

美味前菜

미미전채 *Appetizers*

	大盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
特味拼盤 모듬 전채 (국내산 쇠고기 한우) <i>Special Appetizer</i>	₩ 108,000	₩ 72,000
五彩拌粉皮 양장피 전채 (국내산 쇠고기 한우, 태국산 오징어) <i>Seafood, Vegetables and Noodle Sheets with Mustard Sauce</i>	₩ 93,000	₩ 62,000
芥汁凉拌三鮮 겨자소스 삼선전채 <i>Chilled Abalone, Shrimp and Sea Cucumber with Mustard Sauce</i>	₩ 108,000	₩ 72,000
雙味鮮鮑片 전복전채 (국내산 쇠고기 한우) <i>Steamed and Chilled Abalone Slices</i>	₩ 108,000	₩ 72,000
五香醬牛肉 오향장우육 <i>Beef Cold Cuts with Five Spices</i>	₩ 97,000	₩ 65,000

遊水海鮮

활어 활 바닷가재 *Live Fish, Live Lobster*

活魚 石斑魚 다금바리 *Black Grouper*

₩ **시장** *Market Price*

黑鱸 우럭 (국내산) *Black Grouper*

소스 선택
Choice of Sauces

清蒸·糖醋·豆豉 간장생강 소스 · 탕수소스 · 검은콩 소스
Soy and Ginger Sauce / Sweet and Sour Sauce / Black Bean Sauce

活龍蝦 美州產龍蝦 바닷가재 *Live Lobster from U.S.A*

₩ **145,000** *Whole Piece / 1마리*

소스 선택
Choice of Sauces

薑蔥·乾燒·宮爆 대파 생강소스 · 칠리소스 · 사천소스
Green Onion and Ginger Sauce / Chili Sauce / Red Hot Pepper Sauce

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

국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

魚翅

상어 지느러미 *Shark's Fin*

大盆 小盆
Regular Dish Small Dish

極品高茶尾翅 마고 통꼬리 상어지느러미 ₩ 230,000 (per person / 1人分)
The Most Superior Dried Shark's Fin

紅乾大尾翅 상어 꼬리지느러미 짬 ₩ 135,000 (per person / 1人分)
Braised Whole Shark's Fin Tail with Abalone Sauce

紅乾大尾翅 북경식 상어지느러미 (국내산 쇠고기 한우) ₩ 210,000 ₩ 130,000
Shark's Fin Chop Suey

魚翅扒三絲 부용 상어지느러미 ₩ 180,000 ₩ 120,000
Stir-fried Shark's Fin and Egg White

酸辣魚翅 산라 상어지느러미 수프 ₩ 65,000
Hot & Sour Shark's Fin Soup

蟹肉大生翅 킹크랩 상어지느러미 수프 ₩ 65,000 (per person / 1人分)
Shark's Fin Soup with Crab Meat

青尾排翅鮑魚撈飯 꼬리 샹스핀 전복탕 로반 ₩ 150,000 (per person / 1人分)
Braised Whole Shark's Fin Tail and Abalone with Steamed Rice

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

국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

燕窩

제비집 *Bird's Nest*

1人分
Per person

黑魚子扒官燕 캐비어 제비집
Braised Bird's Nest with Caviar

₩ 110,000

吉品上湯官燕 상탕 제비집 수프
Doubled Boiled Bird's Nest Soup

₩ 90,000

燕窩蟹肉湯 제비집 게살 수프
Bird's Nest Soup with Crab Meat

₩ 60,000

佛跳牆 불도장 (호주산 소고기 도가니, 국내산 오골계, 국내산 돼지고기)
Buddha Jumps Over the Wall

₩ 135,000

菜胆三鮮湯 해산물 맑은 수프
Seafood Soup

₩ 35,000

金菇蟹肉湯 킹크랩 수프
Crab Meat Soup

₩ 35,000

四川酸辣湯 산라탕 (두부 : 국내산 콩)
Hot and Sour Soup

₩ 32,000

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

국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

鮑魚·乾海蔘(韓國產)

