



SAGEWOOD
CC YEOSUGYEONGDO
RESTAURANT

Breakfast

매생이 돌문어 죽

23,000

(돌문어: 국내산)

완도산 매생이와 여수 돌문어를 곁들인 소화와 기력 회복에 좋은 음식

한우 양지 해장국

21,000

(한우 양지·사골육수: 국내산 한우)

푹 끓인 사골 육수에 삶은 한우 양지를 곁들인 속풀이 해장국

황태 한우 미역국

21,000

(한우 양지: 국내산 한우)

한우 양지 육수로 끓여낸 미역국으로 황태의 개운함을 곁들인 든든하고 건강한 식사

찬류

두부, 콩(국내산), 낙지 젓갈(중국산), 오징어 젓갈(중국산)

영업장 상황에 따라 변동

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

*Please tell your server if you have food allergy.

* 국내산 쌀과 김치(배추, 무, 갓: 국산 / 고춧가루, 소금: 국산)를 사용합니다.

상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

Lunch

모듬 해산물 활어 물회&해초 국수 34,000

(광어·참돔·전복·낙지·멍게: 국내산)

모듬 해산물과 신선한 회를 각종 야채에 시원한 육수와 어우러낸 고단백 저지방 음식

활 전복&우럭 맑은 탕 31,000

(전복·우럭: 국내산)

고혈압 예방 효과가 있는 우럭과 바다의 산삼이라 불리는 전복이 들어간 맑은 탕

보양 짬뽕어탕 23,000

(짬뽕어: 국내산, 사골육수: 국내산 한우)

벌교산 짬뽕어의 깊은 감칠맛에 무청 시래기와 얼갈이를 더하고, 진한 한우 사골육수로 정성껏 고아 조리한 자양강장식 음식

지리산 흑돼지 묵은 갯김치 찌개 20,000

(흑돈육·갯김치·두부: 국내산, 사골육수: 국내산 한우)

지리산 흑돼지의 깊은 풍미와 돌산 묵은 갯김치의 알싸한 맛이 어우러진 칼칼한 찌개

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

*Please tell your server if you have food allergy.

* 국내산 쌀과 김치(배추, 무, 갯: 국산 / 고춧가루, 소금: 국산)를 사용합니다.

상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

요리 & 전골류

지리산 흑돼지 목은지 전골 120,000

(흑돈육·배추김치·두부: 국내산, 사골육수: 국내산 한우)

진하게 우린 사골 육수에 지리산 흑돼지와 각종 버섯, 야채 잘 익은 목은지를 넣어 구수하고 칼칼한 전골

흑돈 목살구이&여수 돌문어 샐러드 55,000

(흑돈육: 국내산 / 돌문어: 국내산)

여수의 대표 해산물 돌문어와 올리브유 허브에 숙성시킨 흑돈 목살구이가 어우러진 샐러드

*3일 전 예약제

여수 서대회 무침 35,000

(서대: 국내산)

남도 서대회를 특제 양념소스와 각종 채소에 버무려낸 세포 활성화에 효과가 좋은 별미 음식

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

*Please tell your server if you have food allergy.

* 국내산 쌀과 김치(배추, 무, 갓: 국산 / 고춧가루, 소금: 국산)를 사용합니다.

상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

Dinner-Set Menu

세트 메뉴는 원활한 서비스 제공을 위해 사전 예약제로 운영하고 있습니다.
현장 주문 시 이용이 어려우실 수 있으니 예약 문의 부탁드립니다.

240,000 / 4인 기준

- 바다를 품은 한상 -

감칠맛 가득한 회무침, 제철 활어회, 튀김, 칼칼한
매운탕까지 정성스럽게 차려낸 품격 있는 바다의 맛을 담은 한상차림

제철전 (단호박 & 파래전)

제철 회무침 (서대회: 국내산)

제철 활어회 (회: 국내산) - 계절에 따라 횡감 변동

새우튀김 (베트남)

서더리탕 (참돔·대구: 국내산 / 두부: 수입산)

- 편백향을 품은 한상 -

편백나무의 향을 머금은 돈육과 오리 그외 신선한 해물전골을
자연의 향과 맛을 함께 즐기는 건강한 한상차림

제철전 (단호박 & 파래전 & 메밀전병)

제철 회무침 (서대회: 국내산)

돈육 & 오리 (돈육·오리: 국내산)

해물전골 (전복·돌문어: 국내산)

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

*Please tell your server if you have food allergy.

* 국내산 쌀과 김치(배추, 무, 갓: 국산 / 고춧가루, 소금: 국산)를 사용합니다.

상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

Dinner

모듬 해산물 활어 물회&해초 국수 34,000

(광어·참돔·전복·낙지·멍게: 국내산)

모듬 해산물과 신선한 회를 각종 야채에 시원한 육수와 어우러낸 고단백 저지방 음식

보양 짬뽕어탕 23,000

(짬뽕어: 국내산, 사골육수: 국내산 한우)

벌교산 짬뽕어의 깊은 감칠맛에 무청 시래기와 얼갈이를 더하고, 진한 한우 사골육수로 정성껏 고아 조리한 자양강장식 음식

버팔로윙과 감자튀김 & 샐러드 40,000

(버팔로윙: 태국산) / 15분 소요 / 포장 가능

신선한 데일리 샐러드와 매콤한 버팔로윙, 육즙가득 순살치킨, 바삭한 감자튀김까지 맥주와 완벽한 페어링이되는 안주

통장어 튀김 40,000

(붕장어: 국내산) / 30분 소요 / 포장 가능

고단백, 저지방의 훌륭한 단백질 공급원인 붕장어를 통째로 튀겨 바삭함을 극대화한 안주 요리

서대회 무침 35,000

(서대: 국내산)

남도 서대회를 특제 양념소스와 각종 채소들과 무쳐내 세포 활성화에 효과가 좋은 별미 음식

찬류

오징어 젓갈(중국산), 콩(수입산)

영업장 상황에 따라 변동

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

*Please tell your server if you have food allergy.

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

상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.

Red wine

실버오크 알렉산더벨리 까베르네 쇼비뇽 (America) 13.9% Silver Oak Alexander Valley Cabernet Sauvignon 2016	480,000
로버트 몬다비 나파벨리 까베르네 쇼비뇽 (America) 14.5% Robert Mondavi Napa Valley Cabernet Sauvignon 2021	180,000
덕혼 나파 벨리 멀롯 (America) 14.5% Duckhorn Napa Valley Merlot 2021	280,000
1865 (Chile) 14% 1865, Selected Vineyard Cabernet Sauvignon 2020	120,000
노통 리제르바 말벡 (Argentina) 14.5% Norton Reserva Malabec 2019	90,000
트라피체, 멜로디아스 말벡 (Argentina) 13.5% Trapiche, Melodias Malbec 2020	70,000

White wine

도멘 드 슈발리에 블랑 (France) 13.5% Domaine De Chevalier Blanc	600,000
클라우디 베이 테 코코 (New Zealand) 13.5% Cloudy Bay Te Koko	350,000
루이 라뚜르 샤블리 (France) 13% Louis Latour Chablis	200,000

상기 금액에는 10%의 V.A.T가 포함되어 있습니다.

세이지우드는 금연지역입니다. 자연 속에서 건강한 시간 보내시기 바랍니다.