



SAGEWOOD HOTEL  
RESTAURANT & BAR

# Breakfast

모든 조식 메뉴에는 웰컴 드링크가 제공되며, 한식 메뉴에는 계란후라이가 포함되어 있습니다.

## 논우렁&다슬기 시래기 해장국 30,000

Paddy snail & marsh snail hangover soup with dried radish greens  
강원도 특산물 양구시래기와 논우렁,다슬기의 영양과 맛을 더한 토장국

## 한우 전복 미역국 30,000

(소고기:국내산 한우 / 전복:국내산)  
Korean seaweed soup with diced beef and abalone  
한우의 진한 육수와 전복으로 영양을 더한 미역국

## 홍천жат 순두부탕&한우버섯불고기 35,000

(소고기:국내산 한우/ 두부[콩]:국내산)  
Korean beef Bulgogi & mushroom with pine nut soft tofu stew  
한우 버섯 불고기와 홍천5대 명품 중 하나인 잣의 영양과 고소함을 더한 순두부탕을 함께 즐길수 있는 조식

## 서양식 조식 35,000

(소시지[돼지고기]:국내산 / 베이컨[돼지고기]:국내산)  
American breakfast  
유기농 밀가루와 세이지우드 목장에서 직접 착유한 산양유로 만든 홈메이드 빵과 수제 딸기 잼, 블루베리 잼, 신선한 샐러드, 생과일주스,커피가 제공되는 건강한 서양식 조찬

## 산양유 웰빙 조식 38,000

(낫또[콩]:일본산)  
Sagewood Well-being breakfast  
유기농 밀가루와 세이지우드 목장에서 직접 착유한 산양유로 만든 홈메이드 빵과 산양 요거트(블루베리, 낫또), 수제 리코타 치즈, 과일샐러드, 계란 후라이, 산양유 푸딩,커피가 제공되는 건강식 조식

\* 음식과 관련하여 알려지가 있는 고객께서는 담당서버에게 문의하여 주시기 바랍니다.

\* please tell your server if you have food allergy.

\* 국내산 쌀과 콩, 배추김치(배추김치:국내산 / 고춧가루:국내산)를 사용합니다.

\* 두부(콩):국내산 / 진미채(오징어):페루산 / 오징어 채:페루산 / 낙지 젓갈:중국산 / 오징어 젓갈:중국산  
상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

# European Platter

※ 전골, 요리류는 조리시간 20분 정도 소요됩니다.

## 산양유 수제 리코타 치즈 샐러드 40,000

Homemade ricotta cheese salad with a goat's yogurt of sagewood mountain ranch  
세이지우드 산양목장에서 신선하게 공급되는 산양유 요거트로 만든 수제 리코타 치즈 & 과일 샐러드

## 홈메이드 베이컨 & 모듬버섯 파스타 35,000

(돼지고기:국내산)

Home made bacon & mixed wild mushroom cream pasta  
세이지우드에서 직접 훈연과 저온 숙성하여 만든 베이컨과 모듬버섯을 곁들여 풍미를 더한 크림 파스타

## 한우 함박스테이크 & 새우 라이스볼 37,000

(소고기:국내산 한우)

Homemade Korean beef hamburger steak & shrimp rice ball  
수제 소스로 절인 유부와 후리가께, 참기름으로 볶아낸 새우 라이스볼과 양송이 소스로 맛을 더한 수제 함박

## 문어 콩피 & 해산물 오일파스타 40,000

(가리비:미국산, 중국산, 일본산)

Octopus confit & seafood oil pasta  
장시간 갈릭 버진 올리브유에서 저온으로 익혀 풍미와 부드러운 식감을 살린 국내산 문어와 새우, 가리비를 넣은 매콤한 해산물 오일 파스타

## 한우 안심 스테이크 100,000

(소고기:국내산 한우/150g)

Korean beef tenderloin steak  
부드러운 한우 안심구이와 제철 야채 구이가 어우러진 스테이크  
(레드와인소스 / 블랙페퍼콘소스 / 양송이소스 중 택일)

## 한우 채끝등심 스테이크 110,000

(소고기:국내산 한우 1++ /150g)

Korean beef sirloin steak  
제철 야채구이와 한우 채끝등심구이(1++)  
(레드와인소스 / 블랙페퍼콘소스 / 양송이소스 중 택일)

\* 음식과 관련하여 알려지가 있는 고객께서는 담당서버에게 문의하여 주시기 바랍니다.

