



SAGEWOOD CLUB HOUSE  
RESTAURANT MENU

# 조식

모든 조식메뉴에는 웰컴 드링크가 제공됩니다.

## 자연송이 한우 국밥

31,000

(소고기 : 국내산 한우 / 육수 : 국내산 한우)

Korean Beef and Rice Soup with Wild Pine Mushrooms

자연송이를 곁들인 한우와 사골로 맛을낸 시그니처 메뉴

Signature dish made with Korean beef and beef bone broth, served with wild pine mushrooms.

## 용대리 황태 해장국

31,000

(육수 : 국내산 한우)

Yongdae-ri Dried Pollack Soup

황태 육수와 한우 진사골의 황금 비율의 조리법으로 육수의 참맛이 일품인 해장국

Dried pollack broth and rich Korean beef bone broth are perfectly balanced to create a deep, savory flavor.

## 홍천 잣 초당순두부탕 & 자연송이 전복장

35,000

(두부(콩) : 국내산)

Chodang-Style Soft Tofu Soup with Hongcheon Pine Nuts & Marinated Abalone with Wild Pine Mushrooms

홍천 5대 명품중 하나인 잣으로 고소함과 영양을 더한 맑은 순두부탕과 자연송이 전복장이 곁들여진 건강식 조찬

Clear soft tofu soup enriched with Hongcheon pine nuts, served with marinated abalone and wild pine mushrooms.

## 자연산 섭국

35,000

Wild Mussel Soup

청정지역에서 채취한 자연산 섭과 강장 채소인 부추로 영양을 더한 강원도 영동 지역의 대표 보양식 해장국

Wild mussels harvested from pristine waters and fresh chives come together in this nourishing specialty from the Yeongdong region of Gangwon Province.

## ABF(미국식 조찬)

35,000

(소시지 : 돼지고기 국내산 / 베이컨 : 돼지고기 국내산)

American Breakfast

유기농 밀가루의 홈메이드 빵과 수제 딸기잼, 블루베리잼. 신선한 샐러드. 생과일쥬스. 커피가 제공되어 지는 서양식 조찬

Served with homemade bread made from organic flour, house-made strawberry and blueberry jams, fresh salad, fresh fruit juice, and coffee.

## 매생이 새우 전복죽(백김치 제공)

35,000

(전복 : 국내산)

Maesaengi Seaweed Porridge with Shrimp & Abalone (Served with White Kimchi)

시원하게 우려낸 해물 육수에 매생이 새우 전복의 영양과 맛을 더한 해산물 죽

Seafood porridge simmered in a refreshing seafood broth with maesaengi seaweed, shrimp, and abalone.

\* 음식과 관련하여 알레르기가 있으신 분은 미리 저희 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

\* 국내산 쌀과 콩(두부, 군두부), 배추김치(배추김치, 고춧가루)는 국내산을 사용합니다.

\* 두부(콩) : 국내산 / 진미채(오징어) : 페루산 / 오징어채 : 페루산 / 낙지젓갈 : 중국산 / 오징어 젓갈 : 중국산

상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

# Good Morning

## 한라봉 주스

비타민이 풍부해 혈관 건강과 피로 회복에 좋은 과일 주스

13,000

## 감귤 주스

환절기에 감기 예방 및 면역력 강화에 도움이 되는 주스

13,000

## 캐로플 주스

시력 보호 및 개선 효과와 피로 회복에 도움을 주는 웰빙 주스

13,000

상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

# 식사

**샷슈르 소스의 한우 안심 오므라이스** 32,000  
(소고기 : 국내산 한우)

Korean Beef Tenderloin Omelet Rice with Chasseur Sauce

부드러운 한우 안심과 샷슈르 소스와 허브 갈릭 라이스로 맛을 낸 오므라이스

Omelet rice made with tender Korean beef tenderloin, chasseur sauce, and herb garlic rice.

**토마토 로제 소스의 해산물 오므라이스** 32,000  
(전복 : 국내산 / 가리비 관자 : 일본산)

Seafood Omelet Rice with Tomato Rosé Sauce

직접 만든 토마토 소스에 생크림을 더한 로제 소스에 해산물(전복, 가리비관자, 새우, 갑오징어)이 어우러진 오므라이스

Omelet rice with abalone, scallops, shrimp, and cuttlefish in a rosé sauce made with house-made tomato sauce and fresh cream.

