



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 만나볼 수 있는 캐주얼 다이닝 레스토랑입니다. 현지 디딤 셰프들이 선사하는 육즙 가득한 디딤과 상해의 맛과 감동을 담아낸 중국 요리를 선사합니다.

상하이 런치 스페셜 세트 (2인)
Shanghai Lunch Special Course
(Lunch)

₩ 50,000



소롱포 (4pcs)
Steamed Soupy Pork Dumpling
翡翠上海小笼包

청경채 볶음 (굴소스 or 마늘 소스)
Sautéed Bokchoy
炒油菜

스윗 & 사워 포크 or 간풍기 (택1)
Sweet & Sour Pork In Shanghai Style or
Deep-Fried Chicken with Garlic & Red Peppers
蒜茸炒维他命菜

식사 (택2)
자장면 | 짬뽕 | 탄탄면 | 새우 볶음밥
Noodle or Rice
面 或 饭

*Set Menu is available for a minimum order of two. All prices are inclusive of 10% VAT.
Lunch Set is available From 11:00 am To 3:00 pm.*

세트메뉴는 2인이상 주문 가능합니다. 메뉴 가격에 10% 부가세가 포함되어 있습니다.
런치 세트는 오전 11시 부터 오후 3시까지 운영 됩니다.



상하이 디너 스페셜 세트 (2인)
Shanghai Dinner Special Course
(Dinner)

₩ 57,000



소롱포 (2pcs)

Steamed Soupy Pork Dumpling
翡翠上海小籠包

쇼마이(2pcs)

Steamed Pork & Shrimp Dumpling with Fish Roe
魚籽燒賣

스윗 & 사위 포크 or 깐풍기 (택1)

Sweet & Sour Pork In Shanghai Style or
Deep-Fried Chicken with Garlic & Red Peppers
蒜茸炒維他命菜

식사 (택2)

자장면 | 짬뽕 | 탄탄면 | 새우 볶음밥
Noodle or Rice
面 或 飯

콜라 or 사이다(택2)

PEPSI or CIDER

*Set Menu is available for a minimum order of two. All prices are inclusive of 10% VAT.
Dinner Set is available From 5:00 pm To 8:00 pm.*

세트메뉴는 2인 이상 주문 가능합니다. 메뉴 가격에 10% 부가세가 포함되어 있습니다.
디너 세트는 오후 5시 부터 8시까지 운영 됩니다.



상하이 올데이 코스

Shanghai All Day Course

(All Day)

₩ 35,000



소롱포 (2pcs)

Steamed Soupy Pork Dumpling
翡翠上海小笼包

붉은 대게살 류산슬

Sautéed Seafood with Shredded Beef & Vegetable
蟹肉扒三絲

허니 소스 포크립

Sautéed Spare Ribs with Aged Black Vinegar & Lychee
荔枝陈醋生炒排骨

청경채 볶음

Sautéed Bokchoy
炒油菜

식사 (택1)

자장면 | 짬뽕 | 탄탄면 | 새우 볶음밥

Noodle or Rice
面 或 饭

디저트

Dessert
甜品

Course 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.



상하이 특선 코스
Shanghai Special Course
(All Day)

₩ 48,000



소롱포 (2pcs)

Steamed Soupy Pork Dumpling
翡翠上海小笼包

해물 누룽지탕

Braised Seafood Served with Crispy Rice
海鲜锅巴

새우요리 (칠리 or 아몬드 택1)

Sautéed Prawn with Special Sauce
虾球

싱가포르식 흑후추 소고기 고추 볶음 or 시즌 요리 (택1)

Sautéed Sliced Beef with Mushroom & Black Pepper
黑椒菌菇炒牛肉

청경채 볶음

Sautéed Bokchoy
炒油菜

식사 (택1)

자장면 | 짬뽕 | 판판면 | 새우 볶음밥

Noodle or Rice
面 或 饭

디저트

Dessert
甜品

Course 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.