\* please tell your server if you have food allergy.

\* 국내산 쌀과 콩, 배추김치(배추김치:국내산 / 고춧가루:국내산)를 사용합니다.

\* 두부(콩):국내산 / 진미채(오징어):페루산 / 오징어 채:페루산 / 낙지 젓갈:중국산 / 오징어 젓갈:중국산  
상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

# European Platter

※ BBQ 메뉴는 원활한 서비스 제공을 위해 사전예약제로 운영하고 있습니다.  
현장 주문 시 이용이 어려우실 수 있으니 예약문의 부탁드립니다.

**패밀리 비비큐 세트** 320,000(4인)

(소고기:국내산 한우 / 돼지고기:국내산 / 닭고기:국내산 / 전복:국내산) 160,000(2인)

Family BBQ & hot vegetable

한우 채끝, 닭고기, 돼지고기(항정살, 목살) & 왕새우, 전복, 갑오징어  
& 구운 야채와 함께 제공되는 모듬 비비큐(샐러드 제공)  
(4인: 채끝 160g / 항정살 130g, 목살 220g / 닭다리살 300g)

**시그니처 패밀리 세트** 200,000

Signature family set

가족과 함께 즐길수 있는 세이지우드 시그니처 세트 메뉴

산양유 수제 리코타치즈 샐러드

한우 불고기 & 자연송이, 모듬버섯 피자  
(소고기:국내산 한우)

한우차돌 능이버섯 단호박전골  
(소고기:국내산 한우 / 육수:국내산 한우)

**모듬 치즈, 계절과일** 100,000

Assorted cheese & seasonal fruits

제철 과일과 모듬치즈

**오렌지 칠리새우와 레몬 마요새우** 80,000

Orange chili shrimp & lemon mayo shrimp with nacho chips

오렌지 칠리소스와 레몬마요소스로 두가지 맛의 낸 새우 튀김

**허브순살 크리스피 치킨, 감자, 고구마, 새우튀김** 65,000

(닭고기:국내산)

Fried boneless chicken & shrimp, french fries & sweet potato

24시간 허브로 숙성시킨 순살치킨과 감자, 고구마, 수제 새우튀김

\* 음식과 관련하여 알려지가 있는 고객께서는 담당서버에게 문의하여 주시기 바랍니다.

\* please tell your server if you have food allergy.

\* 국내산 쌀과 콩, 배추김치(배추김치:국내산 / 고춧가루:국내산)를 사용합니다.

\* 두부(콩):국내산 / 진미채(오징어):페루산 / 오징어 채:페루산 / 낙지 젓갈:중국산 / 오징어 젓갈:중국산  
상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

# European Platter

※ 전골, 요리류는 조리시간 20분 정도 소요됩니다.

<b>한우 불고기 &amp; 자연송이, 모듬버섯 피자</b> (소고기:국내산 한우) Korean beef bulgogi & natural pine mushroom, assorted mushroom pizza 특제양념 한우 불고기와 자연송이, 모듬 버섯과 생모짜렐라 치즈로 풍미를 더한 피자	65,000
<b>새우 &amp; 베이컨 콤비네이션 피자</b> (돼지고기:국내산) Shrimp & sagewood homemade bacon combination pizza 세이지우드에서 직접 만든 베이컨과 새우를 곁들인 콤비네이션 피자	60,000
<b>콰트로 치즈 피자</b> Quattro formaggi pizza 네가지 치즈(고르곤졸라, 체다, 브리, 생모짜렐라)의 풍부한 맛을 한꺼번에 즐길 수 있는 피자	55,000
<b>마이 노멀 키토 스노우 마다가스카르 바닐라 아이스크림</b> My Normal Keto Snow Madagascar vanilla ice cream 무설탕, 알룰로스, 스테비아, 락토프리 우유, 최고급 원재료로 만든 키토제닉 국내산 프리미엄 아이스크림	18,000
<b>프리미엄 쿠키앤크림 아이스크림</b> Premium NO.1 Cookies & cream ice cream 최고 등급 원유와 원료로만 사용하여 만든 프리미엄 쿠키앤크림 아이스크림	16,000

\* 음식과 관련하여 알려지가 있는 고객께서는 담당서버에게 문의하여 주시기 바랍니다.

