大董

美味特色拼盘 특선 모둠 전채

Chef's Special Appetizer

雪花蟹肉羹 설화대게살스프

Crab Soup

蒜茸豆豉蒸鮮鮑 두치소스 활 전복 분사찜

Steamed whole abalone with garlic black bean sauce

乾烹汁鮟鱇魚 깐풍소스 아귀튀김

Deep-fried monkfish with garlic spice sauce

杭州味东坡肉 항주식 동파육

Hangzhou Style Braised Pork Belly

食事 식사

Noodles or Fried Rice

甜品 후식

Dessert

₩ 85,000 | 1人

※ 베이징덕 추가 주문시 베이징덕을 반값(50%)에 제공합니다. (모든 고객 코스 주문시 적용)

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다.

국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

福

美味特色拼盤 특선 모둠 전채

Chef's Special Appetizer

漁翅蟹肉羹 대게살 상어지느러미 수프

Double Boiled Shark's Fin and Crab Meat Soup

青蒸鮮鱼球 대파간장소스 메로찜

Steamed Merofish with soy ginger sauce

一品海蔘球 일품해삼

Fried and Braised Shrimp Stuffed Sea Cucumber Rolls

珍菌牛柳甫 만다린소스 한우안심

Beef Escalope with Mandarin Sauce and Mixed Mushroom

食事 식사

Noodles or Fried Rice

甜品 후식

Dessert

₩ 98,000 | 1人

※ 베이징덕 추가 주문시 베이징덕을 반값(50%)에 제공합니다. (모든 고객 코스 주문시 적용)

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다.

국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

绿

美味特色拼盘 특선 모둠 전채

Chef's Special Appetizer

紅燒大排翅 상어지느러미 찜

Braised Whole Shark's Fin with Abalone

北京烤鴨 북경오리

Roasted Duck in Peking Style

西施芙蓉蟹肉 서시 부용 대게살

Crab meat with Egg White

魚香原隻海蔘 어향소스 통해삼

Braised Whole Sea Cucumber with Sichuanese Sauce

食事 식사

Noodles or Fried Rice

甜品 후식

Dessert

₩ 130,000 | 1人

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다.

국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

壽

美味特色拼盤 특선 모둠 전채

Chef's Special Appetizer

北京烤鴨 북경오리

Roasted Duck in Peking Style

西施芙蓉蟹肉 서시 부용 대게살

Crab meat with Egg White

紅燒大排翅 상어지느러미 찜

Braised Whole Shark's Fin with Abalone Sauce

or

佛跳墻 불도장

Buddha Jumps Over the Wall

中 선택1

蒜茸蒸龍蝦 활 바닷가재 마늘찜

Steamed Lobster with Garlic Sauce

食事 식사

Noodles or Fried Rice

甜品 후식

Dessert

₩ 160,000 | 1人

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다.

국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

喜

美味特色拼盤 특선 모둠 전채

Chef's Special Appetizer

紅燒青尾大排翅 홍소 소스 상어 꼬리지느러미 찜

Braised Whole Shark's Fin with Abalone Sauce

北京烤鴨 북경오리

Roasted Duck in Peking Style

佛跳墻 불도장

Buddha Jumps Over the Wall

魚香鳥龍海蔘 어향소스 오룡통해삼

Fried and Braised Shrimp Stuffed Sea Cucumber

食事 식사

Noodles or Fried Rice

蜜瓜盅西米露 밀과중 시미로

Persimmon Simiro in Muskmelon Bowl

₩ 200,000 | 1人

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다.

국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

皇

黑魚子扒官燕 캐비어 제비집

Braised Bird's Nest with Caviar

蒜茸蒸龍蝦 활 바닷가재 마늘찜

Steamed Lobster with Garlic Sauce

紅燒大排翅 홍소 상어지느러미 찜

Braised Whole Shark's Fin with Abalone

※마고 샥스핀(極品高茶魚翅)으로 교체시 **1인당 5만원 추가**됩니다.

佛跳墻 불도장

Buddha Jumps Over the Wall

魚香鳥龍海蔘 어향소스 오룡통해삼

Fried and Braised Shrimp Stuffed Sea Cucumber

食事 식사

Noodles or Fried Rice

美味甜品 특미 후식

Dessert

₩ 250,000 | 1人

※ 베이징덕 추가 주문시 베이징덕을 반값(50%)에 제공합니다. (모든 고객 코스 주문시 적용)

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다.

