 **42.**
남해산 전복과 내장을 넣어 만든 담백한 전복 리조또

전복 해산물 핫팟 15분 소요 **42.**
남해 전복과 해산물을 폰젠타면과 함께 넣어 만든 해산물 스튜

秋
가을

전어구이
남해 청정바다에서 갓 잡아 올린 전어를 통째로 구워내
바삭한 식감과 전어 특유의 고소한 맛을 느낄 수 있다.
집나간 며느리도 돌아 온다는 옛말이 있듯이.

48.

감성돔 솥밥
가을이 되면 살이 단단하게 차오르고 지방이 올라 고소한 맛이
풍부한 구운 감성돔을 올리고 솥밥을 지어 감성돔의 감칠맛이
밥알에 스며들어 가을의 풍미를 그대로 담아냈다.

55.

冬
겨울

물메기 맑은탕
겨울철 남해안에서 잡히는 물메기는 비린맛이 없고 감칠맛이 뛰어나며
자체의 맛이 달고 기름기가 없어 굳이 다른 재료로 맛을 덮을 필요 없이
시원하고 담백한 물메기 본연의 맛을 낸다. 콜라겐과 단백질이 많아
겨울철 최고의 보양식이다.

시가

알가자미구이
남해 청정해역에서 자란 겨울 제철 알가자미는 겨울부터 산란을
준비하면서 알을 품기 시작해 살이 통통하게 오르고, 남해의
바닷바람으로 말려 겉은 바삭하고 속은 촉촉하며 고소한맛이 나는
남해안 겨울철 별미이다.

50.

매생이 굴국밥
청정 남해의 빠른 해류속에서 자라 살이 통통한 굴과 겨울철에만 극소량
채취 할 수 있는 은은한 바다향이 나는 부드러운 매생이를 이용해
끓여냈다. 자연의 재료만을 이용해 바다의 감칠맛을 낸 겨울철 별미.

40.