**논우렁 추어매운탕** 32,000  
(미꾸라지 : 국내산)

Spicy Loach Stew with Freshwater Snails

가을 제철인 미꾸라지에 강원도 양구 특산물인 시래기와 국내 청정 지역에서 채취한 논우렁으로 맛을 더한  
칼칼한 영동식 추어매운탕

Spicy Yeongdong-style loach stew made with seasonal autumn loach, dried radish greens, a specialty of Yanggu in Gangwon Province, and freshwater snails harvested from pristine regions of Korea.

**해물 된장 순두부** 32,000  
(순두부(콩) : 국내산 / 전복 : 국내산)

Seafood Soft Tofu Stew with Soybean Paste

전복, 새우, 갑오징어 등의 해물과 된장으로 구수함과 감칠맛이 일품인 부드러운 순두부찌개

Soft tofu stew with abalone, shrimp, cuttlefish, and other seafood, combined with soybean paste for a rich, savory flavor and umami.

**자연송이&사천식 해물 덮밥** 36,000  
(전복 : 국내산 / 가리비 관자 : 일본산)

Sichuan-Style Seafood Rice Bowl with Wild Pine Mushrooms

자연송이 해삼 관자 전복 갑오징어 새우등 해물과 야채를 넣어 센불에 볶아낸 매콤한 사천식 중화풍의 해물 덮밥

Spicy Sichuan-style seafood rice bowl with wild pine mushrooms, sea cucumber, scallops, abalone, cuttlefish, shrimp, and vegetables stir-fried over high heat.

**동해안 물회&메밀국수(메밀 함량 100%)** 36,000  
(광어 : 국내산 / 전복 : 국내산 / 멧게 : 국내산)

East Coast Cold Raw Fish Soup & 100% Buckwheat Noodles

조리장이 추천하는 세이지우드 대표 메뉴 물회와 강원도 봉평산 메밀 100%면의 식감과 풍미의 조화로움

Sagewood's signature cold raw fish soup, recommended by the chef, paired with noodles made from 100% buckwheat from Bongpyeong, Gangwon Province, for a harmonious balance of texture and flavor.

\* 음식과 관련하여 알레르기가 있으신 분은 미리 저희 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

\* 국내산 쌀과 콩(두부, 군두부), 배추김치(배추김치, 고춧가루)는 국내산을 사용합니다.

\* 두부(콩) : 국내산 / 진미채(오징어) : 페루산 / 오징어채 : 페루산 / 낙지젓갈 : 중국산 / 오징어 젓갈 : 중국산

상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

# 식사

한우 안심 커리라이스

36,000

(소고기 : 국내산 한우 / 육수 : 국내산 한우)

Korean Beef Tenderloin Curry with Rice

한우로 우려낸 육수와 코코넛 밀크의 풍미와 산양유의 영양을 더한 한우안심 빈달루 커리

Vindaloo curry with Korean beef tenderloin, made with Korean beef broth and enhanced with the flavor of coconut milk and the nutrition of goat's milk.

능이버섯 한우곰탕

41,000

(소고기 : 국내산 한우 / 육수 : 국내산 한우)

Korean Beef Soup with Neungi Mushrooms

강원도 인근 지역에서 채취한 능이버섯과 진하게 우려낸 맑은 한우 육수에 양지 도가니(스지)의 보양식 곰탕

Nourishing clear Korean beef soup with neungi mushrooms harvested near Gangwon Province, brisket, and beef tendon.

한우 채끝등심구이 산채나물 & 멸치 고추장 비빔밥

41,000

(소고기 : 국내산 한우)

Bibimbap with Grilled Korean Beef Striploin, Wild Mountain Greens & Anchovy Red Pepper Paste

더덕, 영양 부추, 메밀싹이 어우러진 산채나물에 한우 채끝등심구이와 매실청, 버섯, 구운멸치를 갈아넣은 고추장으로 맛을낸 자연식 건강 비빔밥

Wholesome bibimbap with wild mountain greens including deodeok, garlic chives, and buckwheat sprouts, grilled Korean beef striploin, and red pepper paste blended with green plum syrup, mushrooms, and roasted anchovies.