DIMSUM

点心

딤섬

0001

오리지널 소롱포

Steamed Soupy Pork Dumpling
翡翠上海小笼包

현지 딤섬 셰프의 손끝에서 탄생하는
풍부한 육즙의 오리지널 소롱포

₩ (6pcs)8,500 / (10pcs)12,500

0002

소롱포 샘플러 (10PCS)Various Steamed Soupy Pork Dumpling
五色味小籠包오리지널, 흑마늘, 새우장, 게살, 트러플
5가지 맛을 만나 볼 수 있는 소롱포 샘플러

₩ 16,500



0003

붉은 대게살 소롱포Steamed Soupy Pork Dumpling with Crab Meat
蟹肉小籠包

붉은 대게살의 담백한 맛을 느낄 수 있는 소롱포

₩ (6pcs)10,500 / (10pcs)15,500

0004

매콤한 샤미장 소롱포 NEWSteamed Soupy Pork Dumpling with Soy Sauce Marinated Shrimp
自制虾米将少龙包고소하면서도 매콤한
수제 새우장의 맛을 맛볼 수 있는 소롱포

₩ (6pcs)10,500 / (10pcs)15,500

0005

트러플 소롱포Steamed Soupy Pork Dumpling with Truffle
黑松露小籠包

트러플 오일의 깊은 풍미와 풍부한 육즙의 소롱포

₩ (6pcs)11,500 / (10pcs)16,500

0006

흑마늘 소롱포 NEWSteamed Soupy Pork Dumpling with Black Garlic Sauce
自治黑蒜将少龙包

깊은 감칠맛이 특징인 흑마늘 소스를 맛볼 수 있는 소롱포

₩ (6pcs)10,500 / (10pcs)15,500



0007

몽콕식 튀김만두 (2PCS)

Pan-Fried Pork Dumpling
韭菜猪肉锅贴

몽콕 야시장에서 맛보던 바삭한 홍콩 스타일의 군만두

₩ 7,000



0007

0008

생부추 찐만두 (4PCS)

Steamed Chive Dumpling with Pork
韭菜蒸饺

국내산 부추와 돼지고기를 사용해 담백한 맛이 일품인 덩섬

₩ 10,000



0008

0009

매콤한 돼지고기 완탕 (6PCS)

Pork Dumpling with Spicy Chili Sauce
红油龙抄手

돼지고기 완탕과 매콤한 사천소스를 곁들인 덩섬

₩ 10,000



0009

0010

오리지널 쇼마이 (3PCS)

