

家

拉皮拌炒肉絲 겨자소스 양장피 잡채 (국내산 쇠고기 한우)
Seafood, Vegetables and Noodle Sheet with Mustard Sauce

雪花海鮮羹 설화해산물스프
Crab Soup

蒜茸豆鼓蒸鮮鮑 두치소스 활 전복 분사찜
Steamed whole abalone with garlic black bean sauce

川味黑豚糖醋肉 고추 흑돼지 탕수육
Fried Pork Belly with spicy chili and 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 쌀, 배추김치(중국산 배추, 중국산 고춧가루)를 사용합니다.

娜

美味特色拼盤 특선 모듬 전채 (국내산 쇠고기 한우)

Chef's Special Appetizer

雪花蟹肉羹 설화대게살스프

Crab meat Soup

魚香原隻鮑 어향소스 통전복

Steamed Whole Abalone with Sichuanese 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 쌀, 배추김치(중국산 배추, 중국산 고춧가루)를 사용합니다.

多

三鮮脆鍋粿 삼선누룽지탕

Braised Seafood and Vegetables w/ Sauce on Fried Crispy Rice

蒜茸豆鼓蒸鮮扇貝 마늘소스 가리비 관자 찜

Steamed whole scallop with flavor garlic sauce

川味乾燒中蝦 아스파라거스 칠리 새우

Sichuanese Fried Shrimp with Chili Sauce

麻婆豆腐 마파두부 (국내산 콩)

Tofu and Minced Meat 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 쌀, 배추김치(중국산 배추, 중국산 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

港式清蒸魚鰻魚 광동식 제철 병어찜

Canton Style Soy Ginger Sauce with Silver Pomfret Fish

川味糖醋牛肉 고추 한우 탕수육 (국내산 쇠고기 한우)

Deep-fried Han woo Beef with spicy chili, 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 쌀, 배추김치(중국산 배추, 중국산 고춧가루)를 사용합니다.

里

美味特色拼盤 특선 모듬 전채 (국내산 쇠고기 한우)

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

or

港式清蒸魚鯧魚 광동식 제철 병어찜

Canton Style Soy Ginger Sauce with Silver Pomfret Fish

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 쌀, 배추김치(중국산 배추, 중국산 고춧가루)를 사용합니다.

주말 런치 특선 - B

美味特色拼盤 특선 전채

Chef's Special Appetizer

三絲魚翅羹 삼슬 상어지느러미 수프

Shredded Bamboo shood with Sharks fin soup

魚香原隻鮑 어향소스 통 전복

Steamed Whole Abalone with Sichuanese Sauce

番紅花肉蝦餅 샤프론소스 한우완자새우

Stir-fried prawn with minced hanwoo beef

港式清蒸魚鯧魚 광동식 제철 병어찜

Canton Style Soy Ginger Sauce with Silver Pomfret Fish

功夫湯麵 공부탕면

Sichuanese Hot Noodle Soup with Seafood and Vegetables

甜品 스페셜 디저트

Special Dessert

₩ 65,000 | 1인

※ 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 쌀, 배추김치(중국산 배추, 중국산 고춧가루)를 사용합니다.

주말 런치 특선 - A

美味特色拼盤 특선 전채

Chef's Special Appetizer

三鮮脆鍋粿 삼선누룽지탕

Braised Seafood and Vegetables w/ Sauce on Fried Crispy Rice

蒜茸豆豉蒸鮮鮑 두치소스 활 전복 분사짬

Steamed whole abalone with garlic black bean sauce

川味茄子虾 마라소스 가지새우

Stir-fried eggplant with minced prawn

黑豚糖醋肉 흑돼지 탕수육

Fried Pork Belly with Sweet and Sour Sauce

功夫湯麵 공부탕면

Sichuanese Hot Noodle Soup with Seafood and Vegetables

甜品 스페셜 디저트

Special Dessert

₩ 60,000 | 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 쌀, 배추김치(중국산 배추, 중국산 고춧가루)를 사용합니다.