특 우나기동 (장어한마리 구이 덮밥)

55,000

(민물장어 : 국내산)

Special Unagidon (Grilled Whole Eel Rice Bowl)

특제 수제 타래소스를 곁들인 일본식 장어덮밥

Japanese-style eel rice bowl served with a special house-made tare sauce.

\* 음식과 관련하여 알레르기가 있으신 분은 미리 저희 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

\* 국내산 쌀과 콩(두부, 군두부), 배추김치(배추김치, 고춧가루)는 국내산을 사용합니다.

\* 두부(콩) : 국내산 / 진미채(오징어) : 페루산 / 오징어채 : 페루산 / 낙지젓갈 : 중국산 / 오징어 젓갈 : 중국산

상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

# 전골류

전골류는 조리시간이 20분 정도 소요됩니다.

낙삼새 묵은지 전골(낙지, 삼겹살, 새우) 150,000

(돼지고기 : 국내산 / 육수 : 국내산 한우 / 낙지 : 국내산 / 두부(콩) : 국내산)

Aged Kimchi Hot Pot with Octopus, Pork Belly & Shrimp

한우로 맛을 낸 육수에 세이지우드 해발 760m 고지에서 직접 숙성시킨 묵은지와 낙지, 삼겹살, 새우가 어우러진 김치전골

Kimchi hot pot with aged kimchi matured by Sagewood at an elevation of 760 meters, octopus, pork belly, and shrimp in a broth flavored with Korean beef.

해물(전복, 낙지) 모듬버섯 한우불고기 전골 170,000

(소고기 : 국내산 한우 / 낙지 : 국내산 / 전복 : 국내산)

Korean Beef Bulgogi Hot Pot with Abalone, Octopus & Assorted Mushrooms

정성껏 우려낸 한우 육수에 모듬버섯과 신선한 야채, 가을 낙지와 전복, 한우불고기가 어우러진 전골

Hot pot with assorted mushrooms, fresh vegetables, autumn octopus, abalone, and Korean beef bulgogi in carefully prepared Korean beef broth.

흑염소 영양 전골 160,000

(흑염소 : 국내산)

Nourishing Black Goat Hot Pot

예로부터 약용육으로 널리 알려져 최고의 보양식으로 꼽히는 흑염소와 한약재를 더한 영양 전골

Nourishing hot pot with black goat, traditionally valued as a restorative ingredient, and traditional herbal ingredients.

\* 음식과 관련하여 알레르기가 있으신 분은 미리 저희 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

\* 국내산 쌀과 콩(두부, 군두부), 배추김치(배추김치, 고춧가루)는 국내산을 사용합니다.

\* 두부(콩) : 국내산 / 진미채(오징어) : 페루산 / 오징어채 : 페루산 / 낙지젓갈 : 중국산 / 오징어 젓갈 : 중국산

상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

# 요리류

요리류는 조리시간이 20분 정도 소요됩니다.

유린기&갑오징어 튀김 80,000

(닭고기 : 국내산)

Crispy Chicken & Fried Cuttlefish with Spicy Yurin-gi Sauce

닭다리살과 갑오징어 튀김, 신선한 샐러드와 청양고추로 매콤한 맛을 더한 유린기 소스가 어우러진 요리  
Fried chicken thigh and cuttlefish served with fresh salad and spicy yurin-gi sauce with Cheongyang chili peppers.

사과 바질 소스&광어·새우·갑오징어(세비체) 샐러드 120,000

(광어 : 국내산)

Flounder Carpaccio, Shrimp & Cuttlefish Ceviche Salad with Apple-Basil Dressing

바질과 양파, 사과로 맛을 낸 홈메이드 드레싱에 신선한 광어 가르파초, 새우, 갑오징어 세비체가 곁들여진 샐러드  
Salad with fresh flounder carpaccio, shrimp, and cuttlefish ceviche, served with a house-made dressing flavored with basil, onion, and apple.

군두부 구이&더덕·낙지·돼지고기 두루치기&모듬 쌈 130,000

(돼지고기 : 국내산 / 낙지 : 국내산 / 두부(콩) : 국내산)

Grilled Tofu & Spicy Stir-Fried Octopus, Pork and Deodeok with Assorted Leaf Wraps

들기름으로 구워 낸 군두부와 낙지, 돼지고기, 더덕, 신선한 야채를 곁들여 매콤하게 조리한 볶음 요리  
Spicy stir-fry of octopus, pork, deodeok, and fresh vegetables, served with tofu grilled in perilla oil.