Steamed Pork & Shrimp Dumpling with Fish Roe
鱼籽烧卖

돼지고기와 새우의 담백한 맛이 일품인 정통 광둥식 덩섬

₩ 8,000



0010

0011

트리플 쇼마이 (3PCS) NEW

Steamed Pork & Shrimp Dumpling with Truffle
黑松露烧卖

트리플의 풍미를 가득 담은 쇼마이

₩ 10,500



0011

APPE T I Z E R

前菜

애피타이저



0101

마라소스 오이 무침

Spicy Cucumber in "jiang nan" Style
椒麻小黄瓜

w 6,500

아삭한 오이를 매콤한 마라소스와 함께 곁들인 중국식 오이무침

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

Spicy

Signature Menu

BEEF

牛

소고기



0201

숙성 소고기 탕수육

Sautéed Sweet & Sour Sauce with Beef
糖醋牛肉

24시간 숙성하여 더욱 부드러운 소고기 탕수육

₩ 43,000



Spicy



Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



0202

상해식 대파 소고기 볶음

Sautéed Sliced Beef with Scallion
京葱爆牛肉

국내산 대파와 소고기를 불향 가득 담아 볶아낸 요리

₩ 38,000



0203

싱가포르식 흑후추 소고기 고추 볶음 NEW

Sautéed Diced Beef with Sliced Garlic & Black pepper
黑椒牛肉粒

알싸한 흑후추 소스를
부드러운 소고기와 함께 볶아낸 요리

₩ 38,000

PORK

猪

돼지고기



0301

흑후추 소스를 곁들인 포크립 **NEW**

w 38,000

Sautéed Spare Ribs with Black pepper sauce
黑胡椒炒猪排骨

2단계 조리단계를 거쳐 튀겨낸 포크립에 깊은 감칠맛이 특징인 흑후추 소스를 버무린 싱가포르식 현지 요리

*돼지고기 뼈로 인한 치아가 손상되지 않도록 섭취시 주의 부탁드립니다.

Spicy



Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



0302



0303

0302 더블 허니소스를 곁들인 포크립 NEW

Sautéed Spare Ribs with Aged Black Vinegar & Lychee
荔枝陈醋生炒排骨

₩ 38,000

2단계 조리단계를 거쳐 튀겨낸 포크립에 꿀과 흑초소스를 버무린 싱가포르식 현지 요리

*돼지고기 뼈로 인한 치아가 손상되지 않도록 섭취시 주의 부탁드립니다.

