

상해의 봄을 담아 전하는
크리스탈 제이드 신메뉴



신메뉴
New Menu



소롱포 샘플러 (7PCS) ₩ 15,000

Xiao Long Bao Sampler
小笼包拼盘

7가지 맛의 다채로운 소롱포를 한 번에 즐길 수 있는
스페셜 딤섬 샘플러



상해식 홍소육과 로지아모 ₩ 45,000

Braised Pork Belly with Bun
上海红烧肉夹馍

특제 간장 소스에 몽근하게 조리낸 부드러운 오겹살을
바삭한 번(로지아모)에 싸 먹는 요리



🔥 X.O 로송 크리스피 가지 ₩ 15,000

Deep-Fried Eggplant with X.O Sauce
XO酱炸茄子

바삭하게 튀겨낸 가지에 감칠맛 넘치는
X.O 소스와 로송(돼지고기 플레이크)을 곁들인 요리



🔥 충칭 라즈지 ₩ 40,000

Chongqing Style Spicy Chicken
重庆辣子鸡

바삭하게 튀긴 닭고기를 건고추, 화자오와 함께
볶아 얼얼한 매운맛이 특징인 사천 요리



상해식 팔보 닭고기 핫팟 ₩ 42,000

Shanghai Braised Chicken Hot Pot
上海八宝辣鸡煲

매콤한 팔보소스와 바삭하게 튀겨낸 닭고기를
핫팟에 담아낸 현지식 요리

신메뉴
New Menu



사차장 삼색파 소고기 볶음 ₩ 45,000

Sautéed Beef with Scallions in Shacha Sauce
沙茶醬三蔥燻牛肉

고소한 사차장 소스에 3가지 파(양파, 쪽파, 샬롯)를 소고기와 함께 볶아낸 요리



상해식 진년 소갈비 조림 ₩ 59,000

Shanghai Braised Short Ribs with Aged Vinegar
上海陳醋燻牛肋骨

꽃갈비살을 특제 소스에 부드럽게 조리내어 진하고 부드러운 상해식 소고기 요리



향라전복 ₩ 75,000

Sautéed Crispy Abalone with Garlic & Chili
香辣煎鮑魚

향신채와 향라 오일의 얼얼하게 매콤한 풍미와, 쫄깃한 전복의 식감이 조화로운 요리



서호 용정차 수정새우 ₩ 42,000

Sautéed Prawn with Longjing Tea
龍井蝦仁

서호 용정차의 은은한 차 향과 새우의 담백한 맛이 조화로운 현지식 새우 요리



상해식 마라 당면국수 ₩ 18,000

Shanghai Mala Glass Noodle Soup
上海麻辣粉絲湯

매콤하고 얼얼한 마라 향을 머금은 당면 위에 부드러운 소고기와 바삭하게 튀긴 병아리콩을 듬뿍 올린 상해식 당면



상해식 완탕면 ₩ 15,000

Shanghai Style Wonton Noodle Soup
上海雲吞面

담백한 육수에 속이 꽉 찬 완탕을 곁들인 상해식 탕면



현지의 맛과 감동 그대로 담아낸
Signature Menu

크리스탈 제이드가 자신 있게 선보이는 꼭 경험해야 할 대표 메뉴들을 소개합니다



흑후추 마늘 소고기 안심 볶음

Sautéed Black Pepper Beef Tenderloin
黑椒蒜片牛柳粒

알싸한 흑후추 소스를 부드러운 안심과
마늘 칩을 함께 곁들인 소고기 요리

₩ 55,000



오리지널 소롱포 (6PCS) ₩ 9,500

Original Xiao Long Bao
原味小笼包

현지 딥섬 셰프의 손끝에서 탄생하는
풍부한 육즙의 오리지널 소롱포



상해식 가지냉채 ₩ 12,000

Shanghai Style Eggplant Salad
上海凉拌茄子

부드럽게 찌낸 가지를 매콤한
상해식 특제 소스에 곁들인 냉채



크리스피 오리튀김과 밀전병쌈 ₩ 47,000

Shredded Crispy Duck served with Pancake
香酥鸭

2시간 동안 찌낸 오리를 튀겨내 부드러운 속살과
바삭한 껍질의 맛의 조화가 일품인 BBQ 요리



아몬드 레몬 크림새우 ₩ 49,000

Deep-fried Prawn with Almond & Lemon Sauce
杏香沙律虾球

산뜻하고 고소한 아몬드 레몬 크림소스와
바삭한 새우가 어우러진 요리

현지의 맛과 감동 그대로 담아낸
Signature Menu

크리스탈 제이드가 자신 있게 선보이는 꼭 경험해야 할 대표 메뉴들을 소개합니다



 **북경오리**

Peking Duck
北京片皮鴨

정통 광둥식으로 제조해 바삭한 껍질과 부드러운 육질의 맛이 일품인 북경오리

w (Half) 70,000 / (Whole) 120,000

*사전 예약시 더욱 편리하게 이용하실 수 있습니다.
세컨드 디쉬의 경우 오리 숙주 볶음 or 오리튀김 or 오리탕 중 선택하실 수 있습니다.