\* please tell your server if you have food allergy.

\* 국내산 쌀과 콩, 배추김치(배추김치:국내산 / 고춧가루:국내산)를 사용합니다.

\* 두부(콩):국내산 / 진미채(오징어):페루산 / 오징어 채:페루산 / 낙지 젓갈:중국산 / 오징어 젓갈:중국산  
상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

# Asian Platter

※ 전골, 요리류는 조리시간 20분 정도 소요됩니다.

**전복초&유곽장 산채나물 비빔밥** 32,000

(전복:국내산)

Soy-braised abalone & minced clams, shrimp with wild vegetable Bibimbap  
조개와 새우,야채로 직접 만든 유곽장에 전복초를 곁들인 제철 산채나물 비빔밥

**한우안심 목은지&수제 베이컨 김치볶음밥** 32,000

(소고기:국내산 한우 / 돼지고기:국내산)

Korean beef tenderloin aged kimchi fried rice & homemade bacon

직접 담아 760고지에서 숙성시킨 목은지와 부드러운 한우 안심 그리고 저온 숙성 과정으로 조리한 수제 베이컨으로 풍미를 더한 김치볶음밥

**돼지고기 두부 김치찌개** 32,000

(돼지고기:국내산 / 두부[콩]:국내산 / 육수:국내산 한우)

Pork & aged Kimchi stew

직접 담아 숙성시킨 목은지와 국내산 돼지고기로 맛을 낸 김치찌개

**미나리&모시조개 대구탕** 34,000

(대구:국내산)

Water parsley & ramie clams, cod soup

모시조개의 깊고 시원함과 대구의 담백함에 미나리 향을 담은 맑은탕

**매콤 주삼뎡밥** 37,000

(주꾸미:국내산 / 돼지고기:국내산)

A bowl of rice topped webfoot octopus and pork belly

제철 주꾸미와 삼겹살을 야채와 세이지우드 특제 양념으로 매콤하게 맛을 낸 뎡밥

**한방대추 한우안심&모듬 버섯볶음** 130,000

(소고기:국내산 한우)

Stir-fried Korean beef tenderloin & mushroom ,vegetable with traditional Korean jujube sauce

직접 우려낸 대추의 단맛과 풍미를 지닌 소스로 조리한 한우안심과 모듬버섯 볶음요리

**한우차돌 능이버섯 단호박전골** 150,000

(소고기:국내산 한우 / 육수:국내산 한우)

Korean beef brisket Neungi mushroom & sweet pumpkin hot pot

자연에서 채취 가능한 능이버섯과 건강식으로 손꼽히는 단호박이 어우러진 한우소고기 전골

\* 음식과 관련하여 알려지가 있는 고객께서는 담당서버에게 문의하여 주시기 바랍니다.

\* please tell your server if you have food allergy.

\* 국내산 쌀과 콩, 배추김치(배추김치:국내산 / 고춧가루:국내산)를 사용합니다.

\* 두부(콩):국내산 / 진미채(오징어):페루산 / 오징어 채:페루산 / 낙지 젓갈:중국산 / 오징어 젓갈:중국산  
상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

# Hotel Restaurant Room Service Menu

## -Breakfast-

※ 운영시간: 7:30~9:00

원활한 서비스 제공을 위해 사전 예약제로 운영하고 있습니다.  
체크인 당일 21:20까지 호텔레스토랑으로 예약 문의 부탁드립니다.  
호텔레스토랑: 033-439-1515

### 논우렁&다슬기 시래기 해장국 30,000

Paddy snail & marsh snail hangover soup with dried radish greens  
강원도 특산물 양구시래기와 논우렁, 다슬기의 영양과 맛을 더한 토장국

### 한우 전복 미역국 30,000

(소고기:국내산 한우 / 전복:국내산)  
Korean seaweed soup with diced beef and abalone  
한우의 진한 육수와 전복으로 영양을 더한 미역국