국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

天生緣分

‘천생연분’ 상견례 특선메뉴

琴瑟和谐 특선 모둠 전채

금슬화해 : 좋은 금슬이 집안을 화목하게 한다

鴛鴦之契 대게살 상어지느러미 수프

원앙지계 : 세상의 좋은 인연

敬爱和乐 북경오리 롤

경애화락 : 서로가 존중하면 모두가 행복해진다

家和萬福 불도장

가화만복 : 집안이 화목하면 만복이 들어온다

百年好合 항주식 동파육

백년화합 : 금슬 좋게 백년을 함께한다

锦上添花 공부탕면

금상첨화 : 좋은 일에 좋은 일을 더한다

甜品 수제 디저트

후식

₩ 110,000 | 1人

※ 상견례 6인 이상 예약 고객님들께 10% DC와 와인 1병을 제공해드립니다. (스파클링 / 화이트 / 레드 中 1)

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다.

국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

돌잔치 스페셜 코스

美味特色拼盘 특선 모둠 전채

Chef's Special Appetizer

魚翅蟹肉羹 대게살 상어지느러미 수프

Shark's Fin Soup with Crab Mea

蒜茸豆鼓蒸鮮扇贝 마늘소스가리비분사찜

Steamed Whole Scallop With Soy Garlic Sauce

杭州味东坡肉 항주식 동파육

Hangzhou Style Braised Pork Belly

川味乾燒中蝦 아스파라거스 칠리 새우

Sichuanese Fried Shrimp with Chili Sauce

功夫湯麵 공부탕면

Sichuanese Hot Noodle Soup with Seafood and Vegetables

甜品 후식

Dessert

₩ 90,000 | 1人

※ 베이징덕 추가 주문시 베이징덕을 반값(50%)에 제공합니다. (모든 고객 코스 주문시 적용)

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다.

국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

키즈메뉴

富貴蝦仁 마요네스소스 새우

Fried Shrimp with Mayonnaise Sauce

黑豚糖醋肉 흑돼지 탕수육

Fried Pork Belly with Sweet and Sour Sauce

牛肉炸醬麵 쇠고기 자장면

Noodles with Beef and Black Soy Bean Sauce

※국내산 쇠고기 한우

水果布丁 과일푸딩

Fruit Pudding

₩ 42,000 | 1人

※ 베이징덕 추가 주문시 베이징덕을 반값(50%)에 제공합니다. (모든 고객 코스 주문시 적용)

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다.

국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

中國名酒

중국명주 *Chinese Liquor*

		가 격 *Price*
贵州茅台酒 귀주 마오타이 *Kweichow Moutai (53%)* 2000년의 역사를 지닌, 귀주 마오타이는 “비온뒤 독을 열면 향기가 10리를 퍼진다”는 고시가 남아있을 정도로, 천상의 향기와 함께 달고 진하며 섬세한 맛을 뿜어낸다.	500ml	₩ 1,200,000
贵州茅台酒 王子酒 귀주 마오타이 왕자주 *Moutai Prince (53%)*	500ml	₩ 350,000
五糧液 오량액 *Wu Liang Ye (52%)* 오량액은 제조 중, 최고의 원액만을 선별하여 만들며, 높은 도수에도 불구하고 시원한 바람이 느껴지는 청량감으로 자극적이지 않고 향긋한 과실향이 느껴진다	500ml	₩ 590,000
水井坊 수정방 *Shui Jing Fang (52%)* 수정방은 가장 오래된 증류주 제조장으로 기네스북에 올랐으며, 한모금 마시면 폭발적으로 터지는 맛과 향은 마치 수정처럼 투명한 맑은 액체가 입안을 가득 채우는 느낌을 준다.	500ml	₩ 490,000
夢之藍 몽지람M3 *Meng Zhi Lan M3 (40.8%)* 몽지람은 하늘보다 넓은 남자의 꿈이란 뜻으로 밀, 보리, 원두를 원료로 만들어 깨끗한 맛과 긴 여운이 인상적이다.	550ml	₩ 550,000
天之藍 천지람 *Tian Zhi Lan (42%)* 천지람은 바다보다 넓은 하늘이란 뜻으로 밀, 보리, 원두를 원료로 만들어 깨끗한 맛과 긴 여운이 인상적이다	480ml	₩ 350,000
海之藍 해지람 *Hai Zhi Lan (42%)* 해지람은 세상보다 넓은 바다란 뜻으로 밀, 보리, 원두를 원료로 만들어 깨끗한 맛과 긴 여운이 인상적이다.	480ml	₩ 150,000