관자·새우·돌문어&산양유 리코타 치즈 샐러드(레몬 드레싱) 130,000

(문어 : 국내산 / 가리비 관자 : 일본산)

Scallop, Shrimp & Octopus Salad with Goat's Milk Ricotta (Lemon Dressing)

세이지우드 목장에서 직접 양축한 산양의 산양유로 만든 수제 리코타 치즈와 신선한 야채, 과일, 수비드 방식의 해산물에 레몬 허니 드레싱의 상큼함을 더한 샐러드  
Salad with house-made goat's milk ricotta from Sagewood Farm, fresh vegetables, fruit, sous-vide seafood, and a refreshing lemon-honey dressing.

한방 대추 소스의 한우 안심 모듬 버섯 볶음 130,000

(소고기 : 국내산 한우)

Stir-Fried Korean Beef Tenderloin & Assorted Mushrooms with Herbal Jujube Sauce

대추로 우려낸 건강하고 진한 풍미와 당미의 소스와 부드러운 한우 안심과 모듬 버섯 볶음 요리  
Stir-fry of tender Korean beef tenderloin and assorted mushrooms with a jujube-infused sauce offering a rich flavor and sweetness.

\* 음식과 관련하여 알레르기가 있으신 분은 미리 저희 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

\* 국내산 쌀과 콩(두부, 군두부), 배추김치(배추김치, 고춧가루)는 국내산을 사용합니다.

\* 두부(콩) : 국내산 / 진미채(오징어) : 페루산 / 오징어채 : 페루산 / 낙지젓갈 : 중국산 / 오징어 젓갈 : 중국산

상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

# 요리류

요리류는 조리시간이 20분 정도 소요됩니다.

새우·버섯&한우 채끝 탕수우육

(소고기 : 국내산 한우)

Sweet-and-Sour Korean Beef Striploin with Shrimp & Mushrooms

한우 채끝등심, 새우, 버섯에 슈퍼 블랙푸드인 오디 소스로 맛을 더한 탕수우육

Sweet-and-sour Korean beef striploin with shrimp and mushrooms, finished with mulberry sauce made from mulberries, a black superfood.

130,000

한우 채끝등심 구이&하와이언 랍스터·전복 구이 시저 샐러드

(소고기 : 국내산 한우 / 전복 : 국내산)

Caesar Salad with Grilled Korean Beef Striploin, Lobster & Abalone with Hawaiian Garlic Sauce

한우 채끝등심, 하와이언 갈릭 소스의 랍스터·전복 구이, 신선한 야채, 시저 드레싱으로 맛을 낸 샐러드

Salad with grilled Korean beef striploin, lobster and abalone grilled with Hawaiian garlic sauce, fresh vegetables, and Caesar dressing.

160,000

\* 음식과 관련하여 알레르기가 있으신 분은 미리 저희 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

\* 국내산 쌀과 콩(두부, 군두부), 배추김치(배추김치, 고춧가루)는 국내산을 사용합니다.

\* 두부(콩) : 국내산 / 진미채(오징어) : 페루산 / 오징어채 : 페루산 / 낙지젓갈 : 중국산 / 오징어 젓갈 : 중국산

상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

# 스페셜 메뉴

스페셜 메뉴는 3시간 전에 예약 주문 부탁드립니다.

## 모듬회&해산물

240,000

(광어 : 국내산 / 전복 : 국내산 / 도로 : 프랑스산)

Assorted Sashimi & Seafood

참치 도로, 활어회 2종과 신선한 해산물 3종이 어우러진 모듬회

An assorted platter of fatty tuna, two varieties of fresh sashimi, and three varieties of fresh seafood.

