

상해의 봄을 담아 전하는
크리스탈 제이드 신메뉴



신메뉴
New menu



보리새우 크래커 w 6,500

Crispy Sakura Prawn Crackers
香脆櫻花蝦片

보리새우의 진한 풍미가 살아있는
바삭하고 고소한 식감의 크래커



사차장 삼색파 소고기 볶음 w 42,000

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



어지소스 양상추 볶음 w 15,000

Poached Lettuce with Superior Soy Sauce
豉油皇灼生菜

신선한 양상추에 특제 어지소스를 곁들인 야채 요리



후추향 닭고기 핫팟 w 38,000

Braised Chicken with Black Pepper in Claypot
黑椒滑雞煲

알싸한 흑후추 소스로 조리한 닭고기를
따뜻한 핫팟에 담아낸 요리

현지의 맛과 감동 그대로 담아낸 크리스탈 제이드 시그니처

크리스탈 제이드가 자신 있게 선보이는 꼭 경험해야 할 대표 메뉴들을 소개합니다



소롱포 샘플러 (6PCS) ₩ 13,000

Xiao Long Bao Sampler
小笼包拼盘

6가지 맛의 다채로운 소롱포를 한 번에 즐길 수 있는 스페셜 딤섬 샘플러

*순서대로 드시면 더욱 맛있게 드실 수 있습니다.

- | | | |
|---|--|---|
|  1. 오리지널 |  2. 부추 |  3. 마늘 |
|  4. 붉은 대게장 |  5. 트러플 |  6. 칠리크랩 |



