

상해의 봄을 담아 전하는
크리스탈 제이드 신메뉴



신메뉴
New Menu



크리스피 보리새우 크래커 ₩ 6,500

Crispy Sakura Shrimp Crackers
香脆櫻花蝦片

보리새우의 진한 풍미가 살아있는
바삭하고 고소한 식감의 크래커



사차장 삼색파 소고기 볶음 ₩ 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 ₩ 15,000

Poached Lettuce with Superior Soy Sauce
豉油皇灼生菜

신선한 양상추에 특제 어지소스를
곁들인 야채 요리



후추향 닭고기 핫팟 ₩ 38,000

Braised Chicken with Black Pepper in Claypot
黑椒滑鸡煲

알싸한 흑후추 소스로 조리한 닭고기를
따뜻한 핫팟에 담아낸 요리

현지의 맛과 감동 그대로 담아낸
Signature Menu

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



오리지널 소롱포 (6PCS) ₩ 9,500

Original Xiao Long Bao
上海小笼包

현지 딤섬 셰프의 손끝에서 탄생하는
풍부한 육즙의 오리지널 소롱포



쇼마이 (4pcs) ₩ 13,000

Steamed Pork & Shrimp Dumpling
鲜虾猪肉烧卖

돼지고기와 새우의 담백한 맛이
일품인 정통 광동식 딤섬



매콤한 돼지고기 완탕 (6pcs) ₩ 12,000

Pork Dumpling with Spicy Chili Sauce
红油龙抄手

돼지고기 완탕에 매콤한 사천소스를
곁들인 딤섬

현지의 맛과 감동 그대로 담아낸
Signature Menu

크리스탈 제이드가 자신 있게 선보이는 꼭 경험해야 할 대표 메뉴들을 소개합니다



아몬드 레몬크림 새우 ₩ 39,000

Creamy Prawn with Almond & Lemon
杏仁沙律虾球

산뜻하고 고소한 아몬드 레몬 크림소스와
바삭한 새우가 어우러진 요리



광동식 탕수육 ₩ 37,000

Cantonese Sweet & Sour Pork
广式菠萝咕嚕肉

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



홍콩식 닭고기 솥밥 ₩ 18,000

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

뜨겁게 달궈진 핫팟에 부드러운 닭고기와
대만식 소시지를 간장 소스에 조려낸 홍콩식 솥밥



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
Signature Menu

크리스탈 제이드가 자신 있게 선보이는 꼭 경험해야 할 대표 메뉴들을 소개합니다



🌶️ 탄탄면 ₩ 15,000

Lamian with Peanut Sauce in "Sichuan" Style
担担面

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



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



🌶️ 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 with Beef
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 만나볼 수 있는 캐주얼 다이닝 레스토랑입니다. 현지 딤섬 셰프들이 선사하는 육즙 가득한 딤섬과 상해의 맛과 감동을 담아낸 중국 요리를 선사합니다.

상하이 특선코스 A
Shanghai Special Course A

(All day)

w 37,000



오리지널 소롱포

Original Xiao Long Bao
原味小笼包

새우 (택1)

상해식 칠리 새우 or 아몬드 레몬크림 새우

Choice of Prawn : Chili or Almond Cream
明虾料理 (2选1) : 干烧 或 奶油

요리

사차장 삼색파 소고기 볶음

Braised Sea Cucumber with Red Snow Crab Meat
红蟹肉溜三丝

야채 (택1)

굴소스 청경채 볶음 or 마늘소스 청경채 볶음

Sautéed Bok Choy : Oyster or Garlic Sauce
清炒青庚菜 (2选1) : 蚝油 或 蒜蓉

식사 (택1)

탄탄면 | 올리브유 유니 자장면 | 해산물 짬뽕 | 상해식 완탕면
새우 계란 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 2인이상 주문 가능합니다. 메뉴 가격에 10% 부가세가 포함되어 있습니다.