현지의 맛과 감동 그대로 담아낸
Signature Menu

크리스탈 제이드가 자신 있게 선보이는 꼭 경험해야 할 대표 메뉴들을 소개합니다



시황 전가복 w 110,000

Braised Abalone, Sea Cucumber & Pine Mushroom with Seafood
蠔皇全家福

바다 속 온갖 진귀한 해물을 넣어 만든
행복 가득한 고급 중식 요리



상해식 요파우 새우 w 49,000

Shanghai Style Fried Prawn
上海油爆虾

입안을 깨우는 달콤하고 감칠맛 깊은 소스의
맛이 매력적인 현지식 새우 요리



担担면 w 15,000

Lamian with Peanut Sauce in "Sichuan" Style
担担面

매콤, 고소, 신맛, 단맛 등 다채로운 맛을
즐길 수 있는 싱가포르식担担면



이베리코 스테이크 자장면 w 23,000

Iberico and Noodle in Rich Blackbean Sauce
西班牙伊比利亚猪肉炸酱面

도토리묵 먹고 자란 이베리코를 푸짐하게
올려낸 프리미엄 자장면



건관자 단백 볶음밥 w 20,000

Egg White Fried Rice with Dried Scallop
瑶柱蛋白炒饭

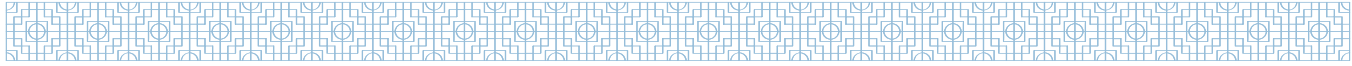
구름을 머금듯한 부드러운 계란 볶음에
건관자를 곁들인 현지식 볶음밥



양주식 볶음밥 w 18,000

Yang Zhou Fried Rice
扬州炒饭

차슈와 새우, 계란을 넣어 고슬고슬하게
볶아낸 정통 양주식 볶음밥



CRYSTAL JADE





CRYSTAL JADE

Over the years, Crystal Jade has committed itself to preserving the fine art of Chinese cuisine and to serve customers with traditional flavours that have been relished for generations. Through this dedication, our restaurants have become a favourite with food lovers throughout the world. The group now has 22 dining concepts with over 100 outlets in 20 Major Cities in Asia Pacific.

전 세계 미식가들이 사랑하는 글로벌 차이나이즈 레스토랑 크리스탈 제이드는 1991년 창립하여 아시아, 태평양 20개 주요 도시에 22개 컨셉, 100여개 이상의 레스토랑에서 엄선된 요리와 세심한 서비스로 고객 감동을 만족시키며 아시아 최고의 글로벌 브랜드로 꾸준한 명성을 이어 오고 있습니다. 크리스탈 제이드는 정통 상해식 요리와 소롱포를 만나볼 수 있는 다이닝 레스토랑입니다. 현지 딤섬 셰프들이 선사하는 육즙 가득한 딤섬과 상해의 맛과 감동을 담아낸 프리미엄 요리를 선사합니다.



DIMSUM

点心

딤섬



0001

오리지널 소롱포 (6PCS)

