

# 家

海味蟹肉羹 해산물 게살 수프

Seafood Soup with Crab Meat

拉皮拌炒肉絲 겨자소스 양장피 잡채

Seafood, Vegetables and Noodle Sheet with Mustard Sauce

蠔油扇貝 호유소스가리비관자

Braised scallops with Oyster Sauce

川味乾燒中蝦 아스파라거스 칠리 새우

Sichuanese Fried Shrimp with Chili Sauce

食事 식사

Noodles or Fried Rice

甜品 후식

Dessert

₩ 50,000 | 1人

- 家, 娜, 多 메뉴는 동일하게 주문 해주셔야 합니다. / 베이징덕 추가 주문시 베이징덕을 반값(50%)에 제공합니다.

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

국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

# 娜

美味前菜 해파리모듬전채

Jellyfish Special Appetizer

雪花海鮮羹 설화해산물스프

Crab Soup

魚香原隻鮑 어향소스 통 전복

Steamed Whole Abalone with Sichuanese Sauce

黑豚糖醋肉 흑돼지 탕수육

Fried Pork Belly with Sweet and Sour Sauce

食事 식사

Noodles or Fried Rice

甜品 후식

Dessert

₩ 50,000 | 1人

- 家, 娜, 多 메뉴는 동일하게 주문 해주셔야 합니다. / 베이징덕 추가 주문시 베이징덕을 반값(50%)에 제공합니다.

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

국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

# 多

時蔬扇貝前菜 특수야채가리비관자전채

Scallops with Vegetables Appetizer

三鮮脆鍋粿 삼선누룽지탕

Braised Seafood and Vegetables w/ Sauce on Fried Crispy Rice

青蒸鮮魚球 대파간장소스 생선찜

Sichuanese Fired Shrimp with Chili Sauce

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

₩ 50,000 | 1人

- 家, 娜, 多 메뉴는 동일하게 주문 해주셔야 합니다. / 베이징덕 추가 주문시 베이징덕을 반값(50%)에 제공합니다.  
육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다.  
국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

# 亭

美味特色拼盤 특선 모듬 전채

Chef's Special Appetizer

魚翅蟹肉羹 대게살 상어지느러미 수프

Shark's Fin Soup with Crab Meat

海蔘扒鮮鮑片 해삼활전복

Braised sea cucumber with abalone

青蒸鮮魚球 대파간장소스 메로찜

Steamed Merofish with soy ginger sauce

黑豚糖醋肉 흑돼지 탕수육

Fried Pork Belly with Sweet and Sour Sauce

食事 식사

Noodles or Fried Rice

甜品 후식

Dessert

₩ 70,000 | 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.

# 里

美味特色拼盤 특선 모듬 전채

*Chef's Special Appetizer*

魚翅蟹肉羹 대게살 상어지느러미 수프

*Double Boiled Shark's Fin and Crab Meat Soup*

北京片皮鴨 북경오리

*Roasted Duck in Peking Style*

魚香原隻鮑 어향소스 통전복

*Steamed Whole Abalone with Sichuanese Sauce*

黑豚東波肉 흑돼지 동파육

*Braised Pork Belly in Bean Paste*

食事 식사

*Noodles or Fried Rice*

甜品 후식

*Dessert*

₩ 90,000 | 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.