오리지널 소롱포 (6PCS) ₩ 9,500

Original Xiao Long Bao
上海小笼包

풍부한 육즙과 배어 나오는
담백한 맛이 일품인 대표 딤섬



쇼마이 (4PCS) ₩ 13,000

Steamed Pork & Prawn Dumpling
鲜虾猪肉烧卖

돼지고기와 새우의 담백한 맛이
일품인 정통 광동식 딤섬



레몬 크림소스 새우완탕 튀김 (3PCS) ₩ 13,000

Deep-fried Prawn Wonton with Lemon Cream Sauce
柠檬奶油油炸云吞

바삭한 새우 완탕 튀김에 상큼하고
부드러운 레몬 크림 소스를 곁들인 별미



매콤한 돼지고기 완탕 ₩ 12,000

Pork Dumpling with Spicy Chili Sauce
红油龙抄手

돼지고기 완탕에 매콤한 사천소스를
곁들인 딤섬

현지의 맛과 감동 그대로 담아낸
크리스탈 제이드 시그니처

크리스탈 제이드가 자신 있게 선보이는 꼭 경험해야 할 대표 메뉴들을 소개합니다



아몬드 레몬크림 새우 ₩ 39,000

Creamy Prawn with Almond & Lemon
杏香沙律虾球

산뜻하고 고소한 아몬드 레몬 크림소스와 바삭한 새우가 어우러진 요리



광동식 탕수육 ₩ 37,000

Cantonese Sweet & Sour Pork
鲜虾猪肉烧卖

과일의 산미와 달콤함을 담아낸 특제 소스를 바삭하게 튀겨낸 돼지고기와 함께 곁들인 정통 광동식 탕수육

현지의 맛과 감동 그대로 담아낸 크리스탈 제이드 시그니처

크리스탈 제이드가 자신 있게 선보이는 꼭 경험해야 할 대표 메뉴들을 소개합니다



홍콩식 닭고기 솔밥 ₩ 18,000

Hong Kong Style Claypot Rice with Chicken
港式滑鸡煲仔饭

홍콩 현지의 맛을 담아 따뜻한 솔밥으로
즐기는 닭고기 요리



양주식 볶음밥 ₩ 17,000

Yang Zhou Fried Rice
扬州炒饭

차슈와 새우, 계란을 넣어 고슬고슬하게
볶아낸 정통 양주식 볶음밥



채소 계란 볶음밥과眞마파두부 ₩ 17,000

Mapo Tofu with Egg Fried Rice
麻婆豆腐炒饭

담백한 채소 계란 볶음밥에 매콤하고
부드러운 마파두부를 곁들인 식사

현지의 맛과 감동 그대로 담아낸 크리스탈 제이드 시그니처

크리스탈 제이드가 자신 있게 선보이는 꼭 경험해야 할 대표 메뉴들을 소개합니다



🔪 판판면 ₩ 15,000

Lamian with Peanut Sauce in "Sichuan" Style
担担面

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



🔪 이베리코 스테이크 자장면 ₩ 23,000

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

도토리묵을 먹고 자란 이베리코를 푸짐하게
올려낸 프리미엄 자장면



🔪 해륙 산슬면 ₩ 20,000

Noodle Soup with Seafood & Pork
海陆三丝面

해삼, 홍새우, 돼지고기 등 다채로운 식자재를
듬뿍 넣어 깊고 시원한 맛이 일품인 탕면



🔪 상해식 마라 소고기 당면 ₩ 17,000

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



CRYSTAL JADE

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 고객감동을 만족시키며 아시아 최고의 글로벌 브랜드로 꾸준한 명성을 이어 오고 있습니다.

크리스탈 제이드는 정통 상해식 요리와 소롱포를 만날 수 있는 캐주얼 다이닝 레스토랑입니다. 현지 딤섬 셰프들이 선사하는 육즙 가득한 딤섬과 상해의 맛과 감동을 담아낸 중국 요리를 선사합니다.

상하이 시그니처 2인 세트
Shanghai Signature Set for 2

(All Day)

₩ 67,000



딤섬

소롱포 샘플러 6PCS

Dim Sum
點心

요리 (택 1)

그린칠리 유린기 or 간풍기 or 광동식 탕수육
아몬드 레몬크림 새우(+1,000원) or 사차장 삼색파 소고기 볶음(+4,000원)

Dishes
菜品

식사 (택 2)

올리브유 유니 자장면 | 탄탄면(+1,000원) | 이베리코 스테이크 자장면(+9,000원) | 해산물 짬뽕 (+4,000원)
채소계란 볶음밥과 眞마과두부(+3,000원) | 어항가지 덮밥(3,000원)

Noodle or Rice
面或饭

디저트

Dessert
甜品

Set Menu is available for a minimum order of two. All prices are inclusive of 10% VAT.

코스메뉴는 2인이상 주문 가능합니다. 메뉴 가격에 10% 부가세가 포함되어 있습니다.



상하이 시그니처 3인 세트
Shanghai Signature Set for 3

(All Day)

₩ 84,000



딤섬

소롱포 샘플러 6PCS + 매콤한 돼지고기 완탕 6PCS

Dim Sum
點心

요리 (택 1)

그린칠리 유린기 or 간풍기 or 광동식 탕수육
아몬드 레몬크림 새우(+1,000원) or 사차장 삼색파 소고기 볶음(+4,000원)

Dishes
菜品

식사 (택 3)

올리브유 유니 자장면 | 탄탄면(+1,000원) | 이베리코 스테이크 자장면(+9,000원) | 해산물 짬뽕 (+4,000원)
채소계란 볶음밥과眞마파두부(+3,000원) | 어항가지 덮밥(3,000원)

Noodle or Rice
面或饭

디저트

Dessert
甜品

Set Menu is available for a minimum order of two. All prices are inclusive of 10% VAT.


코스메뉴는 2인 이상 주문 가능합니다. 메뉴 가격에 10% 부가세가 포함되어 있습니다.





*순서대로 드시면 더욱 맛있게 드실 수 있습니다.

- | | | | |
|---|------------|---|--------------|
|  | 1.오리지널 소롱포 |  | 4.붉은 대게살 소롱포 |
|  | 2.부추 소롱포 |  | 5.트러플 소롱포 |
|  | 3.마늘 소롱포 |  | 6.칠리크랩 소롱포 |

 0001 소롱포 샘플러 (6PCS)

Various Steamed Soupy Pork Dumpling
五色味小籠包

6가지 맛의 다채로운 소롱포를 한 번에 즐길 수 있는 스페셜 딤섬 샘플러

₩ 13,000

소롱포 맛있게 먹는 법

How to eat Xiao Long Bao

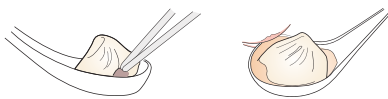
- 1 소롱포를 들어 (혹)식초에 살짝 묻힌다.
首先將小籠包沾上一点点醋
Gently dip the Xiao Long Bao into the Vinegar.



- 2 그 다음, 숟가락 위에 살포시 얹는다.
然后将一颗小籠包夹到汤匙上
Then place it on your spoon.