## 자연버섯 해신탕&영양 닭죽

240,000

(닭고기 : 국내산 / 전복 : 국내산 / 낙지 : 국내산)

Nourishing Chicken & Seafood Soup with Wild Mushrooms & Chicken Porridge

능이버섯을 우린 육수에 홍삼, 마가목, 황칠목, 가시오가피 등의 약재와 해산물(전복, 대하, 낙지),

자연버섯이 어우러진 보양식 토종닭백숙

Nourishing native Korean chicken soup with wild mushrooms and seafood including abalone, prawns, and octopus, in a neungi mushroom broth infused with traditional herbal ingredients such as red ginseng, rowan, hwangchil, and Siberian ginseng.

\* 음식과 관련하여 알레르기가 있으신 분은 미리 저희 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

\* 국내산 쌀과 콩(두부, 군두부), 배추김치(배추김치, 고춧가루)는 국내산을 사용합니다.

\* 두부(콩) : 국내산 / 진미채(오징어) : 페루산 / 오징어채 : 페루산 / 낙지젓갈 : 중국산 / 오징어 젓갈 : 중국산

상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

# Start Menu

안주

묵은지 목살 두루치기&촌두부 50,000

(두부 : 국내산 / 돼지고기 : 국내산)

Spicy Stir-Fried Pork Neck with Aged Kimchi & Tofu

한우 육전&참나물 55,000

(소고기 : 국내산 한우 / 명태회 : 러시아)

Pan-Fried Korean Beef Slices & Chamnamul Greens

바베큐 모듬피자(목살·새우·갑오징어) 55,000

(돼지고기 : 국내산)

BBQ Assorted Pizza (Pork Neck, Shrimp & Cuttlefish)

컵어묵 7,000

(가스오부시 : 일본산)

Fish Cake Cup

# Start Menu

식사

사천식 해물(해삼·새우·갑오징어) 자장면 18,000

(돼지고기 : 국내산)

Sichuan-Style Seafood Jajangmyeon (Sea Cucumber, Shrimp & Cuttlefish)

\* 음식과 관련하여 알레르기가 있으신 분은 미리 저희 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

\* 국내산 쌀과 콩(두부, 군두부), 배추김치(배추김치, 고춧가루)는 국내산을 사용합니다.

\* 두부(콩) : 국내산 / 진미채(오징어) : 페루산 / 오징어채 : 페루산 / 낙지젓갈 : 중국산 / 오징어 젓갈 : 중국산

상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

# BBQ - Set Menu

BBQ는 3~4일전 예약 주문 부탁드립니다.

| Challenge Set                                                                              | Vision Set                                                                                 | Dream Set                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 per. 120,000                                                                             | 1 per. 140,000                                                                             | 1 per. 160,000                                                                                            |
| 야채 스틱&블루베리 쌈장<br>Vegetable Sticks & Blueberry Ssamjang<br>(Seasoned Soybean Dipping Sauce) | 야채 스틱&블루베리 쌈장<br>Vegetable Sticks & Blueberry Ssamjang<br>(Seasoned Soybean Dipping Sauce) | 야채 스틱&블루베리 쌈장<br>Vegetable Sticks & Blueberry Ssamjang<br>(Seasoned Soybean Dipping Sauce)                |