Original Xiao Long Bao
原味小笼包

현지 딤섬 셰프의 손끝에서 탄생하는 풍부한 육즙의 오리지널 소롱포

₩ 9,500



0002 **소롱포 샘플러 (7PCS)**

Xiao Long Bao Sampler
小笼包拼盘

7가지 맛의 다채로운 소롱포를 한 번에
즐길 수 있는 스페셜 딤섬 샘플러

w 15,000

0005 **생부추 전만두 (4PCS)**

Steamed Chive Dumpling
韭菜蒸饺

향긋한 부추의 풍미와 쫄깃한 피가
어우러진 담백한 전만두

w 10,000

0003 **쇼마이 (4PCS)**

Steamed Pork & Prawn Shumai
鱼籽烧卖

돼지고기와 새우의 담백한 맛이 일품인
정통 광둥식 딤섬

w 13,000

0006 **상해식 부추 물만두 (6PCS)**

Shanghai Style Boiled Chive Dumpling
上海韭菜水饺

부드러운 만두피와 향긋한 부추소를 넣어
촉촉하게 삶아낸 상해식 물만두

w 13,000

0004 **성지엔 빠오 (3PCS)**

Pan-Fried Pork and Cabbage Bun
生煎包

윽쭈 가득한 만두의 밑부분을 바삭하게 구워내어
고소함과 촉촉함을 동시에 즐기는 상해식 만두

w 12,000



0007



0010

0007 **소좌빙**

Scallion Pancake
葱抓饼

겉이 살아있는 바삭한 페이스트리에
향긋한 파기름 향을 입힌 중국식 전병

₩ 13,000

0010 **두부피 새우튀김 (3PCS)**

Deep-Fried Beancurd Skin with Prawn
香菜鲜虾腐皮卷

얇은 두부피에 다진 새우를 넣어
바삭하게 튀겨낸 고소한 딤섬

₩ 13,000

0008 **상해식 육즙 군만두 (4PCS)**

Shanghai Style Pan-Fried Pork Dumpling
上海鲜肉锅贴

쫄깃한 만두피 속에 육즙을 가득 채워
지져낸 상해식 군만두

₩ 10,000

 0011 **매콤한 돼지고기 완탕 (6PCS)**

Pork Dumpling with Spicy Chili Sauce
红油龙抄手

돼지고기 완탕에 매콤한 사천소스를
곁들인 딤섬

₩ 12,000

0009 **무 페스트리 (3PCS)**

Radish Pastry
萝卜丝酥饼

겉겹이 쌓인 바삭한 페이스트리 속에
부드러운 무채를 넣어 식감을 살린 이색 딤섬

₩ 12,000



APPETIZER

前菜

애피타이저



0101

상해식 모듬 전채

NEW

w 38,000

Shanghai Style Appetizer Platter
上海前菜拼盘

크리스탈 제이드 대표 전채요리를 한 번에 즐길 수 있는 플래터

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

Spicy



Signature Menu



0102 **솔트&페퍼 갑오징어 튀김** NEW
Deep-Fried Cuttlefish with Salt & Pepper
椒盐墨鱼仔

갑오징어를 바삭하게 튀겨 매콤한
솔트 & 페퍼로 풍미를 낸 요리

₩ 18,000

0106 **X.O 로송 크리스피 가지** NEW
Deep-Fried Eggplant with X.O Sauce
XO酱炸茄子

바삭하게 튀겨낸 가지에 감칠맛 넘치는 X.O 소스와
로송(돼지고기 플레이크)을 곁들인 요리

₩ 15,000

0103 **상해식 족발냉채** NEW
Shanghai Style Braised Pork Hock
上海酱猪手

부드럽게 졸여낸 족발을 차갑게 식혀
쫄깃한 식감을 살린 상해식 냉채

₩ 15,000

0107 **와사비 오일을 곁들인 흑초 해파리 냉채**
Chilled Jellyfish with Wasabi Oil & Black Vinegar
芥末陈醋黑白木耳海蜇头