국내산 전복과 건해삼 *Abalone and Dried Sea Cucumber from Korea*

	大盆 <i>Regular Dish</i>	小盆 <i>Small Dish</i>
海蔘扒鮮鮑片 해삼활전복 <i>Braised Sea Cucumber and Abalone</i>	₩ 255,000	₩ 170,000
鮑汁燒海蔘 홍소해삼 <i>Braised Sea Cucumber with Abalone Sauce</i>	₩ 247,000	₩ 165,000
東坡肉海蔘 해삼 흑돼지 동파육 (국내산 돼지고기) <i>Braised Sea Cucumber and Steamed Pork Belly with Abalone Sauce</i>	₩ 255,000	₩ 170,000
一品海蔘球 일품해삼 <i>Fried and Braised Shrimp Stuffed Sea Cucumber Rolls</i>	₩ 255,000	₩ 170,000
魚香原集海蔘 어향소스 통해삼 <i>Braised Whole Sea Cucumber with Sichuanese Sauce</i>	₩ 65,000 (per person / 1人分)	
松茸扒鮮鮑片 송이활전복 <i>Braised Pine Mushrooms and Abalone</i>	₩ 154,000	₩ 103,000
蠔皇露筍鮮鮑片 아스파라거스 활전복 <i>Braised Asparagus and Abalone with Brown Sauce</i>	₩ 154,500	₩ 103,000
蠔皇原隻吉品鮑 길품 통전복 찜 <i>Braised Prime Abalone with Brown Sauce</i>	₩ 65,000 (per person / 1人分)	

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

국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

蝦, 海鮮

새우와 해선 *Prawns and Seafood*

	大盆 <i>Regular Dish</i>	小盆 <i>Small Dish</i>
三鮮脆鍋粿 해산물 누룽지탕 (대만산 쌀, 태국산 오징어) <i>Braised Seafood and Vegetables with Brown Sauce on Fried Crispy Rice</i>	₩ 108,000	₩ 72,000
全家來福 전가래복 <i>Braised Seafood and Vegetables</i>	₩ 157,000	₩ 105,000
京式溜三絲 유산슬 (태국산 오징어) <i>Braised Julienne-cut Sea Cucumber, Shrimp and Vegetables</i>	₩ 117,000	₩ 78,000
八寶辣椒 팔보라조 <i>Stir-fired Seafood and Vegetables with Hot Sauce</i>	₩ 157,000	₩ 105,000
麻辣三仙 마라삼선 <i>Sichuan Style Sauteed Seafood</i>	₩ 108,000	₩ 72,000
川味明蝦鬆 사천식 새우 양상추 쌈 <i>Sichuanese Stir-fired Minced Shrimp in Lettuce Wrappers</i>	₩ 102,000	₩ 68,000
乾燒大明蝦 칠리 큰 새우 <i>Fried Prawn with Chili Sauce</i>	₩ 102,000	₩ 68,000
椒蒜大明蝦 간풍 큰 새우 <i>Fried Big Prawn with Garlic Sauce</i>	₩ 102,000	₩ 68,000
富貴蝦仁 마요네스소스 새우 <i>Fried Shrimp with Mayonaisse Sauce</i>	₩ 85,000	₩ 54,000
乾燒蝦仁 칠리소스 새우 <i>Fried Shrimp with Chili Sauce</i>	₩ 85,000	₩ 54,000
宮保爆蝦仁 고추 새우볶음 <i>Stir-fired Shrimp, Hot Red Pepper and Cashew Nut with Chili Sauce</i>	₩ 85,000	₩ 54,000
檸檬蝦仁 레몬소스 새우 <i>Fried Shrimp with Lemon Sauce</i>	₩ 85,000	₩ 54,000
麵包蝦 면포샤 <i>Fried Shrimp with Toast</i>	₩ 87,000	₩ 54,000
蒜茸豆鼓蒸鮮扇貝 마늘소스관자분사짐 <i>Steamed Whole Scallop With Soy Garlic Sauce</i>	₩ 48,000	₩ 32,000

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

국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

牛肉

쇠고기 *Korean Beef*

	大盆 <i>Regular Dish</i>	小盆 <i>Small Dish</i>
南煎肉餅 난자완스 (국내산 쇠고기 한우) <i>Braised Beef Meatballs</i>	₩ 101,000	₩ 67,000
糖醋牛肉 탕수소스 쇠고기 (국내산 쇠고기 한우, 미국산 콩) <i>Deep-fried Beef with Sweet and Sour Sauce</i>	₩ 101,000	₩ 67,000
牛肉鬆生菜包 쇠고기 양상추 쌈 (국내산 쇠고기 한우, 미국산 콩) <i>Stir-fried Minced Beef on Lettuce Wrappers</i>	₩ 101,000	₩ 67,000
野生松茸牛肉 자연산 송이와 쇠고기 (국내산 쇠고기 한우) <i>Stir-fried Beef with Sliced Pine Mushrooms</i>	₩ 108,000	₩ 72,000
蠔皇青菜牛肉 청채 쇠고기 (국내산 쇠고기 한우) <i>Stir-fried Beef with Bok Choy</i>	₩ 101,000	₩ 67,000
川味麻辣牛肉 사천식 쇠고기 (국내산 쇠고기 한우) <i>Stir-fried Beef Sliced with Spicy Chili Sauce</i>	₩ 101,000	₩ 67,000
青椒牛肉絲 피망 쇠고기 (국내산 쇠고기 한우) <i>Stir-fried Green Bell Peppers and Shredded Beef</i>	₩ 101,000	₩ 67,000
豉椒炒牛肉 검은콩소스 쇠고기 (국내산 쇠고기 한우) <i>Stir-fried Beef with Black Bean Sauce</i>	₩ 101,000	₩ 67,000