| 자연송이 활전복죽<br>Fresh Abalone Porridge with<br>Wild Pine Mushrooms<br>(전복:국내산)                | 자연송이 활전복죽<br>Fresh Abalone Porridge with<br>Wild Pine Mushrooms<br>(전복:국내산)                | 자연송이 활전복죽<br>Fresh Abalone Porridge with<br>Wild Pine Mushrooms<br>(전복:국내산)                               |
| 참골뱅이 숙회&광어회<br>Blanched Whelk & Flounder Sashimi<br>(광어:국내산)                               | 참골뱅이 숙회&광어회<br>Blanched Whelk & Flounder Sashimi<br>(광어:국내산)                               | 참골뱅이·동해안 피문어 숙회<br>Blanched Whelk & East Coast Octopus<br>(문어:국내산)                                        |
| 아스파라거스&해물구이<br>Grilled Asparagus & Seafood<br>(전복,왕새우,갑오징어)<br>(전복:국내산)                    | 아스파라거스&해물구이<br>Grilled Asparagus & Seafood<br>(전복,왕새우,갑오징어)<br>(전복:국내산)                    | 해물구이<br>Grilled Seafood<br>(전복, 바닷가재, 갑오징어)<br>(전복:국내산)                                                   |
| 허브 목살 구이&영양 샐러드<br>Herb-Grilled Pork Collar & Nourishing Salad<br>(돼지고기:국내산)               | 허브 닭다리살 구이&시저 샐러드<br>Herb-Grilled Chicken Thigh & Caesar Salad<br>(닭고기:국내산)                | 3종 모듬회<br>Assorted Sashimi (3 Varieties)<br>(광어:국내산)                                                      |
| 야채 구이&한우 안심구이<br>Grilled Vegetables & Korean Beef Tenderloin<br>(소고기:국내산 한우)               | 향정살&목살구이<br>Grilled Pork Jowl & Pork Collar<br>(돼지고기:국내산)                                  | 한우 안심구이&산나물 샐러드<br>Grilled Korean Beef Tenderloin<br>& Wild Greens Salad<br>(소고기:국내산 한우)                  |
| 된장찌개&진지<br>Soybean Paste Stew & Rice<br>(두부(콩):국내산)                                        | 야채 구이&지리산 채끝등심구이<br>Grilled Vegetables &<br>Jirisan Korean Beef Striploin<br>(소고기:국내산 한우)  | 군두부&수육&민물장어구이<br>Grilled Tofu, Boiled Pork<br>& Grilled Freshwater Eel<br>(돼지고기:국내산/<br>장어:국내산/두부(콩):국내산) |
| 계절 과일<br>Seasonal Fruit                                                                    | 해물 된장찌개&진지<br>Seafood Soybean Paste Stew & Rice<br>(두부(콩):국내산)                             | 야채 구이&지리산 채끝등심구이<br>Grilled Vegetables &<br>Jirisan Korean Beef Striploin<br>(소고기:국내산 한우++)               |
|                                                                                            | 계절 과일<br>Seasonal Fruit                                                                    | 해물 된장찌개&진지<br>Seafood Soybean Paste Stew & Rice<br>(두부(콩):국내산)                                            |
|                                                                                            |                                                                                            | 계절 과일<br>Seasonal Fruit                                                                                   |