상하이 코스 B
Shanghai Course B

(All day)

w 55,000



붉은 대게살 소롱포 + 트리플 소롱포

Crab Meat & Truffle Xiao Long Bao
蟹肉小笼包 & 松露小笼包

요리

랍스터 새우 크리스피 누룽지탕

Lobster Prawn Crispy Rice Soup
龙虾虾仁锅巴汤

새우 (택1)

상해식 칠리 새우 or 아몬드 레몬크림 새우

Choice of Prawn : Chili or Almond Cream
明虾料理 (2选1) : 干烧 或 奶油

요리

숙성 한우 탕수육

Sweet & Sour Sauce with Premium Korean Beef
韩式糖醋牛肉

야채

보리새우 마늘소스 배추찜

Steamed Cabbage with Garlic & Sakura Shrimp Sauce
自己做香辣虾米酱蒜蓉蒸白菜

식사 (택1)

판판면 | 올리브유 유니 자장면 | 해산물 짬뽕 | 상해식 완탕면 | 새우 계란 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 시그니처 2인 세트
Shanghai Signature Set for 2

(All day)

w 67,000



소롱포 샘플러 6PCS

Original Xiao Long Bao (2pcs)
原味小笼包

요리 (택1)

그린칠리 유린기 or 깐풍기 or 광동식 탕수육

아몬드 레몬크림 새우(+1,000원) or 사차장 삼색파 소고기 볶음(+4,000원)

Dishes
料理

식사 (택2)

올리브유 유니 자장면 | 탄판면(+1,000원) | 이베리코 스테이크 자장면(+9,000원) | 해산물 짬뽕(+4,000원)

채소 계란 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.

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



상하이 시그니처 3인 세트
Shanghai Signature Set for 3

(All day)

w 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
料理

식사 (택 3)

유니 자장면 | 탄탄면(+1,000원) | 이베리코 스테이크 자장면(+9,000원) | 해산물 짬뽕(+4,000원)

채소 계란 볶음밥과 眞마파두부(+3,000원) | 어항가지 덮밥(+3,000원)

Noodle or Rice
面或飯

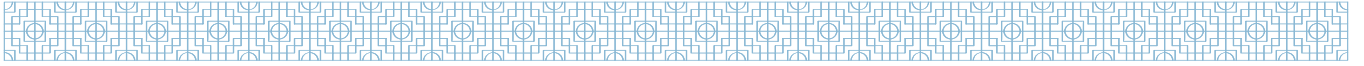
디저트

Dessert
甜品

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

세트메뉴는 3인이상 주문 가능합니다. 메뉴 가격에 10% 부가세가 포함되어 있습니다.





CRYSTAL JADE





*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)

Xiao Long Bao Sampler
小笼包拼盘

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

₩ 13,000

소롱포 맛있게 먹는 법

How to eat Xiao Long Bao

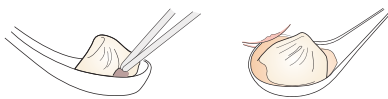
- 1 소롱포를 들어 (혹)식초에 살짝 묻힌다.
首先將小籠包沾上一点点醋
Gently dip the Xiao Long Bao into the Vinegar.



- 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口里细细的品尝
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 Shrimp Wonton with Lemon Cream Sauce
柠檬奶油炸云吞

바삭한 새우 완탕 튀김에 상큼하고 부드러운 레몬 크림 소스를 곁들인 딤섬

w 13,000



0003 오리지널 소롱포 (6PCS)

w 9,500

Original Xiao Long Bao
上海小笼包

현지 딤섬 셰프의 손끝에서 탄생하는 풍부한 육즙의 오리지널 소롱포



0004 쇼마이 (4PCS)

w 13,000

Steamed Pork & Shrimp Shumai
鲜虾猪肉烧卖

돼지고기와 새우의 담백한 맛이 일품인 정통 광둥식 딤섬



0005 트리플 쇼마이 (4PCS)

w 14,000

Steamed Pork & Shrimp Shumai with Truffle
黑松露烧卖

트러플(송로버섯)의 그윽한 풍미를 가득 담은 쇼마이



0006 몽콕식 튀김만두 (2PCS)