0303 스위트 & 샤위 포크

Sweet & Sour Pork
上海咕啾肉

₩ 35,000

1991년에 탄생한 크리스탈 제이드만의 레드컬러 당수육

CHICKEN

鸡

닭
고기

0401

0401

간풍기

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

바삭하게 튀겨낸 닭고기를 수제 간풍소스와 볶아낸 요리

₩ 33,000

0402

유린기

Deep-Fried Chicken with Hot Pepper in Soya Sauce
油淋鸡

생대파와 고추, 바삭하게 튀겨진 닭고기를 간장소스와 함께 즐기는 요리

₩ 33,000

0403

충칭 라즈지 NEW

Sichuan Style Spicy Fried Chicken
辣子鸡

사천 요리의 산지인 충칭 지역의 레시피를 그대로 재현한 닭고기 요리

₩ 33,000



0402



0403

SEA FOOD

海鮮

해산물



🍷 0501

아몬드 레몬 크림 새우

₩ 37,000

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

고소하고 산뜻한 아몬드 레몬 크림소스와 새우의 쫄깃한 육질이 일품인 요리

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

🌶️ Spicy

🍷 Signature Menu

0502

상해식 칠리 새우

Sautéed Prawn Ball in Sweet & Spicy Sauce
京烧明虾球

매콤한 칠리소스와 새우의 쫄깃한 육질이 일품인 요리

₩ 37,000



0502

0503

붉은 대게살 류산슬

Sautéed Seafood with Shredded Beef & Vegetable
蟹肉扒三絲

붉은 대게살의 신선함을 가득 담아낸 류산슬

₩ 40,000



0503

0504

해물 누룽지탕

Braised Seafood Served with Crispy Rice
海鮮鍋巴

다양한 해산물과 바삭한 누룽지의 맛이 일품인
정통 중국 요리

₩ 42,000



0504

0505

사천식 팔보채

Stir-Fried Assorted Seafood & Vegetable
八寶海鮮

다채로운 해산물을 매콤하게 볶아낸 정통 중국 요리

₩ 42,000



0505

NOODLE

面

면

0601

판판면

Lamian with Peanut Sauce in "Sichuan" Style
成都皇府担担拉面

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

w 14,000

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

 Spicy

 Signature Menu

0602

마라 우육탕면

Soup Noodle with Sliced Beef in Sichuan Style
四川水煮牛肉拉面

부드러운 소고기와 매콤한 마라소스의
향이 살아있는 현지식 누들

₩ 18,000



0602

0603

해록 산슬면

Soup Noodle with Sea Cucumber, Shrimp, Vegetable and Pork
四丝汤面

돼지고기와 해산물 등 다채로운 식자재를
듬뿍 넣어 시원한 맛이 일품인 탕면

₩ 17,000



0603

0604

상해식 자장면

Noodle with Minced Pork & Onion in Spicy Sauce
上海炸醬面

춘장 없이 두반장과 마시장으로 볶아낸
정통 상해식 자장면

₩ 12,000



0604

0605

올리브유로 볶은 유니 자장면

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

올리브유로 볶아내 신선함을 더한 유니자장면

₩ 12,000



0605



0606

0606 **X.O 소고기 에그누들 볶음면** NEW

Stir-Fried Egg Noodle with Beef & Assorted Vegetable in X.O Sauce
X.O 醬牛肉炒麵

수제 X.O 소스와 에그누들을
소고기와 함께 볶아낸 누들 메뉴

₩ 22,000

 0607 **해산물 짬뽕**

Soup Noodle with Seafood
海鮮湯馬麵

다채로운 해산물의 맛과 향이 살아있는 짬뽕

₩ 15,000

 0608 **이베리코 스테이크 자장면**

Rich Brown Sauce Noodle with Iberico
西班牙伊比利亞豬肉 炸醬麵

도토리를 먹고 자란 이베리코를 푸짐하게 올려낸
프리미엄 자장면

₩ 20,000



0607



0608

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

 Spicy

 Signature Menu

RICE

饭

밥



0701

 0701

매콤한 사미장 새우 볶음밥 NEW

Fried Rice with Soy Sauce Marinated Shrimp
自製蝦米將炒飯

고소하면서도 매콤한 수제 새우장을 듬뿍 넣은 새우 볶음밥

₩ 16,000

0702

붉은 대게살 스프 볶음밥

Fried Rice with Crab Soup
蟹肉扒炒飯

붉은 대게살의 신선함이 살아있는 부드러운 스프 볶음밥

₩ 18,000

0703

새우 계란 볶음밥

Fried Rice with Shrimp & Egg
蝦仁蛋炒飯

계란이 듬뿍 들어가 고소함이 살아있는 새우 볶음밥

₩ 15,000



0702



0703

 Spicy

 Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

0704 **붉은 대게살 류산슬 덮밥**

Rice with Sea Cucumber, Crabmeat & Vegetable
三丝烩饭

붉은 대게살과 다채로운 해산물의 신선함이 살아있는 덮밥

₩ 18,000



0704

🌶️ 0705 **어항가지 덮밥**

Rice with Braised Eggplant
鱼香茄子饭

어항소스의 풍미를 느낄 수 있는 부드러운 가지 덮밥

₩ 15,000



0705

🌶️ 0706 **채소계란 볶음밥과 마파두부**

Fried Rice with Braised Beancurd with Minced Pork in Spicy Sauce
麻婆豆腐炒饭

채소계란 볶음밥과 부드러운 마파두부를
함께 곁들인 식사 메뉴

₩ 16,000



0706

🍽️ 0707 **양주식 볶음밥**

"Yang Zhou" Style Fried Rice
扬州炒饭

수제 차슈와 통살 새우가 들어간 정통 양주식 담백 볶음밥

₩ 15,000



0707

🌶️ 0708 **소고기 볶음밥**

Fried Rice with Minced Beef in Spicy Sauce
港式牛肉炒饭

소고기의 풍미를 가득 담아낸 볶음밥

₩ 16,000



0708

VEGETABLE

野菜

야
채



0801 청경채 볶음

Sautéed Bokchoy
炒油菜

w 14,000

마늘 or 굴소스로 볶아낸 중국식 대표 야채 요리
(마늘소스/굴소스)

0802 비타민 볶음

Sautéed Vitamin Vegetable
蒜茸炒维他命菜

w 14,000

마늘소스로 비타민을 함께 볶아낸 야채요리



0901

상하 블루베리 식혜

Sweet Rice Punch with Shang-Ha Farm Blueberry
食醴

상하농원의 블루베리로 만든 한국의 대표 디저트 식혜

w 4,900

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

 Spicy

 Signature Menu

중국주

Chinese Liquor

연태구냥 34° YAN TAI GU NIANG	(125ml) ₩	15,000
공부가주 39° CONFUCIUS FAMILY	(140ml) ₩	16,000
소랑주 45° LITTLE LANG	(100ml) ₩	10,000