톡 쏘는 청량감의 와사비 오일과 흑초를 곁들여
입맛을 돋우는 해파리 냉채

₩ 15,000

0104 **상해식 가지냉채**
Shanghai Style Eggplant with Mala Sauce
上海凉拌茄子

부드럽게 찌낸 가지를 매콤한 상해식
특제 소스에 곁들인 냉채

₩ 12,000

0108 **사천식 매콤한 치킨롤**
Sichuan Style Spicy Chicken Roll
四川口水鸡

부드럽게 익힌 닭고기에 매콤하고 얼얼한
사천식 마라 소스를 곁들인 냉채

₩ 15,000

0105 **마라소스 오이무침**
Cucumber with Mala Sauce
椒麻小黄瓜

아삭한 오이에 중독성 있는 마라 소스를 더해
입맛을 돋우는 전체 요리

₩ 12,000



SOUP

汤

스프

0201

0201 **상해식 완탕스프** NEW

Shanghai Style Wonton Soup
上海云吞汤

맑고 담백한 육수에 속이 꽉 찬 완탕을 넣어 끓여낸 스프

w 13,000

0203 **게살 삭스핀 스프**

Shark's Fin Soup with Crab Meat
蟹肉鱼翅汤

게살에 삭스핀을 더해 더욱 풍미가 깊은 스프