### 홍천жат 순두부탕&한우버섯불고기 35,000

(소고기:국내산 한우/ 두부[콩]:국내산)  
Korean beef Bulgogi & mushroom with pine nut soft tofu stew  
한우 버섯 불고기와 홍천 5대명품 중 하나인 잣의 영양과 고소함을 더한 순두부탕을 함께 즐길수 있는 조식

### 서양식 조식 35,000

(소시지[돼지고기]:국내산 / 베이컨[돼지고기]:국내산)  
American breakfast  
유기농 밀가루와 세이지우드 목장에서 직접 착유한 산양유로 만든 홈메이드 빵과 수제 딸기 잼, 블루베리 잼, 신선한 샐러드, 생과일주스, 커피가 제공되는 건강한 서양식 조찬

### 산양유 웰빙 조식 38,000

(낫또[콩]:일본산)  
Sagewood well-being breakfast  
유기농 밀가루와 세이지우드 목장에서 직접 착유한 산양유로 만든 홈메이드 빵과 산양요거트(블루베리, 낫또) 수제리코타 치즈, 과일샐러드, 계란후라이, 산양유 푸딩이 제공되는 건강식 조식

\*모든 룸서비스 주문에 소정의 배달료가 부과됩니다.  
5,000원

\* 음식과 관련하여 알려지가 있는 고객께서는 담당서버에게 문의하여 주시기 바랍니다.

\* please tell your server if you have food allergy.

\* 국내산 쌀과 콩, 배추김치(배추김치:국내산 / 고춧가루:국내산)를 사용합니다.

\* 두부(콩):국내산 / 진미채(오징어):페루산 / 오징어 채:페루산 / 낙지 젓갈:중국산 / 오징어 젓갈:중국산  
상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

# Hotel Restaurant Room Service Menu

## -Lunch & Dinner-

※ 운영시간

Lunch-11:30~14:30 / Dinner-17:30~21:20

호텔레스토랑: 033-439-1515

**한우안심 목은지 & 수제베이컨 김치볶음밥** 32,000

(소고기:국내산 한우 / 돼지고기:국내산)

Korean beef tenderloin aged kimchi fried rice & homemade bacon

직접담아 760고지에서 숙성시킨 목은지와 부드러운 한우 안심 그리고 저온 숙성 과정으로 조리한 수제 베이컨으로 풍미를 더한 김치볶음밥

**돼지고기 두부 김치찌개** 32,000

(돼지고기:국내산 / 두부[콩]:국내산 / 육수:국내산 한우)

Pork & aged Kimchi stew

직접 담아 숙성시킨 목은지와 국내산 돼지고기로 맛을 낸 김치찌개

**홈메이드 베이컨 & 모듬버섯 파스타** 35,000

(돼지고기:국내산)

Home made bacon & mixed wild mushroom cream pasta

세이지우드에서 직접 훈연과 저온 숙성하여 만든 베이컨과 모듬버섯을 곁들여 풍미를 더한 크림 파스타

**산양유 수제 리코타 치즈 샐러드** 40,000

Homemade ricotta cheese salad with a goat's yogurt of sagewood mountain ranch

세이지우드 산양목장에서 신선하게 공급되는 산양유 요거트로 만든 수제 리코타 치즈 & 과일샐러드

**한우 함박스테이크 & 새우 라이스볼** 37,000

(소고기:국내산 한우/150g)

Homemade Korean beef hamburger steak & shrimp rice ball

수제 소스로 절인 유부와 후리가께, 참기름으로 볶아낸 새우 라이스볼과 양송이 소스로 맛을 더한 수제 함박

\*모든 룸서비스 주문에 소정의 배달료가 부과됩니다.

5,000원

\* 음식과 관련하여 알려지가 있는 고객께서는 담당서버에게 문의하여 주시기 바랍니다.

\* please tell your server if you have food allergy.

\* 국내산 쌀과 콩, 배추김치(배추김치:국내산 / 고춧가루:국내산)를 사용합니다.