- 3 만두피 일부분을 조금 찢어 소롱포 안에 있는 육즙을 마신다.
轻轻的在小籠包的皮上咬上一小口，然后吮食里面的汤汁
Take a small bite of the Xiao Long Bao and sip on the broth.



- 4 생강채 약간을 소롱포 위에 얹은 후 한입에 넣고 풍부한 풍미를 음미한다.
配上一些姜丝，然后将整粒小籠包放入嘴里细细的品尝
Add shredded ginger on top, and savor the flavorful Xiao Long Bao.



위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

 Spicy  Signature Menu

0002 레몬 크림소스 새우완탕 튀김 (3PCS)

Deep-fried Prawn Wonton with Lemon Cream Sauce
柠檬奶油炸云吞

바삭한 새우 완탕 튀김에 상큼하고
부드러운 레몬 크림 소스를 곁들인 별미

₩ 13,000



0003 **오리지널 소롱포 (6PCS)**

₩ 9,500

Original Xiao Long Bao
上海小笼包

현지 딤섬 셰프의 손끝에서 탄생하는 풍부한 육즙의 오리지널 소롱포



0004 **쇼마이 (4PCS)**

₩ 13,000

Steamed Pork & Prawn Dumpling
鲜虾猪肉烧卖

돼지고기와 새우의 담백한 맛이 일품인 정통 광동식 딤섬



0005 **트리플 쇼마이 (4PCS)**

₩ 14,000

Steamed Pork & Prawn Dumpling with Truffle
黑松露烧卖

트리플(송로버섯)의 그윽한 풍미를 가득 담은 쇼마이



0006 **몽콕식 튀김만두 (2PCS)**

₩ 8,500

Deep-fried Dumpling (Mongkok Style)
旺角炸水饺

바삭하게 튀겨낸 만두를 새콤달콤한 소스와 함께 즐기는 홍콩 몽콕식 딤섬



0007 **매콤한 돼지고기 완탕 (6PCS)**

₩ 12,000

Pork Dumpling with Spicy Chili Sauce
红油龙抄手

돼지고기 완탕과 매콤한 사천소스를 곁들인 딤섬



APPETIZER

前菜

애피타이저



0101

0101 **크리스피 보리새우 크래커** NEW

Crispy Sakura Prawn Crackers
香脆櫻花蝦片

보리새우의 진한 풍미가 살아있는 바삭하고 고소한 식감의 크래커

₩ 6,500

 0102 **마라소스 오이무침**

Marinated Cucumber with Mala Sauce
麻辣拍黃瓜

아삭한 오이에 알싸한 마라 소스를 곁들여
입맛을 돋우는 중식 냉채 요리

₩ 6,500





料理 Dish 요리

0201

0201 **사차장 삼색파 소고기 볶음** NEW

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

₩ 42,000

0202 **숙성 한우 탕수육**

Sautéed Sweet & Sour Sauce with Beef
糖醋牛肉

24시간 숙성하여 더욱 부드러운 소고기 탕수육

₩ 48,000





0301

광동식 탕수육

Cantonese Sweet & Sour Pork
广式菠萝咕咾肉

과일의 산미와 달콤함을 담아낸 특제 소스를 바삭하게 튀겨낸 돼지고기와 함께 곁들인 정통 광동식 탕수육

₩ 37,000

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

 Spicy  Signature Menu



0401 **후추향 닭고기 핫팟** NEW

Braised Chicken with Black Pepper in Claypot
黑椒滑鸡煲

알싸한 흑후추 소스로 조리한 닭고기를
따뜻한 핫팟에 담아낸 요리

₩ 38,000

 0402 **그린칠리 유린기**

Deep-Fried Chicken with Green Chili & Soy Sauce
青椒油淋鸡

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

₩ 38,000



 0403 **간풍기**

Deep-Fried Chicken with Garlic & Red Peppers
干烹鸡球

바삭하게 튀겨낸 닭고기를 통마늘, 수제 간풍소스와
볶아낸 요리

₩ 38,000





0501

아몬드 레몬 크림 새우



w 39,000

Deep-Fried Prawn with Mayonnaise Sauce & Almond
杏香沙律虾球

고소하고 산뜻한 아몬드 레몬 크림소스와 새우의 쫄깃한 육질이 일품인 요리