w 19,000

 0202

해물 산라탕

Seafood Hot & Sour Soup
酸辣汤

흑식초를 더해 새콤매콤한 맛이 특징인 현지식 스프

w 13,000

0204 **게살 옥수수 스프**

Crab Meat with Sweet Corn Soup
蟹肉粟米羹

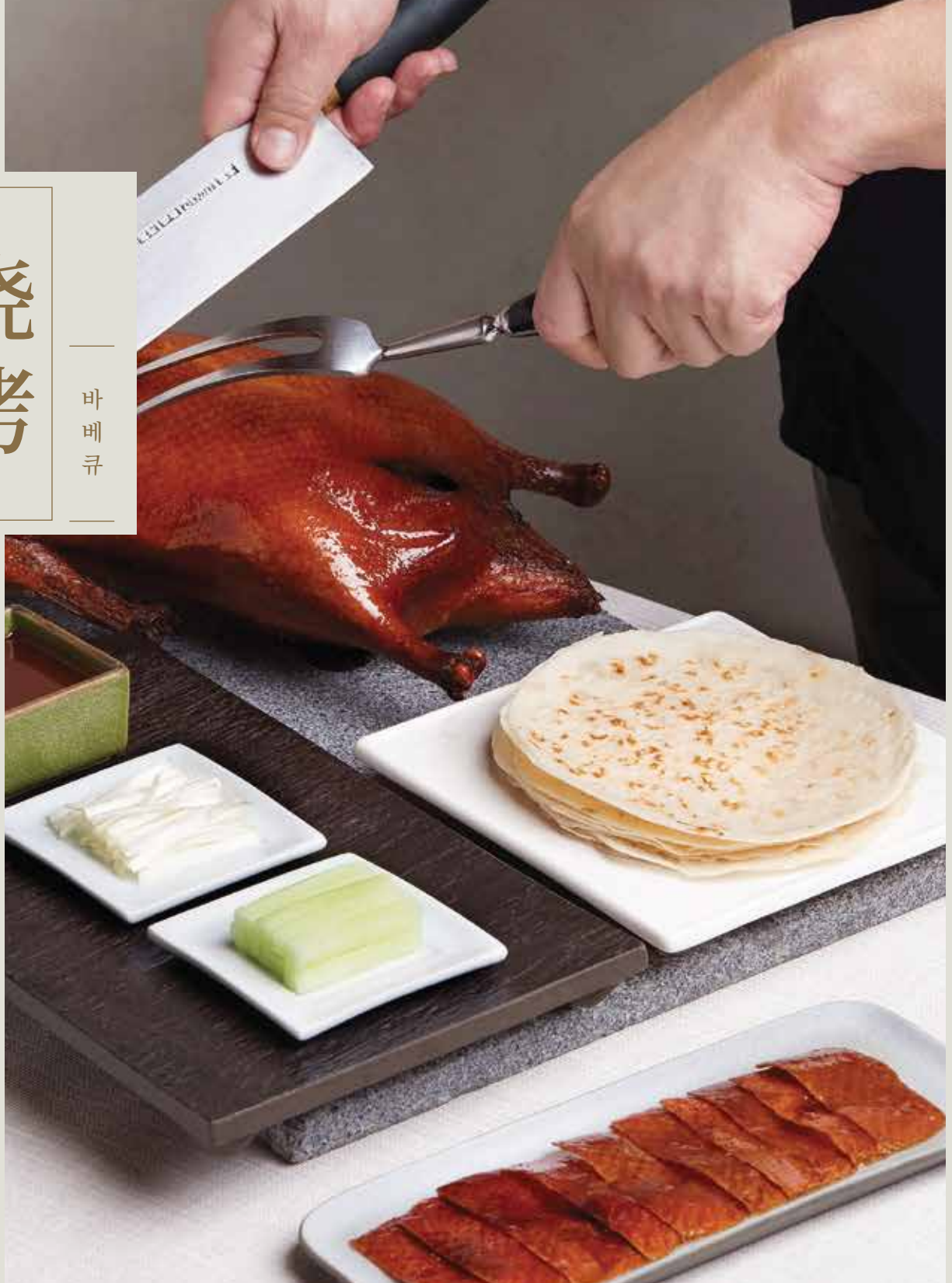
게살과 옥수수를 듬뿍 넣어 담백하고 부드러운 스프

w 11,000

BARBECUE

烧烤

바
베
큐



0301

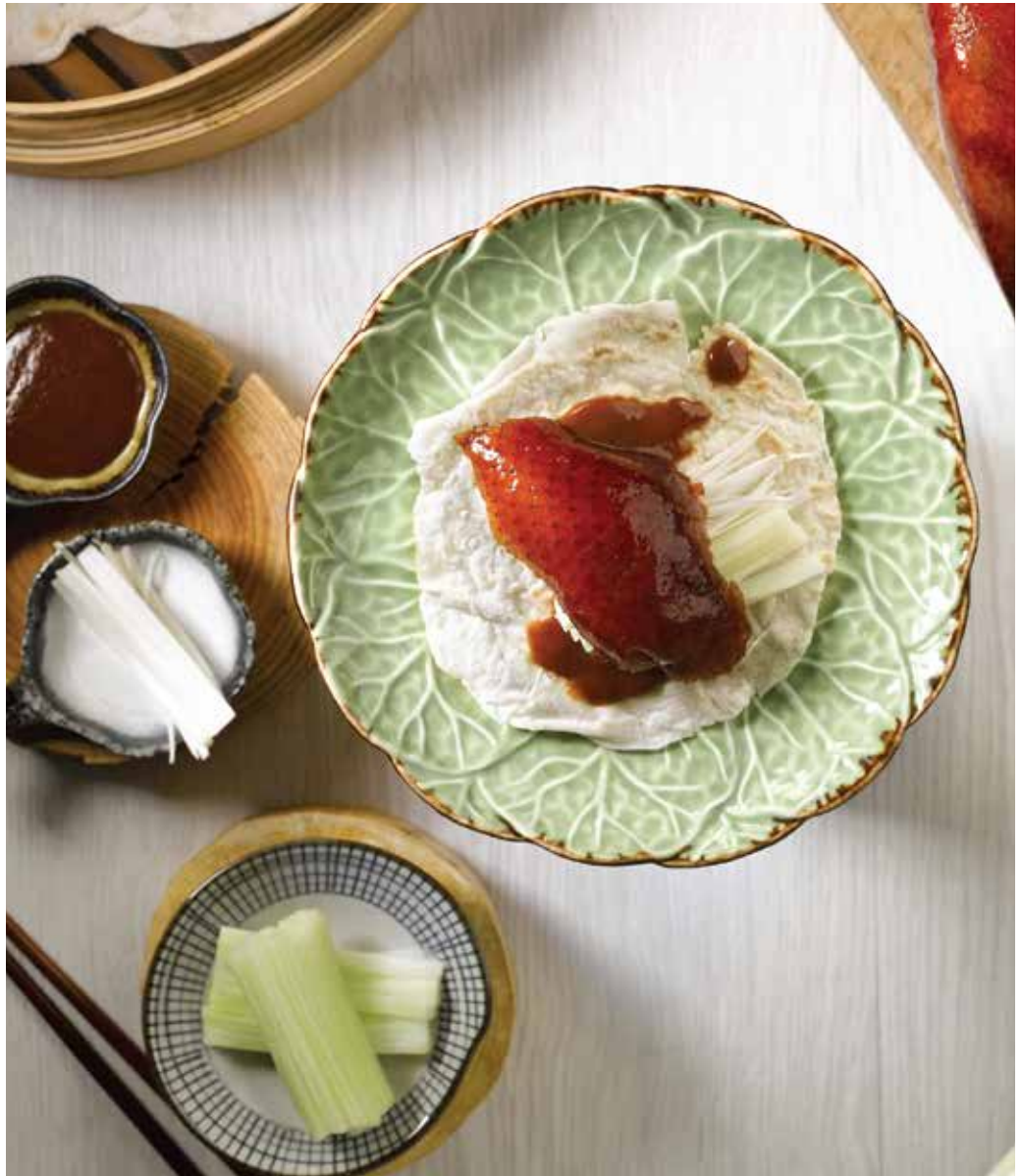
북경오리

Peking Duck
北京片皮鸭

₩ (Half) 70,000 / (Whole) 120,000

정통 조리법으로 제조해 바삭한 껍질과 부드러운 육질의 맛이 일품인 북경오리

*사전 예약시 더욱 편리하게 이용하실 수 있습니다.



**크리스탈 제이드의 북경오리
이렇게 드시면 더욱 맛있습니다.**

- 바삭한 껍질 자체의 맛을 음미 해 보세요
- 전병에 파채와 껍질, 살을 넣어 다채로운 맛의 조화를 느껴보세요
- 세컨드 디쉬의 경우 오리 숙주 볶음 or 오리튀김 or 오리탕 중 선택하실 수 있습니다.

