



# 敬愛和樂

가정의 달 제비집 특선 코스 | 150,000

特味原集鮑拼盤 셰프 스페셜 전채

*Chef Special Appetizer*

黑魚子扒官燕 캐비어 제비집 & 샤프론소스

*Braised Bird's Nest with Caviar and saffron sauce*

北京烤鴨 북경오리

*Peking Duck*

佛跳牆 불도장

*Buddha Jumps Over the Wall with ginseng*

or

紅燒大尾翅 상어 지느러미 찜

*Braised Whole Shark's Fin Tail with Brawn Sauce*

蒜茸炒龍蝦 활 바닷가재 마늘소스

*Sauteed Live Lobster with Garlic Sauce*

龍蝦炒麵 바닷가재 볶음면

*Sauteed Lobster with garlic sauce noodle*

甜品 스페셜 디저트

*Special Dessert*



# Weekend Lunch Special Course

## 주말 런치 특선 코스

### A 코스

美味特色拼盤 특선전채

*Chef Special Appetizer*

三鮮脆鍋粿 삼선누룽지탕

*Braised Seafood and Vegetables w/ Sauce on Fried Crispy Rice*

蒜茸豆鼓蒸鮮鮑 두치소스 활 전복 분사찜

*Steamed whole abalone with garlic black bean sauce*

川味茄子蝦 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

# Weekend Lunch Special Course

## 주말 런치 특선 코스

### B 코스

美味特色拼盤 특선전채

*Chef 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*

紅燒 鮫鰾魚 홍소소스 아귀 튀김

*Grilled black cod fish with brawn sauce*

功夫湯麵 공부탕면

*Sichuanese Hot Noodle Soup with Seafood and Vegetables*

甜品 스페셜 디저트

*Special Dessert*

₩ 65,000 | 1人

# 家

## 拉皮拌炒肉絲 겨자소스 양장피 잡채

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

## 川味糖醋牛肉 고추 한우 탕수육

Deep-fried Han woo Beef with spicy chili, 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.

# 娜

美味特色拼盤 특선 모듬 전채

*Chef's Special Appetizer*

雪花蟹肉羹 설화대게살스프

*Crab meat Soup*

魚香原隻鮑 어향소스 통 전복

*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 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.



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*

主廚招牌紅酒糖醋排骨 와인탕수소스 갈비튀김

*Deep Fried Pork rib with Sweet and Sour Red Wine 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.

# 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*

川味糖醋牛肉 고추 한우 탕수육

*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 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.