 Spicy  Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



0502 랍스터 새우 크리스피 누룽지탕

₩ 39,000

Sizzling Rice Soup with Lobster & Prawn
龙虾鲜虾锅巴汤

진한 해산물 육수에 랍스터와 새우, 바삭한 누룽지를 넣어
'치익' 하는 소리와 함께 즐기는 보양식


🌶️ 0503 상해식 칠리 새우

₩ 39,000

Shanghai Style Chili Prawn
上海油泡虾

탱글탱글한 새우를 매콤달콤한 상해식 칠리 소스로 볶아낸 요리

主食

BOWLS

식사



  0801

판판면

Lamian with Peanut Sauce in "Sichuan" Style
担担面

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

₩ 15,000

 0802

이베리코 스테이크 자장면

Minced Pork 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

₩ 23,000





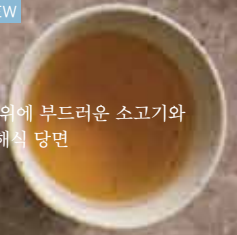
0804

상해식 마라 소고기 당면 NEW

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

₩ 17,000



0803

상해식 완탕면 NEW

Shanghai Style Wonton Noodle Soup
上海云吞面

많고 담백한 육수에 속이 꽉 찬 완탕을 곁들인 상해식 탕면

₩ 14,000



0805

해륙 산슬면

Noodle Soup with Seafood & Pork
海陆三丝面

해삼, 홍새우, 돼지고기 등 다채로운 식자재를 듬뿍 넣어 깊고 시원한 맛이 일품인 탕면

₩ 20,000



0806

X.O 소고기 에그누들 볶음면

Stir-fried Egg Noodle with Beef in X.O Sauce
XO醬牛肉炒面

꼬들꼬들한 에그누들과 소고기를 매콤한 X.O 소스로 볶아낸 광동식 면 요리

₩ 23,000



0807

올리브유 유니 자장면

Minced Pork and Noodle in Rich Brown Sauce
肉泥炸醬面

올리브유로 볶아내 신선함을 더한 유니 자장면

₩ 13,000



0808

해산물 짬뽕

Spicy Seafood Noodle Soup
海鮮湯馬麵


신선한 해물을 푸짐하게 넣어 얼큰하고 시원한 국물이 일품인 짬뽕

₩ 18,000



위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

 Spicy

 Signature Menu

主食

식사



0701



0701

홍콩식 닭고기 솥밥

Hong Kong Style Claypot Rice with Chicken
港式焗鸡煲仔饭

홍콩 현지 맛을 담아 따뜻한 솥밥으로 즐기는 닭고기 요리

₩ 18,000



0702

양주식 볶음밥

Yang Zhou Fried Rice
扬州炒饭

차슈와 새우, 계란을 넣어 고슬고슬하게 볶아낸 정통 양주식 볶음밥

₩ 17,000



🍲 0701

매콤한 샤미장 새우 볶음밥

Fried Rice with Soy Sauce Marinated Prawn
自制虾米将炒饭

고소하면서도 매콤한 새우장을 듬뿍 넣은 새우 볶음밥

w 17,000



0704 **붉은 대게살 류산슬 덮밥** w 20,000

Rice with Sea Cucumber, Crabmeat & Vegetable
蟹肉烩饭

붉은 대게살과 다채로운 해산물의 신선함이 살아있는 덮밥



🌶️ 0705 **어향가지 덮밥** w 17,000

Rice with Braised Eggplant in Spicy Sauce
鱼香茄子饭

감칠맛 나는 어향소스의 풍미를 느낄 수 있는 부드러운 가지 덮밥



🍲 0706 **채소계란 볶음밥과 眞마파두부** w 17,000

Mapo Tofu with Egg Fried Rice
麻婆豆腐炒饭

담백한 채소 계란 볶음밥에 매콤하고 부드러운 마파두부를 곁들인 식사



VEGETABLE

野菜

야채



1001

1001 **어지소스 양상추 볶음** NEW ₩ 15,000

Poached Lettuce with Superior Soy Sauce
豉油皇灼生菜

신선한 양상추에 특제 어지소스를 곁들인 야채 요리

1002 **청경채 볶음 (굴소스 or 마늘소스)** ₩ 15,000

Sautéed Bok Choy
炒油菜

신선한 청경채를 센 불에 빠르게 볶아 아삭한 식감을 살린 야채 요리
(소스 택1)