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

국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

豚肉

돼지고기 *Pork*

	大盆 <i>Regular Dish</i>	小盆 <i>Small Dish</i>
糖醋黑豚肉 탕수소스 흑돼지고기 (국내산 돼지고기) <i>Deep-fired Pork with Sweet and Sour Sauce</i>	₩ 68,000	₩ 45,000
黑豚東波肉 흑돼지 동파육 (국내산 돼지고기) <i>Braised Pork Belly in Bean Paste</i>	₩ 97,000	₩ 65,000
椒鹽燒排骨 갈비튀김 (국내산 돼지고기) <i>Crispy Fried Back Ribs</i>	₩ 68,000	₩ 45,000

家禽類

닭고기·오리고기 *Poultry*

油林子鷄 유린기 (국내산 닭고기) <i>Fried Chicken with Garlic and Soy Sauce</i>	₩ 68,000	₩ 45,000
椒蒜烹雞球 간풍기 (국내산 닭고기) <i>Fried Chicken with Garlic Sauce</i>	₩ 68,000	₩ 45,000
避风塘鷄球 비풍당 닭고기튀김 (국내산 닭고기) <i>Deep-fried Chicken with Flavor Garlic Sauce</i>	₩ 68,000	₩ 45,000
宮保爆鷄球 고추 닭고기 (국내산 닭고기) <i>Stir-fried Chicken and Cashew Nuts with Chili Sauce</i>	₩ 68,000	₩ 45,000
京式辣椒鷄球 라조기 (국내산 닭고기) <i>Fried Chicken, Mushrooms and Bamboo Shoots with Chili Sauce</i>	₩ 68,000	₩ 45,000
西檸煎軟鷄 레몬소스 닭고기 (국내산 닭고기) <i>Fried Chicken with Lemon Sauce</i>	₩ 68,000	₩ 45,000
北京片皮鴨 북경오리 (국내산 오리) <i>Peking Duck</i>	₩ 120,000 (Whole Piece / 1마리)	

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

국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

豆腐, 精美素食

두부·채소 Tofu and Vegetables

	大盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
好品豆腐 호품두부 (국내산 콩) Steamed Tofu and Vegetables with Crab Meat Sauce	₩ 32,000 (per person / 1人分)	
三鮮豆瓣豆腐 해산물 두부 (국내산 콩) Fried Tofu, Vegetables and Seafood with Hot Sauce	₩ 97,500	₩ 65,000
四川麻婆豆腐 마파두부 (국내산 콩) Tofu and Minced Meat with Chili Sauce	₩ 67,000	₩ 45,000
魚香茄子豆腐 어향가지 두부 (국내산 콩) Eggplant and Tofu with Sichuanese Sauce	₩ 58,000	₩ 36,000
青菜豆腐 청채두부 (국내산 콩) Fried Tofu and Vegetables with Brown Sauce	₩ 58,000	₩ 36,000
蒜香炒青菜 마늘청채 Sauteed Garlic and Bok Choy	₩ 54,000	₩ 36,000
鮑汁菜心 전복소스 청채 Blanched Bok Choy with Abalone Sauce	₩ 54,000	₩ 36,000
鼎湖上素 모듬채소 Stir-fried Assorted Vegetables	₩ 58,000	₩ 36,000
瑤柱扒白菜心 건관자 배추조림 (국내산 배추) Boiled Dried Sea Scallop and Cabbage	₩ 82,000	₩ 55,000
露荀炒三菇 아스파라거스 모듬버섯 Stir-fried Asparagus and Mushrooms	₩ 72,000	₩ 48,000
魚香冬菇 어향소스 동구버섯 Stuffed Shrimp with Sichuanese Sauce	₩ 85,000	₩ 56,000
紅燒茄子 홍소가지 Braised Eggplant	₩ 54,000	₩ 36,000
魚香露荀菜胆 어향 아스파라거스 청채 Asparagus and Bok Choy with Sichuanese Sauce	₩ 54,000	₩ 36,000