\* 두부(콩):국내산 / 진미채(오징어):페루산 / 오징어 채:페루산 / 낙지 젓갈:중국산 / 오징어 젓갈:중국산  
상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

# Hotel Restaurant Room Service Menu

## -Lunch & Dinner-

※ 운영시간

Lunch-11:30~14:30/Dinner-17:30~21:20

호텔레스토랑:033-439-1515

**문어 콩피&해산물 오일파스타** 40,000

(가리비:미국산, 중국산, 일본산)

Octopus confit & seafood oil pasta

장시간 갈릭 버진 올리브유에서 저온으로 익혀 풍미와 부드러운 식감을 살린 국내산 문어와 새우, 가리비를 넣은 매콤한 해산물 오일 파스타

**콰트로 치즈 피자** 55,000

Quattro formaggi pizza

네 가지 치즈(고르곤졸라, 체다, 브리, 생모짜렐라)의 풍부한 맛을 한꺼번에 즐길 수 있는 피자

**새우&베이컨 콤비네이션 피자** 60,000

(돼지고기:국내산)

Shrimp & sagewood homemade bacon combination pizza

세이지우드에서 직접 만든 베이컨과 새우를 곁들인 콤비네이션 피자

**한우 불고기&자연송이,모듬버섯 피자** 65,000

(소고기:국내산 한우)

Korean beef bulgogi & natural pine mushroom, assorted mushroom pizza

특제양념 한우 불고기와 자연송이, 모듬 버섯과 생모짜렐라 치즈로 풍미를 더한 피자

\*모든 룸서비스 주문에 소정의 배달료가 부과됩니다.

5,000원

\* 음식과 관련하여 알려지가 있는 고객께서는 담당서버에게 문의하여 주시기 바랍니다.

\* please tell your server if you have food allergy.

\* 국내산 쌀과 콩, 배추김치(배추김치:국내산 / 고춧가루:국내산)를 사용합니다.

\* 두부(콩):국내산 / 진미채(오징어):페루산 / 오징어 채:페루산 / 낙지 젓갈:중국산 / 오징어 젓갈:중국산

상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

# Hotel Restaurant Room Service Menu

## -Lunch & Dinner-

※ 운영시간

Lunch-11:30~14:30 / Dinner-17:30~21:20

호텔레스토랑: 033-439-1515

**허브순살 크리스피 치킨, 감자, 고구마, 새우튀김** 65,000

(닭고기:국내산)

Fried boneless chicken & shrimp, french fries & sweet potato

24시간 허브로 숙성시킨 순살치킨과 감자, 고구마, 수제 새우튀김

**오렌지 칠리새우와 레몬 마요새우** 80,000

Orange chili shrimp & lemon mayo shrimp with nacho chips

오렌지 칠리소스와 레몬 마요소스로 두 가지 맛을 낸 새우튀김

**모듬 치즈, 계절과일** 100,000

Assorted cheese & seasonal fruits

제철 과일과 모듬 치즈

**한방대추 한우안심 & 모듬 버섯볶음** 130,000

(소고기:국내산 한우)

Stir-fried Korean beef tenderloin & mushroom, vegetable with traditional Korean jujube sauce

직접 우려낸 대추의 단맛과 풍미를 지닌 소스로 조리한 한우안심과 모듬버섯 볶음요리

\*모든 룸서비스 주문에 소정의 배달료가 부과됩니다.

5,000원

\* 음식과 관련하여 알려지가 있는 고객께서는 담당서버에게 문의하여 주시기 바랍니다.

\* please tell your server if you have food allergy.

\* 국내산 쌀과 콩, 배추김치(배추김치:국내산 / 고춧가루:국내산)를 사용합니다.

\* 두부(콩):국내산 / 진미채(오징어):페루산 / 오징어 채:페루산 / 낙지 젓갈:중국산 / 오징어 젓갈:중국산

상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

# Infinity Pool Snack Menu

## 새우튀김 & 유부우동 26,000

Shrimp Tempura Udon With Fried Tofu & Fish Cake

수제로 만든 새우튀김과 담백한 유부, 어묵을 곁들인 국물우동

## 감자 팔빙수 50,000

(팔:국내산)