中國名酒

중국명주 *Chinese Liquor*

		가 격 *Price*
烟台古酿酒 연태고량주 골드 *Gold • Yantai Guniang Gold (52%)* 연태고량주 골드는 옛날 발효법과 현대의 기술이 접목되어 만들어졌으며, 온화하며 은은한 향과 깊이가 느껴지는 맛은 고급스러운 여운을 남긴다.	500ml	₩ 250,000
烟台古酿酒 연태고량주 레드 *Hai Zhi Lan (38.8%)* 산동 연태 양주장의 300년 제조 기술로 증류하여 만든 술로써, 맛이 진중하면서 정제된 향이 그윽하고 잔잔한 여운을 이끌어 낸다.	500ml	₩ 150,000
烟台古酿酒 38 연태고량주 38 *Yantai Guniang (38%)*	500ml	₩ 85,000
烟台古酿酒 34 연태고량주 34 *Yantai Guniang (34%)*	500ml 250ml	₩ 70,000 ₩ 40,000
洮儿河酒 蓝宝石 조아하주 람보석 *(42%)* 농향형의 백주로 부드럽고 달콤하며 잔향이 오래가는 조아강의 맑은 물로 빚어낸 명주다.	500ml	₩ 100,000
諸葛亮 제갈량 *(38%)* 중국 본토에서 가장 사랑받는 고량주중 하나, 지혜의 가문, 제갈가의 비법으로 빚은 총명주	480ml	₩ 85,000
孔府家酒 공부가주 *Kong Fu jia Jiu (39%)* 공자 가문의 술로 제조된 것으로 알려져 있으며, 부드러우면서 상쾌한 배나무 꽃의 우아한 향과 단아하게 느껴지는 뒷맛이 특징이다.	500ml 125ml	₩ 80,000 ₩ 28,000

中國名酒

중국명주 *Chinese Liquor*

		가 격 *Price*
竹葉青酒 죽엽청주 *Chu Yeh Ching Chiew (45%)* 일반적인 백주가 아닌, 대나무 잎과 각종 초근 목피 등 10여 종의 한방 약초를 넣어 짙은 색을 띄며 특유의 향미를 지녔다.	500ml 250ml	₩ 90,000 ₩ 50,000
天津 高粱酒 천진 고량주 *Tianjin Kao Liang (49%)* 수수를 원료로 전통적인 양조법으로 빚어지며, 숙성 시 흙으로 만든 독에 숙성하여 풍미를 더하였다.	560ml 140ml	₩ 90,000 ₩ 30,000
金門 高粱酒 금문 고량주 *Kinmen Kaoliang Chiew (38~58%)* 대만의 청정 지역인 금문도에서 생산되어 더욱 깨끗한 질감과 함께 나무 같은 느낌의 향과 부드럽고 상쾌한 맛이 일품인 고량주다.		
- 금문 블랙 *(58%)*	600ml 300ml	₩ 250,000 ₩ 135,000
- 금순 백룡 *(58%)*	600ml	₩ 230,000
- 금문 고량주38 *(38%)*	600ml 300ml	₩ 160,000 ₩ 90,000
- 금문 시티 *(46%)*	300ml	₩ 120,000
順品郎 순품랑 *Shunpin Lang (42%)* 팬블렌딩 기법으로 보다 부드럽고 순하며, 달콤하며 담백한 맛.	375ml	₩ 60,000
小郎酒 소랑주 *Little Lang (45%)* 팬블렌딩 기법으로 보다 부드럽고 순하며, 달콤하며 담백한 맛.	100ml	₩ 35,000

韓國傳統酒

한국 전통주 *Traditional Korean Liquor*

		가 격 *Price*
화 요 *Hwa Yo (25%)* 경기도 여주쌀로 만들어 담백하고 부드러운 풍미가 일품이며, 가장 편안하게 다가갈 수 있도록 현대적으로 재해석한 한국의 전통 소주다.	375ml	₩ 42,000
화 요 *Hwa Yo (17%)*	375ml	₩ 32,000
안동 소주, 박재서 명인 *Andong Soju, Mr.Park Master Piece (45%)* 현재 전통 식품명인 6호 박재서 명인이 제조하였으며, 다른 증류 소주보다 한번 더 증류하여 만들어 고도주임에도 신선함과 부드러움이 느껴진다.	400ml	₩ 65,000
복분자주 *Natural Strawberry Liquor (15%)*	375ml	₩ 35,000

Beer & Soft Drink

		가 격 *Price*
생맥주		
Fresh Beer		
- Welhenstephan / Germany	1Glass	₩ 15,000
병맥주		
Beer / Bottle		
- 칭따오 페일라거 / Tsingtao, Pale Lager	330ml	₩ 12,000
- 클라우드 / Kloud	330ml	₩ 9,900
- 카스 / Cass	330ml	₩ 9,900
탄산수		
Water / Sparkling		
- 페리에 / Perrier		₩ 9,000
음 료		
Soft Drinks		
- 콜라 / Coke		₩ 5,000
- 제로콜라 / Zero Coke		₩ 5,000
- 사이다 / Cider		₩ 5,000
- 오렌지 주스 / Orange Juice		₩ 5,000