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

국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

飯

밥 Rice

1人分
Per person

菠蘿盅炒飯 파인애플 볶음밥 (국내산 쇠고기 한우, 국내산 쌀)
Chop Suey Fried Rice in Pineapple Bowl ₩ 36,000

X.O醬海鮮炒飯 해산물 볶음밥 (국내산 쌀, 태국산 오징어)
Seafood Fried Rice with X.O Sauce ₩ 32,000

八寶菜燴飯 잡탕 덮밥 (국내산 쌀, 태국산 오징어)
Chop Suey on Steamed Rice ₩ 45,000

溜三絲燴飯 유산슬 덮밥 (국내산 쇠고기 한우, 국내산 쌀)
Braised Sea Cucumber, Beef and Shrimp on Steamed Rice ₩ 45,000

蟹肉蝦仁炒飯 킹크랩 새우 볶음밥 (국내산 쌀)
Crap Fried Rice with Shrimp ₩ 23,000

揚州炒飯 양주 볶음밥 (국내산 쇠고기 한우, 국내산 쌀)
Chop Suey Fried Rice ₩ 23,000

青菜鷄粒炒飯 닭고기 볶음밥 (국내산 닭고기, 국내산 쌀)
Chicken Fried Rice ₩ 23,000

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

국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

麵

면 Noodles

1人分
Per person

三鮮炒馬麵 삼선 짬뽕 (태국산 오징어) <i>Spicy Noodle Soup with Seafood and Vegetables</i>	₩ 23,000
三鮮炸醬麵 삼선 자장면 (태국산 오징어) <i>Noodles with Black Soy Bean and Seafood Sauce</i>	₩ 20,000
牛肉炸醬麵 쇠고기 자장면 (국내산 쇠고기 한우) <i>Noodles with Beef and Black Soy Bean Sauce</i>	₩ 19,000
酸辣湯麵 산라탕면 (국내산 콩) <i>Hot and Sour Noodle Soup with Seafood and Vegetables</i>	₩ 23,000
上素炒麵 채소초면 <i>Fried Noodles with Vegetables</i>	₩ 21,000
芽菜鷄絲炒麵 닭고기 초면 (국내산 닭고기) <i>Fried Noodles with Chicken</i>	₩ 21,000
八珍炒麵 팔진초면 (국내산 해삼, 태국산 오징어) <i>Chop Suey on Fried Noodles</i>	₩ 23,000
三鮮湯麵 삼선탕면 (태국산 오징어) <i>Seafood and Vegetables Noodle Soup</i>	₩ 23,000
上素湯麵 채소탕면 <i>Vegetables Noodle Soup</i>	₩ 21,000
靑豆湯麵 청두탕면 (국내산 쇠고기 한우) <i>Spicy Hot Noodle Soup with Green Peas</i>	₩ 23,000
功夫湯麵 공부탕면 (태국산 오징어) <i>Sichuanese Hot Noodle Soup with Seafood and Vegetables</i>	₩ 23,000

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

국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

麵點

만두 *Dimsum*

大盆
Regular Dish

小籠湯包 소룡포 (국내산 돼지고기)
Shanghai Dumplings

₩ 18,000 (4pieces)

脆皮春捲 춘권 (국내산 쇠고기 한우)
Spring Rolls

₩ 19,000 (4pieces)

乾蒸燒賣 새우쇼마이
Siu Mai

₩ 18,000 (4pieces)

鮮肉鍋貼 군만두 (국내산 돼지고기)
Pan-fried Pork Dumplings

₩ 18,000 (4pieces)

花捲 꽃빵
Steamed Plain Roll

₩ 1,500 (1EA)

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

국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

甜品

감채 *Desserts*

	大盆 <i>Regular Dish</i>	小盆 <i>Small Dish</i>
蜜瓜盅西米露 메론과 감 시미로 <i>Persimmons Simiro in Muskmelon Bowl</i>	₩ 35,000	(per person / 1人分)
季節水果 제철과일 <i>Seasonal Fresh Fruit</i>	₩ 20,000	(per person / 1人分)
西米露 시미로 (감,바나나) <i>Chilled Fruit Puree with Tapioca Pearls (Persimmon/Banana)</i>	₩ 15,000	(per person / 1人分)
拔絲圓宵 찹쌀떡탕 <i>Fried and Honey-glazed Rice Balls</i>	₩ 39,000(9个)	₩ 26,000(6个)
拔絲地瓜 고구마탕 <i>Fried and Honey-glazed Sweet Potato</i>	₩ 39,000(12个)	₩ 26,000(8个)

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

국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.