Sagewood Hongcheon Signature Potato Patbingsu

감자빵과 감자커스터드, 초코녹차쿠키, 단팥등이 어우러진 자연을 모티브로한 세이지우드 홍천만의 수제 팔빙수

## 콰트로 치즈 피자 55,000

Quattro Formaggi Pizza

네가지 치즈(고르곤졸라, 체다, 브리, 생모짜렐라)의 풍부한 맛을 한꺼번에 즐길 수 있는 피자

## 새우 & 베이컨 콤비네이션 피자 60,000

(돼지고기:국내산)

Shrimp & Sagewood Homemade Bacon Combination Pizza

세이지우드에서 직접 만든 베이컨과 새우를 곁들인 콤비네이션 피자

## 한우 불고기 & 자연송이, 모듬버섯 피자 65,000

(소고기:국내산 한우)

Korean Beef Bulgogi & Natural Pine Mushroom, Assorted Mushroom Pizza

특제양념 한우 불고기와 자연송이, 모듬 버섯과 생모짜렐라 치즈로 풍미를 더한 피자

## 허브순살 크리스피 치킨, 감자, 고구마, 새우튀김 65,000

(닭고기:국내산)

Fried Boneless Chicken & Shrimp, French Fries & Sweet Potato

24시간 허브로 숙성시킨 순살치킨과 감자, 고구마, 수제 새우튀김

\* 음식과 관련하여 알려지가 있는 고객께서는 담당서버에게 문의하여 주시기 바랍니다.

\* please tell your server if you have food allergy.

\* 국내산 쌀과 콩, 배추김치(배추김치:국내산 / 고춧가루:국내산)를 사용합니다.

상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

# Sagewood Bar Menu

**산양유 수제 리코타 치즈 샐러드** 40,000

Homemade ricotta cheese salad with a goat's yogurt of sagewood mountain ranch  
세이지우드 산양목장에서 신선하게 공급되는 산양유 요거트로 만든 수제 리코타 치즈 & 과일 샐러드

**콰트로 치즈 피자** 55,000

Quattro formaggi pizza  
네 가지 치즈(고르곤졸라, 체다, 브리, 생모짜렐라)의 풍부한 맛을 한꺼번에 즐길 수 있는 피자

**새우 & 베이컨 콤비네이션 피자** 60,000

(돼지고기:국내산)  
Shrimp & sagewood homemade bacon combination pizza  
세이지우드에서 직접 만든 베이컨과 새우를 곁들인 콤비네이션 피자

**한우 불고기 & 자연송이, 모듬버섯 피자** 65,000

(소고기:국내산 한우)  
Korean beef bulgogi & natural pine mushroom, assorted mushroom pizza  
특제양념 한우 불고기와 자연송이, 모듬 버섯과 생모짜렐라 치즈로 풍미를 더한 피자

**허브순살 크리스피 치킨, 감자, 고구마, 새우튀김** 65,000

(닭고기:국내산)  
Fried boneless chicken & shrimp, french fries & sweet potato  
24시간 허브로 숙성시킨 순살치킨과 감자, 고구마, 수제 새우튀김

**오렌지 칠리새우와 레몬 마요새우** 80,000

Orange chili shrimp & lemon mayo shrimp with nacho chips  
오렌지 칠리소스와 레몬 마요소스로 두 가지 맛을 낸 새우튀김

**모듬 치즈, 계절과일** 100,000

Assorted cheese & seasonal fruits  
제철 과일과 모듬 치즈

\* 음식과 관련하여 알려지가 있는 고객께서는 담당서버에게 문의하여 주시기 바랍니다.

\* please tell your server if you have food allergy.

\* 국내산 쌀과 콩, 배추김치(배추김치:국내산 / 고춧가루:국내산)를 사용합니다.

상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

# Red wine

---

<b>아르누라쇼, 끌로드부쵸</b> Arnoux Lachaux, Clos de Vougeot	1,500,000
<b>아르누라쇼, 라트리시에르 상베르탱</b> Arnoux Lachaux, Latricières Chambertin	1,500,000
<b>실버오크, 나파밸리 까베르네 소비뇽</b> Silver Oak, Napa valley Cabernet Sauvignon	1,100,000
<b>알마비바</b> Almaviva	950,000
<b>샤또 벨브리즈 뽀므롤</b> Chateau Belle Brise - Pomerol	900,000
<b>실버오크, 알렉산더 밸리 까베르네 소비뇽</b> Silver Oak, Alexander valley Cabernet Sauvignon	700,000
<b>샤또 탈보</b> Chateau Talbot	500,000
<b>도멘 레셰노, 뉘 생 조르쥬</b> Domaine Lécheneaut, Nuits - Saint - Georges	450,000
<b>프랑수아 피이에, 모레 생 드니</b> Francois Feuillet, Morey Saint Denis	400,000

