

# 美味前菜

미미전채 Appetizers

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

# 遊水海鮮

활어 활 바닷가재 Live Fish, Live Lobster

活魚 石斑魚 다금바리 Black Grouper	₩ <b>시장</b> 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	₩ <b>145,000</b> 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  
Regular Dish

小盆  
Small Dish

極品高茶尾翅 마고 통꼬리 상어지느러미  
*The Most Superior Dried Shark's Fin*

₩ 230,000 (per person / 1人分)

紅乾大尾翅 상어 꼬리지느러미 찜  
*Braised Whole Shark's Fin Tail with Abalone Sauce*

₩ 135,000 (per person / 1人分)

紅乾大尾翅 북경식 상어지느러미 (국내산 쇠고기 한우)  
*Shark's Fin Chop Suey*

₩ 210,000

₩ 130,000

魚翅扒三絲 부용 상어지느러미  
*Stir-fried Shark's Fin and Egg White*

₩ 180,000

₩ 120,000

酸辣魚翅 산라 상어지느러미 수프  
*Hot & Sour Shark's Fin Soup*

₩ 65,000

蟹肉大生翅 킹크랩 상어지느러미 수프  
*Shark's Fin Soup with Crab Meat*

₩ 65,000 (per person / 1人分)

青尾排翅鮑魚撈飯 꼬리 삭스핀 전복탕 로반  
*Braised Whole Shark's Fin Tail and Abalone with Steamed Rice*

₩ 150,000 (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.

# 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 오폭계, 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 Regular Dish	小盆 Small Dish
海蔘扒鮮鮑片 해삼활전복 Braised Sea Cucumber and Abalone	₩ 255,000	₩ 170,000
鮑汁燒海蔘 홍소해삼 Braised Sea Cucumber with Abalone Sauce	₩ 247,000	₩ 165,000
東坡肉海蔘 해삼 흑돼지 동파육 (국내산 돼지고기) Braised Sea Cucumber and Steamed Pork Belly with Abalone Sauce	₩ 255,000	₩ 170,000
一品海蔘球 일품해삼 Fried and Braised Shrimp Stuffed Sea Cucumber Rolls	₩ 255,000	₩ 170,000
魚香原集海蔘 어향소스 통해삼 Braised Whole Sea Cucumber with Sichuanese Sauce	₩ 65,000 (per person / 1人分)	
松茸扒鮮鮑片 송이활전복 Braised Pine Mushrooms and Abalone	₩ 154,000	₩ 103,000
蠔皇露筍鮮鮑片 아스파라거스 활전복 Braised Asparagus and Abalone with Brown Sauce	₩ 154,500	₩ 103,000
蠔皇原隻吉品鮑 길품 통전복 찜 Braised Prime Abalone with Brown Sauce	₩ 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 Regular Dish	小盆 Small Dish
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
乾烹汁鮫鱈魚 간풍소스 아귀튀김 <i>Deep-fried monkfish with garlic spice sauce</i>	₩ 72,000	₩ 48,000
乾燒大明蝦 칠리 큰 새우 <i>Fried Prawn with Chili Sauce</i>	₩ 102,000	₩ 68,000
富貴蝦仁 마요네스소스 새우 <i>Fried Shrimp with Mayonnaise 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
納西干炒蝦 간초허니소스 새우튀김 <i>Deep-fried Prawns With Naci Style Honey 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 마늘소스관자분사점 <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 Regular Dish	小盆 Small Dish
南煎肉餅 난자완스 (국내산 쇠고기 한우) Braised Beef Meatballs	₩ 101,000	₩ 67,000
糖醋牛肉 탕수소스 쇠고기 (국내산 쇠고기 한우, 미국산 콩) Deep-fried Beef with Sweet and Sour Sauce	₩ 101,000	₩ 67,000
牛肉鬆生菜包 쇠고기 양상추 찜 (국내산 쇠고기 한우, 미국산 콩) Stir-fried Minced Beef on Lettuce Wrappers	₩ 101,000	₩ 67,000
野生松茸牛肉 자연산 송이와 쇠고기 (국내산 쇠고기 한우) Stir-fried Beef with Sliced Pine Mushrooms	₩ 108,000	₩ 72,000
蠔皇青菜牛肉 청채 쇠고기 (국내산 쇠고기 한우) Stir-fried Beef with Bok Choy	₩ 101,000	₩ 67,000
川味麻辣牛肉 사천식 쇠고기 (국내산 쇠고기 한우) Stir-fried Beef Sliced with Spicy Chili Sauce	₩ 101,000	₩ 67,000
青椒牛肉絲 피망 쇠고기 (국내산 쇠고기 한우) Stir-fried Green Bell Peppers and Shredded Beef	₩ 101,000	₩ 67,000
豉椒炒牛肉 검은콩소스 쇠고기 (국내산 쇠고기 한우) Stir-fried Beef with Black Bean Sauce	₩ 101,000	₩ 67,000
川味糖醋牛肉 고추 한우 탕수육 (국내산 쇠고기 한우) Deep-fried Han woo Beef with spicy chili, Sweet and Sour Sauce	₩ 79,000	₩ 56,000

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
主廚招牌紅酒糖醋排骨 셰프특선 와인탕수갈비 <i>Deep Fried Pork Ribs with Sweet and Sour Red Wine Sauce</i>	₩ 72,000	₩ 48,000

# 家禽類

닭고기·오리고기 *Poultry*

油林子雞 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 돼지고기, 국내산 쌀)  
*Chop Suey Fried Rice*

₩ 23,000

**青菜鷄粒炒飯** 닭고기볶음밥 (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) ₩ 23,000  
Spicy Noodle Soup with Seafood and Vegetables

三鮮炸醬麵 삼선 자장면 (태국산 오징어) ₩ 20,000  
Noodles with Black Soy Bean and Seafood Sauce

牛肉炸醬麵 쇠고기 자장면 (국내산 쇠고기 한우) ₩ 19,000  
Noodles with Beef and Black Soy Bean Sauce

酸辣湯麵 산라탕면 (국내산 콩) ₩ 23,000  
Hot and Sour Noodle Soup with Seafood and Vegetables

上素炒麵 채소초면 ₩ 21,000  
Fried Noodles with Vegetables

芽菜鷄絲炒麵 닭고기 초면 (국내산 닭고기) ₩ 21,000  
Fried Noodles with Chicken

八珍炒麵 팔진초면 (국내산 해삼, 태국산 오징어) ₩ 23,000  
Chop Suey on Fried Noodles

三鮮湯麵 삼선탕면 (태국산 오징어) ₩ 23,000  
Seafood and Vegetables Noodle Soup

上素湯麵 채소탕면 ₩ 21,000  
Vegetables Noodle Soup

青豆湯麵 청두탕면 (국내산 쇠고기 한우) ₩ 23,000  
Spicy Hot Noodle Soup with Green Peas

功夫湯麵 공부탕면 (태국산 오징어) ₩ 23,000  
Sichuanese Hot Noodle Soup with Seafood and Vegetables

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

水晶蝦餃 수정새우하가우

Steamed Shrimp Dumplings

₩ 20,000 (4pieces)

乾蒸燒賣 새우돼지고기쇼마이

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