\* 음식과 관련하여 알레르기가 있으신 분은 미리 저희 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

\* 국내산 쌀과 콩(두부, 군두부), 배추김치(배추김치, 고춧가루)는 국내산을 사용합니다.

\* 두부(콩) : 국내산 / 진미채(오징어) : 페루산 / 오징어채 : 페루산 / 낙지젓갈 : 중국산 / 오징어 젓갈 : 중국산

상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

# Semi - Set Menu

| Challenge Set                                                                                                                      | Vision Set                                                                                                                                     | Dream Set                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 per. 110,000                                                                                                                     | 1 per. 130,000                                                                                                                                 | 1 per. 150,000                                                                                                                                      |
| 웰컴디쉬<br>Welcome Dish                                                                                                               | 웰컴디쉬<br>Welcome Dish                                                                                                                           | 웰컴디쉬<br>Welcome Dish                                                                                                                                |
| 사과 바질 소스 &<br>광어·갑오징어(세비체) 샐러드<br>Flounder & Cuttlefish Ceviche Salad with<br>Apple-Basil Dressing<br>(광어 : 국내산)                   | 관자·새우·돌문어<br>&산양유 리코타 치즈 샐러드<br>(레몬 드레싱)<br>Scallop, Shrimp & Octopus Salad with<br>Goat's Milk Ricotta (Lemon Dressing)<br>(문어:국내산 / 관자 :일본산) | 한우 채끝등심구이&하와이언 랍스터<br>전복구이 시저 샐러드<br>Caesar Salad with Grilled<br>Korean Beef Striploin, Hawaiian-Style<br>Lobster & Abalone<br>(소고기:국내산 한우/전복:국내산) |
| 토종닭&갑오징어 유린기<br>Crispy Korean Native Chicken &<br>Cuttlefish with Yurin-gi Sauce<br>(닭고기 : 국내산)                                    | 새우·버섯&한우 채끝 탕수우육<br>Sweet-and-Sour Korean Beef Striploin<br>with Shrimp & Mushrooms<br>(소고기:국내산 한우)                                            | 모듬 해산물 3종&모듬 회 3종<br>Assorted Seafood (3 Varieties) &<br>Assorted Sashimi (3 Varieties)<br>(전복:국내산 / 멧게:국내산 /<br>광어:국내산 / 도로:프랑스산)                  |
| 한방 대추소스의<br>한우 안심 모듬버섯 볶음<br>Stir-Fried Korean Beef Tenderloin &<br>Assorted Mushrooms with<br>Herbal Jujube Sauce<br>(소고기:국내산 한우) | 한방 대추소스의<br>한우 안심 모듬버섯 볶음<br>Stir-Fried Korean Beef Tenderloin<br>& Assorted Mushrooms with<br>Herbal Jujube Sauce<br>(소고기:국내산 한우)             | 군두부구이&더덕·낙지·<br>돼지고기 두루치기<br>Grilled Tofu & Spicy Stir-Fried Deodeok,<br>Octopus & Pork<br>(돼지고기:국내산 /낙지:국내산)                                       |
| 낙·삼·새 묵은지 전골<br>(낙지,삼겹살,새우)<br>Aged Kimchi Hot Pot with Octopus,<br>Pork Belly & Shrimp<br>(돼지고기:국내산/두부(콩):국내산/<br>낙지:국내산)         | 흑염소 전골<br>Nourishing Black Goat Hot Pot<br>(흑염소:국내산)                                                                                           | 한방 대추소스의<br>한우 안심 모듬버섯 볶음<br>Stir-Fried Korean Beef Tenderloin<br>& Assorted Mushrooms<br>with Herbal Jujube Sauce<br>(소고기:국내산 한우)                  |
| 계절 과일<br>Seasonal Fruit                                                                                                            | 계절 과일<br>Seasonal Fruit                                                                                                                        | 해물(낙지·전복)<br>모듬버섯 한우불고기 전골<br>Korean Beef Bulgogi Hot Pot<br>with Octopus, Abalone &<br>Assorted Mushrooms<br>(소고기:국내산 한우/낙지:국내산/<br>전복:국내산)        |
|                                                                                                                                    |                                                                                                                                                | 계절 과일<br>Seasonal Fruit                                                                                                                             |

\* 음식과 관련하여 알레르기가 있으신 분은 미리 저희 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

\* 국내산 쌀과 콩(두부, 군두부), 배추김치(배추김치, 고춧가루)는 국내산을 사용합니다.

\* 두부(콩) : 국내산 / 진미채(오징어) : 페루산 / 오징어채 : 페루산 / 낙지젓갈 : 중국산 / 오징어 젓갈 : 중국산

상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

# 주류

|                           |        |                    |         |
|---------------------------|--------|--------------------|---------|
| 세이지우드 캔맥주<br>330ml        | 15,000 | 화요 41도<br>500ml    | 85,000  |
| 하이네켄 캔맥주(무알콜)<br>330ml    | 7,000  | 화요 41도<br>375ml    | 65,000  |
| 바이엔 슈테판(생맥주)<br>피쳐 1700ml | 80,000 | 화요 25도<br>500ml    | 43,000  |
| 바이엔 슈테판(생맥주)<br>310ml     | 15,000 | 화요 25도<br>375ml    | 35,000  |
|                           |        | 화요 19금<br>375ml    | 33,000  |
|                           |        | 일품 진로 43도<br>375ml | 70,000  |
|                           |        | 일품 진로 25도<br>375ml | 35,000  |
|                           |        | 일품 진로 21y<br>375ml | 500,000 |

상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

# 음료

|               |        |                                    |        |
|---------------|--------|------------------------------------|--------|
| 코카콜라<br>250ml | 5,000  | 아메리카노(Hot)                         | 10,000 |
| 사이다<br>250ml  | 5,000  | 아메리카노(Ice)                         | 13,000 |
| 토닉워터<br>500ml | 5,000  | 라떼(Hot)                            | 16,000 |
| 탄산수<br>250ml  | 10,000 | 라떼(Ice)                            | 16,000 |
| 레몬 슬라이스       | 3,000  | 허브차(Hot / Ice)<br>녹차 · 페퍼민트 · 케모마일 | 9,000  |

상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

## 원산지 표시(찬류)

고춧가루:국내산

쌀:국내산

배추:국내산

콩:국내산

두부(콩):국내산

진미채(오징어):페루산

오징어채:페루산

오징어 젓갈:중국산

낙지 젓갈:중국산