상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

<b>덕혼,나파벨리 멜롯</b> Duckhon, Napa Valley Merlot	360,000
<b>샤또 르 뤼,에밀리앙</b> Chateau Le Puy, Emillen	280,000
<b>더 힐트 피노누아</b> The Hilt Pinot Noir	280,000
<b>클로 뒤 발,까베르네 쇼비농</b> Clos Du Val, Cabernet Sauvignon	250,000
<b>코노 수르,20배럴 까베르네 쇼비농</b> Cono Sur, 20 Barrels Cabernet Sauvignon	200,000
<b>코노 수르,20배럴 피노누아</b> Cono Sur, 20 Barrels Pinot Noir	200,000
<b>로버트 몬다비,나파벨리 까베르네 쇼비농</b> Robert Mondavi, Napa Valley Cabernet Sauvignon	180,000
<b>쥘셉 펠프스,이니스프리 까베르네 쇼비농</b> Joseph Phelps, Innisfree Cabernet Sauvignon	180,000
<b>보데가스 무가,무가 레세르바</b> Bodegas Muga, Muga Reserva	180,000

상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

<b>덕혼, 디코이 멜롯</b> Duckhon, Decoy Merlot	180,000
<b>알타 비스타, 테루아 셀렉션 말벡</b> Alta Vista, Terroir Selection Malbec	150,000
<b>산 페드로, 시데랄</b> San Pedro, Sideral	150,000
<b>몬테스 알파 블랙라벨 피노누아</b> Montes Alpha Black Label Pinot Noir	150,000
<b>그랜트 버지, 미암바 쉬라즈</b> Grant Burge, Miamba Shiraz	130,000
<b>1865 셀렉티드 빈야드 까베르네 쇼비뇽</b> 1865 Selected Vineyard Cabernet Sauvignon	120,000
<b>루이자도, 부르고뉴 피노누아</b> Louis Jadot, Bourgogne Pinot Noir	120,000
<b>노통, 리제르바 말벡</b> Norton, Reserva Malbec	90,000

상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

## White wine

---

<b>파 니엔테, 샤도네이</b> Far Niente, Chardonnay	500,000
<b>더 힐트 샤도네이</b> The Hilt Chardonnay	280,000
<b>로버트 몬다비, 나파밸리 샤도네이</b> Robert Mondavi, Napa Valley Chardonnay	180,000
<b>덕혼, 디코이 쇼비농 블랑</b> Duckhon, Decoy Sauvignon Blanc	150,000
<b>클라우드베이, 쇼비농 블랑</b> Cloudy Bay, Sauvignon Blanc	150,000
<b>루이자도, 샤블리 샤도네이</b> Louis Jadot, Chablis Chardonnay	120,000
<b>웬티, 모닝포그 샤도네이</b> Wente, Morning Fog Chardonnay	90,000

## Champagne & Sparkling wine

---

<b>돔페리뇽</b> Dom perignon	950,000
<b>로칠드 콩코르디아 브뤼</b> Rothschild Concordia Brut	300,000
<b>모엣 샹동</b> Moet & Chandon	250,000
<b>알베르 르브랭 프리미에 크뤼</b> Albert Lebrun Premier Cru	180,000
<b>로저 구라트 브뤼 로제 밀레짐</b> Roger Goulart, Brut Rose Millesime	100,000

상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

# Whisky

---

<b>맥켈란 15Y</b> Macallan 15years old	600,000
<b>조니워커 골드라벨</b> Johnnie Walker Gold Label	450,000
<b>시바스리갈 18Y</b> Chivas Regal 18years old	450,000
<b>발렌타인 17Y</b> Valentine 17years old	450,000
<b>발렌타인 15Y</b> Valentine 15years old	350,000
<b>글렌피딕 15Y</b> Glenfiddich 15years old	320,000