맥주

Beer

카스(병) CASS	(330ml) ₩	6,000
삿포르(병) SAPPORO	(330ml) ₩	9,000
테라(병) TERRA	(330ml) ₩	6,000

한국주

Korean Liquor

참소주 CHARMSOJU	(360ml) ₩	6,000
참이슬 후레쉬 CHAMISUL FRESH	(360ml) ₩	6,000

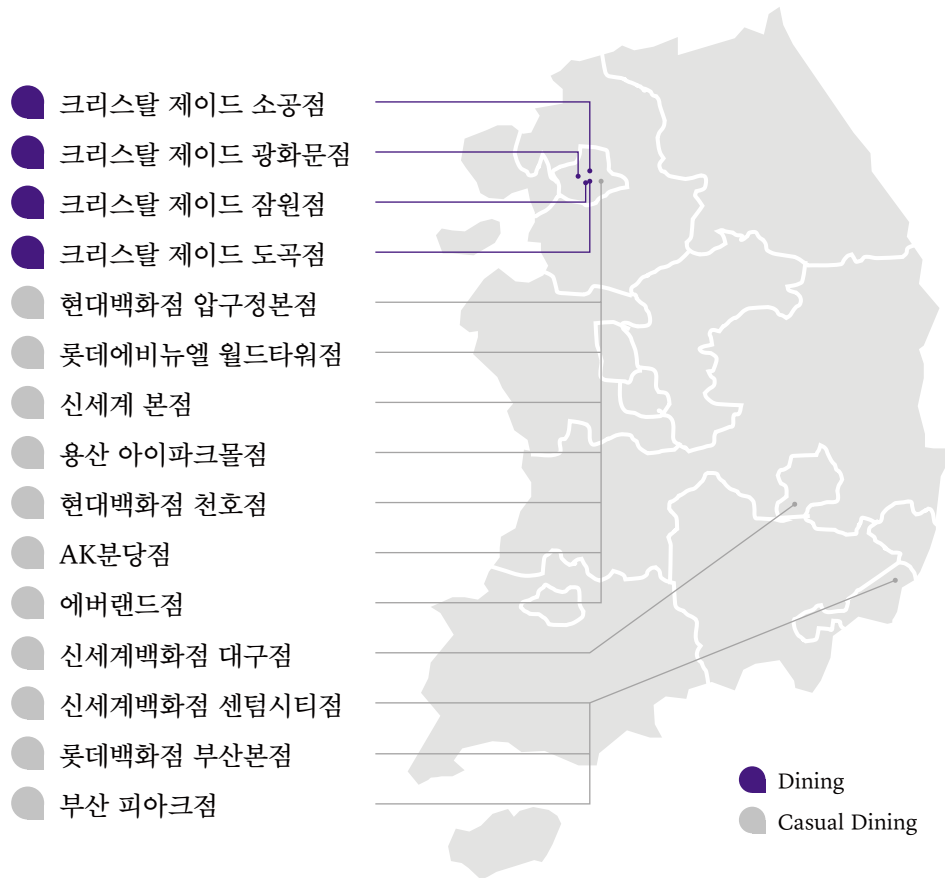
음료

Beverage

콜라 PEPSI	(355ml) ₩	3,000
사이다 CIDER	(355ml) ₩	3,000
제로 콜라 ZERO PEPSI	(355ml) ₩	3,000
더 그레잇티 콤부차 KOMBUCHA	(300ml) ₩	4,000



Over **15** outlets across Major Cities in South Korea



크리스탈 제이드 수상내역 Crystal Jade Key Regional Award



<Michelin Guide Seoul '추천 레스토랑' - 2017~ 2024>

<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>