SHARK'S FIN

鱼翅

샤스핀



0401 해호 샤스핀 찜

Braised Premium Shark's Fin in Brown Sauce
上湯大鮑翅

건 샤스핀의 신선함과 해호소스의 풍미를 더한
일품 샤스핀 요리

w 138,000

 Spicy  Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



0402 **홍소 삭스핀 짬**

Braised Shark's Fin in Brown Sauce
紅燒大鮑翅

건 삭스핀의 신선함과 홍소소스의 풍미를 더한
입품 삭스핀 요리

₩ 138,000

生猛海鲜

LIVE SEAFOOD

활생선



0501 **활 생선찜 우럭 (어지소스)**

Steamed Live Rockfish with Soy Sauce
清蒸活石斑鱼

신선한 활 우럭을 주문 즉시 꺼내어 특제 간장 소스를 곁들인 일품 요리

₩ 108,000

0502 **활 생선찜 광어 (어지소스)**

Steamed Live Flatfish with Soy Sauce
清蒸活比目鱼

신선한 활 광어를 주문 즉시 꺼내어 특제 간장 소스를 곁들인 일품 요리

₩ 108,000

0503 **활 생선튀김 우럭 (어지소스)**

Deep Fried Live Rockfish with Soy Sauce
酱汁炸活石斑鱼

바삭하게 튀겨낸 우럭에 감칠맛 나는 어지소스를 곁들인 요리

₩ 108,000

0504 **활 생선튀김 광어 (어지소스)**

Deep Fried Live Flatfish with Soy Sauce
酱汁炸活比目鱼

바삭하게 튀겨낸 광어에 감칠맛 나는 어지소스를 곁들인 요리

₩ 108,000

SEA FOOD

海鲜

해삼 & 전복



0601

시황 전가복

Braised Abalone, Sea Cucumber & Pine Mushroom with Seafood
嫁皇全家福

바다 속 온갖 진귀한 해물을 넣어 만든 행복 가득한
고급 중식 요리

₩ 110,000



🌶️ 0602

향라전복 NEW

Sautéed Crispy Abalone with Garlic & Chili
香辣煎鲍鱼

향신채와 향라 오일의 얼얼하게 매콤한 풍미와,
쫄깃한 전복의 식감이 조화로운 요리

₩ 75,000

0604

호황 해삼 전복

Braised Sea Cucumber with Abalone
蟾皇海參鲍鱼

해삼과 전복 본연 그대로의 맛을 살린
고급 중식 요리

₩ 95,000

0603

진피 흑마늘 소스 전복찜

Steamed Abalone with Black Garlic & Tangerine Peel
黑蒜陈皮蒸鲍鱼

깊은 맛의 흑마늘과 향긋한 진피를 넣은 소스를
결들인 고급 전복찜 요리

₩ 75,000

🌶️ 0605

금사 오룡 해삼

Braised Sea Cucumber & Prawn
香麻手淮山黄肉

해삼에 다진 새우를 넣어 튀겨낸 고급 중식 요리

₩ 95,000

*전복 껍질로 인한 치아가 손상되지 않도록 섭취시 주의 부탁드립니다. (진피 흑마늘 소스 전복 찜)

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

🌶️ Spicy

🍷 Signature Menu



0702

0701

0701 새우탕 크리스피 라이스 핫팟 NEW

Prawn Soup Crispy Rice Hot Pot
 虾汤脆米泡饭

진하게 우려낸 새우탕에 바삭하게 튀겨낸
 라이스를 토핑한 핫팟 요리

₩ 58,000

🌶️ 0702 X.O 소스 해산물 볶음 NEW

Stir-fried Seafood with X.O Sauce
 XO 酱炒海鲜

전복, 관자, 새우 등 신선한 해산물을
 프리미엄 X.O 소스로 볶아낸 요리

₩ 58,000



0703

0703 서호 용정차 수정새우 NEWSautéed Prawn with Longjing Tea
龙井虾仁서호 용정차의 은은한 차 향과 새우의
담백한 맛이 조화로운 현지식 새우 요리

₩ 42,000

🍷 0707 금화햄 부용관자Sautéed Scallop with Egg White & Jinhua Ham
火腿芙蓉干贝부드러운 부용(계란 흰자) 위에 관자와
짭조름한 금화햄을 곁들인 고급 요리

₩ 40,000

🌶️ 0704 상해식 칠리 새우Shanghai Style Chili Prawn
上海油泡虾탱글탱글한 새우를 매콤달콤한
상해식 칠리 소스로 볶아낸 요리

₩ 49,000

0708 해산물 두부 핫팟

Braised Seafood & Tofu in Claypot
海鲜豆腐煲각종 해산물과 부드러운 두부를
뜨거운 핫팟에 담아낸 요리

₩ 40,000

0705 아몬드 레몬 크림 새우

Deep-fried Prawn with Almond & Lemon Sauce
杏香沙律虾球산뜻하고 고소한 아몬드 레몬 크림소스와
바삭한 새우가 어우러진 요리

₩ 49,000

🌶️ 0709 X.O 어향동고Braised Shiitake Mushroom with Shrimp in X.O Sauce
X.O酱酿香菇생표고를 사용해 신선함을 배로 높은
정통 산동식 요리