w 8,500

Deep-fried Pork Dumpling
旺角炸水饺

몽콕 야시장에서 맛보던 바삭한 홍콩 스타일의 군만두



0007 매콤한 돼지고기 완탕 (6PCS)

w 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 Shrimp Crackers
香脆櫻花蝦片

보리새우의 진한 풍미가 살아있는 바삭하고 고소한 식감의 크래커

₩ 6,500

🌶️ 0102 마라소스 오이 무침

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 사차장 삼색파 소고기 볶음 NEW

Sautéed Beef with Scallions in Shacha Sauce
沙茶醬三葱爆牛肉

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

₩ 42,000

0202 숙성 한우 탕수육

Sweet & Sour Aged Hanwoo Beef
糖醋韩牛

24시간 숙성하여 더욱 부드러운 한우 탕수육

₩ 48,000



0203 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





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

w 38,000

0402 **그린칠리 유린기**

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

w 38,000



0403 **간풍기**

Deep-Fried Chicken in Spicy Garlic Sauce
干烹鸡球

바삭하게 튀겨낸 닭고기를 통마늘, 수제 간풍소스와 볶아낸 요리

w 38,000





0501

아몬드 레몬크림 새우

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

산뜻하고 고소한 아몬드 레몬 크림소스와
 바삭한 새우가 어우러진 요리

₩ 39,000

0502

랍스터 새우 크리스피 누룽지탕 NEW

Lobster Prawn Crispy Rice Soup
 龙虾鲜虾锅巴汤

랍스터 새우, 오징어 등 다채로운 해산물을 넣어
 크리스피 라이스로 마무리한 누룽지탕

₩ 39,000



🌶️ 0503

상해식 칠리 새우

Shanghai Style Chili Prawn
 上海油泡虾

탱글탱글한 새우를 매콤달콤한 상해식 칠리 소스로 볶아낸 요리

₩ 39,000



NOODLE

面

면



🌶️ 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

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

₩ 23,000



🌶️ Spicy 🍽️ Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

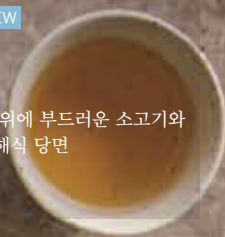


0804 **상해식 마라 소고기 당면** NEW

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

맑고 담백한 육수에 속이 꽉 찬 완탕을 곁들인 상해식 탕면

₩ 14,000



0805

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



0806

X.O 소고기 에그누들 볶음면

₩ 23,000

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

X.O 소스와 에그누들을 소고기와 함께 볶아낸 누들 메뉴



0807

올리브유 유니 자장면

₩ 13,000

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

올리브유의 신선함과 고소함을 더한 유니자장면



0808

해산물 짬뽕

₩ 18,000

Spicy Seafood Noodle Soup
海鮮湯馬麵

신선한 해물을 푸짐하게 넣어 얼큰하고 시원한 국물이 일품인 짬뽕



위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



Spicy



Signature Menu

RICE

饭

밥



0701

0701

홍콩식 닭고기 슬밥

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

뜨겁게 달궜진 핫팟에 부드러운 닭고기와
대만식 소시지를 간장 소스에 조려낸 홍콩식 슬밥

w 18,000

0702

양주식 볶음밥

Yang Zhou Fried Rice
扬州炒饭

차슈와 새우, 계란을 넣어 고슬고슬하게 볶아낸 정통 양주식 볶음밥

w 17,000



0702

0701

매콤한 샤미장 새우 볶음밥

Spicy Fried Rice with Shrimp & Shacha Sauce
香辣沙茶虾仁炒饭

고소하면서도 매콤한 새우장을 듬뿍 넣은 새우 볶음밥

₩ 17,000

RICE

饭

밥



0704 붉은 대게살 류산슬 덮밥

₩ 20,000

Rice with Braised Seafood & Crab Meat
蟹肉烩饭

붉은 대게살과 다채로운 해산물의 신선함이 살아있는 덮밥



0705 어향가지 덮밥

₩ 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 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