상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

## Wine(Glass)

---

덕혼, 디코이 멜롯 25,000

Duckhon, Decoy Merlot

덕혼, 디코이 쇼비뇽 블랑 25,000

Dockhon, Decoy Sauvignon Blanc

## Whisky(Glass)

---

시바스 리갈 18Y 25,000

Chivas Regal 18years old

잭 다니엘 싱글 배럴 20,000

Jack Daniel's single barrel

조니 워커 블랙 라벨 15,000

Johnnie Walker Black Label

상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

# Beer

## 세이지우드 에일 맥주(캔)

15,000

Sagewood Ale Beer

크리미한 총만감과 목 넘김이 깔끔한 헤페 바이젠 밀맥주, 원재료 외에 첨가물이 들어가지 않은 깨끗한 수제 맥주로서 자연 발효 중 생성되는 바나나 향과 클로브 향이 풍미를 더하는 수제 에일 맥주입니다.

## 하이네켄 (Draft)

15,000

Heineken Beer

하이네켄은 네덜란드 대표 맥주 브랜드이며 독일의 하면발효(Bottom fermentation) 방식을 도입해 부드러운 맥주를 양조했고, 1873년 하면발효 맥주를 하이네켄스(Heineken's)라는 이름으로 시장에 출시하였으며 신선한 몰트 향과 허브.시트러스 느낌과 함께 깔끔한 청량감과 씹살한 홉 풍미가 핵심인 페일라거 맥주입니다.

## 바이엔슈테판 (Draft)

15,000

Weihenstephan Beer

바이엔 슈테판은 1,000년이 넘게 이어져오는 현존하는 가장 오래된 맥주 양조장을 보유한 회사입니다. 뮌헨 공과대학의 양조학 연구, 교육기관으로도 명성이 높아 전 세계의 수많은 브루마스터들이 바이엔 슈테판에서 교육을 받으며, 세계의 수많은 맥주회사들이 바이엔 슈테판의 효모를 사용하고 있습니다.

상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

# Cocktail

---

<b>진토닉 / 보드카토닉</b> Gintonic / Vodkatic	10,000
<b>진피즈</b> Gin fizz	12,000
<b>모히토</b> Mojito	12,000
<b>블루사파이어</b> Blue Sapphire	12,000
<b>데킬라 선라이즈</b> Tequila Sunrise	12,000
<b>준벅</b> June Bug	12,000
<b>깔루아 밀크</b> Kahlúa Milk	12,000
<b>MG Flower</b> MG Flower	12,000
<b>잭콕</b> Jack Coke	15,000

상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

러스티 네일 Rusty Nail	15,000
섹스 온더 비치 Sex on the Beach	15,000
롱 아일랜드 아이스티 Long Island Iced TEA	15,000
바베이도스 서프라이즈 Barbados Surprise	15,000
세이지우드 “Sagewood”	20,000

## Non-alcohol Cocktail

셜리 템플 Shirley Temple	6,000
신데렐라 Cinderella	8,000
모히토 Mojito	10,000

상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

# Beverage

\* 디카페인 +1,000원

에스프레소 - 원두 / 디카페인 Espresso	9,000
아메리카노 (Hot) - 원두 / 디카페인 Americano Hot	10,000
아메리카노 (Ice) - 원두 / 디카페인 Americano Ice	13,000
라떼(Hot,Ice) - 원두 / 디카페인 Café latte (Hot, Ice)	16,000
콜라, 제로콜라, 사이다 Coke, Zero Coke, Cider	5,000
복숭아 아이스티 Peach Iced Tea	9,000
산펠레그리노 탄산수 San Pellegrino Sparkling Water	10,000
에이드(레몬 / 자몽) Ade (Lemon / Grapefruit)	10,000
후레쉬 주스 Fresh Juice	11,000

## 원두 커피 (LA COLOMBE)

1994년 필라델피아에서 시작한 La colombe coffee는 공정무역을 통해 철저히 관리되며, 최상의 원두만으로 독창적인 로스팅에 혁신적인 브랜딩을 가미하여 가장 완벽한 커피를 선사합니다.

상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.



**SAGEWOOD**  
INFINITY POOL SNACK MENU