₩ 55,000

0706 상해식 요파우 새우

Shanghai Style Fried Prawn
上海油爆虾입안을 깨우는 달콤하고 감칠맛 깊은 소스의
맛이 매력적인 현지식 새우 요리

₩ 49,000

BEEF

牛

소
고
기



0710 **상해식 진년 소갈비 조림** NEW ₩ 59,000

Shanghai Braised Short Ribs with Aged Vinegar
上海陈醋焖牛肋骨

꽃갈비살을 특제 소스에 부드럽게 조리내어
진하고 부드러운 상해식 소고기 요리

  0711 **흑후추 마늘 소고기 안심 볶음** ₩ 55,000

Sautéed Black Pepper Beef Tenderloin
黑椒蒜片牛柳粒

알싸한 흑후추 소스를 부드러운 안심과
마늘 칩과 함께 곁들인 소고기 요리

0712 **숙성 한우 탕수육** ₩ 55,000

Sweet & Sour Aged Hanwoo Beef
糖醋韩牛

24시간 숙성하여 더욱 부드러운 한우를
사용한 프리미엄 탕수육

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

 Spicy  Signature Menu



0713

0713 사차장 삼색파 소고기 볶음 NEW

₩ 45,000

Sautéed Beef with Scallions in Shacha Sauce
沙茶醬三蔥爆牛肉

고소한 사차장 소스에 3가지 파(양파,쪽파,샬롯)를 소고기와 함께 볶아낸 요리

PORK

豬

돼지고기



0716 상해식 홍소육과 로지아모 **NEW** ₩ 45,000

Braised Pork Belly with Bun
上海红烧肉夹馍

특제 간장소스에 졸여낸 쫄깃한 오겹살 돼지고기 바삭한 번(로지아모)에 싸 먹는 현지식 요리

 Spicy  Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



0715



0717

0715 **금사 마늘 돼지갈비 튀김** NEW ₩ 42,000

Deep-fried Pork Ribs with Garlic
金沙蒜香排骨

바삭하게 튀긴 돼지갈비에 황금빛 튀긴
마늘 가루(금사)를 듬뿍 뿌려 고소함을 더한 요리

0717 **상해식 탕수육** ₩ 39,000

Shanghai Style Sweet & Sour Pork
上海咕咾肉

1991년에 탄생한 크리스탈 제이드만의
레드 컬러 탕수육

CHICKEN

鸡

닭고기



0719

상해식 팔보 닭고기 핫팟 NEW

Shanghai Braised Chicken Hot Pot
上海八宝辣鸡煲

매콤한 팔보소스와 바삭하게 튀겨낸 닭고기를
핫팟에 담아낸 현지식 요리

₩ 42,000



0718

충칭 라즈지 NEW

Chongqing Style Spicy Chicken
重庆辣子鸡

바삭하게 튀긴 닭고기를 건고추, 화자오와 함께
볶아 얼얼한 매운맛이 특징인 사진 요리

₩ 40,000





0901 **크리스피 오리튀김과 밀전병쌈**

Crispy Duck Served with Pancake
香酥鴨

2시간 동안 쪄낸 오리를 튀겨내 부드러운 속살과
바삭한 껍질의 맛의 조화가 일품인 BBQ 요리

₩ 47,000

 0721 **그린칠리 유린기** NEW ₩ 40,000

Deep-fried Chicken with Hot Pepper in Soya & Green Chili Sauce
青椒油淋鸡

바삭하게 튀긴 닭고기에 매콤한 그린칠리(청양고추)와
새콤달콤한 간장 소스를 곁들인 요리

 0722 **통마늘 간풍기** ₩ 39,000

Deep-Fried Chicken in Spicy Garlic Sauce
干烹鸡球


바삭하게 튀겨낸 닭고기를 통마늘,
수제 간풍소스와 볶아낸 요리

NOODLE

面

면



 0801 **딴딴면** ₩ 15,000

Lamian with Peanut Sauce in "Sichuan" Style
担担面

매콤, 고소, 신맛, 단맛 등 다채로운 맛을 즐길 수 있는 싱가포르식 딴딴면

 Spicy  Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



0802

0803

 0802 **상해식 완탕면** NEW ₩ 15,000

Shanghai Style Wonton Noodle Soup
上海云吞面

담백한 육수에 속이 꽉 찬 완탕을 곁들인 상해식 탕면

 0803 **상해식 마라 당면국수** NEW ₩ 18,000

Shanghai Mala Glass Noodle Soup
上海麻辣粉丝汤

매콤하고 얼얼한 마라 향을 머금은 당면 위에 부드러운 소고기와 바삭하게 튀긴 병아리콩을 듬뿍 올린 상해식 당면



0803 **이베리코 스테이크 자장면** ₩ 23,000

Iberico and Noodle in Rich Blackbean Sauce
西班牙伊比利亚猪肉炸酱面

도토리를 먹고 자란 이베리코를 푸짐하게
올려낸 프리미엄 자장면



0806 **진 산슬면** ₩ 22,000

Noodle Soup with Braised Seafood & Pork
三丝汤面

해삼, 새우, 돼지고기 등 다채로운 재료를
채 썰어 넣어 깊고 시원한 맛이 일품인 탕면



0804 **파기름 비빔면** ₩ 12,000

Scallion Oil Noodles
葱油拌面

향긋한 파기름과 특제 간장 소스에
비벼 먹는 담백하고 고소한 상해식 면 요리



0807 **양춘면** ₩ 10,000

Shanghai-style Plain Noodles