위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

Spicy

Signature Menu

VEGETABLE

野菜

야채



1001

1001 어지소스 양상추 볶음 NEW

w 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)

w 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

w 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

0902 **망고 사고 포멜로**

Chilled Mango Sago Cream with Pomelo
杨枝甘露

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

₩ 8,000

KID'S MENU 키즈메뉴



5001 **웰컴 키즈 자장면 세트**

Kid's Rich Brown Sauce Noodle Set

어린이 자장면/레몬 크림 새우(2pcs)/소마이(1pcs)
상하목장 주스(오렌지)

₩ 11,900



5002 **웰컴 키즈 볶음밥 세트**

Kid's Egg Fried Rice Set

계란 볶음밥/레몬 크림 새우(2pcs)/소마이(1pcs)
상하목장 주스(오렌지)

₩ 11,900

중국주

Chinese Liquor

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

맥주

Beer

카스(병) (330ml) ₩ 6,500
CASS

테라(병) (330ml) ₩ 6,500
TERRA

삿포로(병) (330ml) ₩ 9,000
SAPPORO

칭따오(병) (640ml) ₩ 12,000
CHINGTAO

한국주

Korean Liquor

좋은데이 (360ml) ₩ 6,500
JOEUNDAY

대선 (360ml) ₩ 6,500
DAESUN

진로이즈백 (360ml) ₩ 6,500
JINRO IS BACK

음료

Beverage

자몽 핑크 스파클링 에이드 ₩ 6,500
GRAPEFRUIT PINK SPARKLING ADE

빙홍차 보바 아이스티 ₩ 7,500
ICED BLACK TEA WITH BOBA

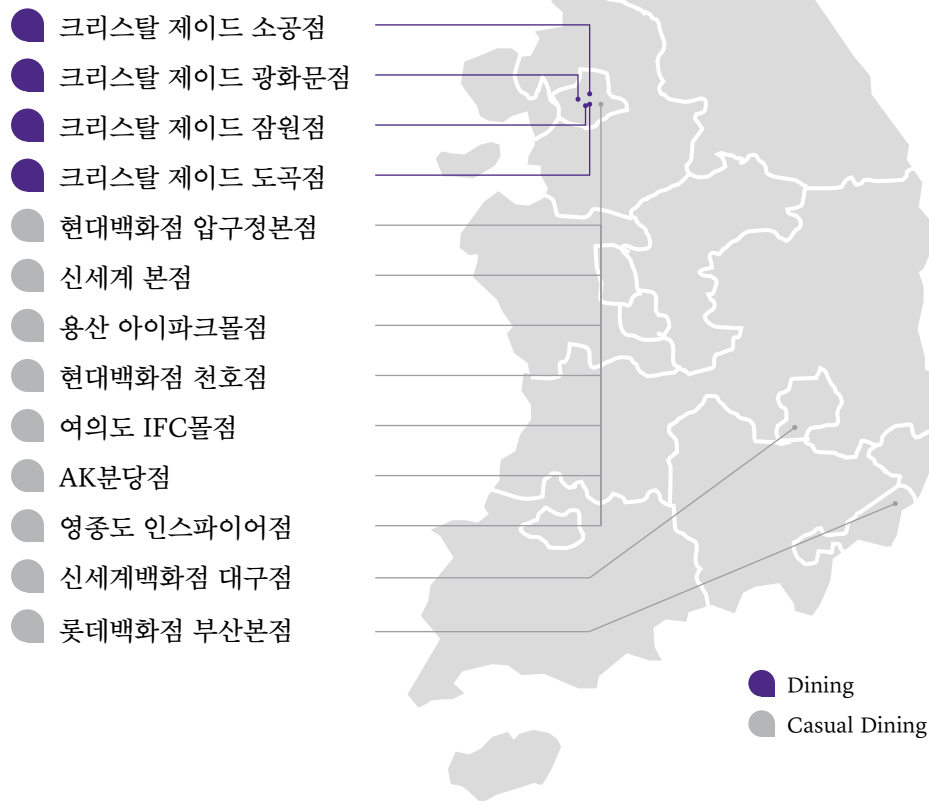
콜라 (355ml) ₩ 3,500
PEPSI

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>