 1003 **보리새우 마늘소스 배추찜** ₩ 10,000

Steamed Baby Napa Cabbage with Garlic & Dried Shrimp
櫻花蝦蒜蓉蒸娃娃菜

부드러운 배추찜에 보리새우와 마늘 소스를 듬뿍 올려 감칠맛을 더한 요리





DESSERT

甜品

디저트

망고 사고 포멜로

Chilled Mango Sago Cream with Pomelo
杨枝甘露

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

₩ 8,000

KID's MENU 키즈메뉴



1001 웰컴 키즈 자장면 세트

Kid's Rich Brown Sauce Noodle Set

어린이 자장면/레몬 크림 새우(2pcs)/쇼마이(1pcs)
상하복장 주스(오렌지)

₩ 11,900



1002 웰컴 키즈 볶음밥 세트

Kid's Egg Fried Rice Set

계란 볶음밥/레몬 크림 새우(2pcs)/쇼마이(1pcs)
상하복장 주스(오렌지)

₩ 11,900

중국주
Chinese Liquor

연태구냥 34° (250ml) ₩ 30,000
YAN TAI GU NIANG

맥주
Beer

카스(병) (330ml) ₩ 6,500
CASS

삿포르(병) (330ml) ₩ 9,000
SAPPORO

테라(병) (330ml) ₩ 6,500
TERRA

한국주
Korean Liquor

참소주 (360ml) ₩ 6,500
CHARM SOJU

참이슬 후레쉬 (360ml) ₩ 6,500
CHAMISUL FRESH

음료
Beverage

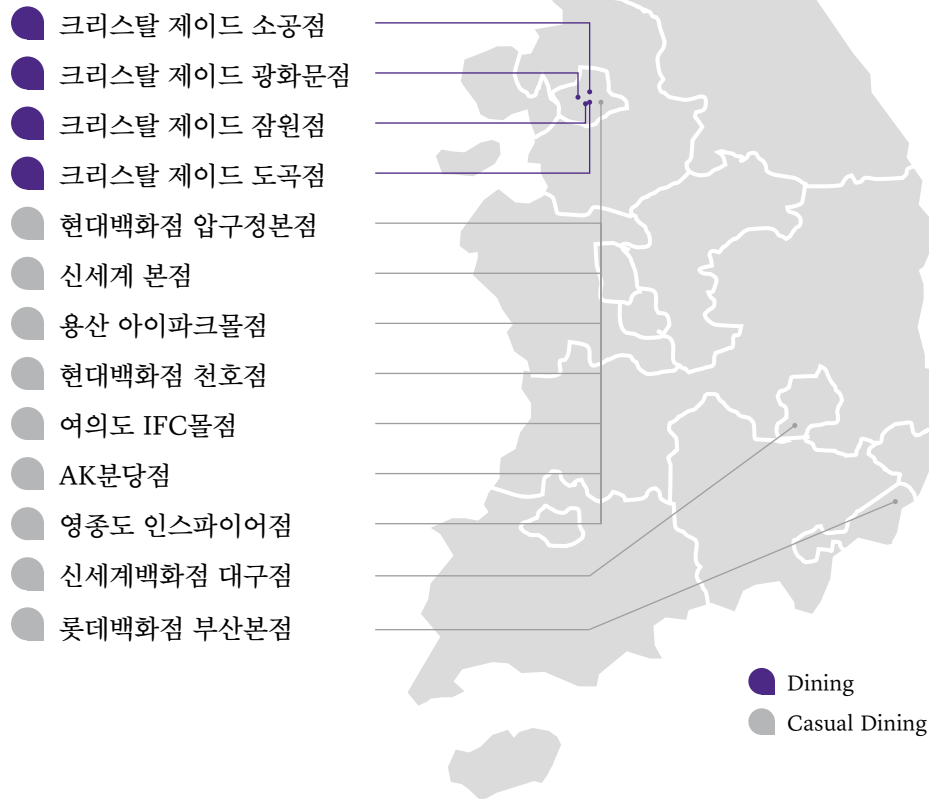
콜라 (355ml) ₩ 3,500
PEPSI

사이다 (355ml) ₩ 3,500
CIDER

제로 콜라 (355ml) ₩ 3,500
ZERO PEPSI



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>