阳春面

맑고 담백한 육수의 상하이식 기본 면요리



0805 **올리브유 유니 자장면** ₩ 13,000

Minced Pork and Noodle in Rich Blackbean Sauce
肉泥炸酱面

올리브유의 신선함과 고소함을 더한 유니자장면



0808 **7선 해물 짬뽕** ₩ 19,000

Spicy Seafood Noodle Soup
海鮮湯馬麵

7가지 신선한 해물을 푸짐하게 넣어
얼큰하고 시원한 국물이 일품인 짬뽕



RICE

饭

밥

0809 **건관자 단백 볶음밥** ₩ 20,000

Egg White Fried Rice with Dried Scallop
瑶柱蛋白炒饭

구름을 머금듯한 부드러운 계란 볶음에
건관자를 곁들인 현직식 볶음밥

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

 Spicy  Signature Menu



0810

0810 **상해식 보리새우 볶음밥** ₩ 22,000

Shanghai Fried Rice with Dried Prawn
上海虾仁炒饭

고소한 보리새우를 듬뿍 넣어 감칠맛과
식감을 살린 상해식 볶음밥

0813 **붉은 대게살 류산슬 덮밥** ₩ 20,000

Rice with Braised Seafood & Crab Meat
蟹肉烩饭

붉은 대게살과 다채로운 해산물의
신선함이 살아있는 덮밥

 상하농원  0811

양주식 볶음밥 ₩ 18,000

Yang Zhou Fried Rice
扬州炒饭

차슈와 새우, 계란을 넣어 고슬고슬하게
볶아낸 정통 양주식 볶음밥

 0814

어항가지 덮밥 ₩ 18,000

Rice with Braised Eggplant in Spicy Sauce
鱼香茄子饭

감칠맛 나는 어항소스의 풍미를
느낄 수 있는 부드러운 가지 덮밥

 0812

채소계란 볶음밥과 眞마파두부 ₩ 18,000

Mapo Tofu with Egg Fried Rice
麻婆豆腐炒饭

담백한 채소 계란 볶음밥에 매콤하고
부드러운 마파두부를 곁들인 식사



0903

- 0901 **眞마파두부** ₩ 24,000
 Mapo Tofu (Braised Tofu with Minced Pork)
 麻婆豆腐
 두반장의 진한 풍미와 연두부의 부드러운 맛이 일품인 마파두부
- 0902 **어향가지** ₩ 24,000
 Braised Eggplant with Spicy Sauce
 鱼香茄子
 어향소스의 풍미를 느낄 수 있는 부드러운 가지 요리
- 0903 **X.O 소스 양배추 실당면 볶음** ₩ 24,000
 Stir-fried Cabbage & Glass Noodles with X.O Sauce
 X.O醬炒粉丝卷心菜
 아삭한 양배추와 당면을 매콤한 X.O 소스로 볶아내어 식감이 좋은 야채 요리
- 0904 **청경채 볶음(마늘 or 굴 소스)** ₩ 18,000
 Sautéed Bok Choy (Garlic or X.O Sauce)
 炒油菜
 신선한 청경채를 센 불에 빠르게 볶아 아삭한 식감을 살린 야채 요리 (소스 택1)
- 0905 **공심채 볶음(마늘 or X.O 소스)** ₩ 24,000
 Sautéed Morning Glory (Garlic or X.O Sauce)
 蒜茸炒通心菜
 특유의 식감이 매력적인 공심채를 정통 중식 소스로 볶아낸 요리 (소스 택1)

DESSERT

甜品

디저트



1001

1001 **망고 사과 포멜로** NEW ₩ 9,000

Chilled Mango Sago Cream with Pomelo
杨枝甘露

달콤한 망고 퓨레에 자몽(포멜로)과 타피오카 펠(사과)을 넣은 홍콩 국민 디저트

1002 **흑임자 찹쌀떡과 생강스프** ₩ 9,000

Black Sesame Glutinous Rice Ball in Ginger Soup
姜茶芝麻汤丸

흑임자가 들어간 고소한 찹쌀떡과 따뜻한 생강 스프의 조화가 일품인 디저트



1003 **상하 블루베리 식혜** ₩ 4,900

Blueberry Sikhye
蓝莓食醋

상하농원의 블루베리로 만든 달콤하고
시원한 한국식 디저트



1004 **은이버섯 용안 대추탕** NEW ₩ 9,000

White Wood Ear Mushroom & Longan Soup
银耳桂圆红枣汤

은이버섯과 달콤한 용안, 대추를 넣은 따뜻한 디저트

*대추 씨앗으로 인한 치아가 손상되지 않도록 섭취시 주의 부탁드립니다. (용안 대추탕)



Over **13** outlets across Major Cities in South Korea



크리스탈 제이드 수상내역
Crystal Jade Key Regional Award



- <Michelin Guide Seoul '추천 레스토랑' - 2017~ 2025>
- <Michelin Guide Singapore - 2016>
- <Michelin BIB Gourmand Award Hong Kong / Macau - 2010 ~ 2014>
- <Reader's Digest - Trusted Brands (Gold) Family Restaurant - 2009 ~ 2014>
- <Best of the Best Culinary Awards - 2014>
- <Singapore Prestige Brand (SPBA) - 2009 ~ 2010>
- <Superbrands Singapore's Choice - 2009 ~ 2013>
- <ZAGAT 2010>