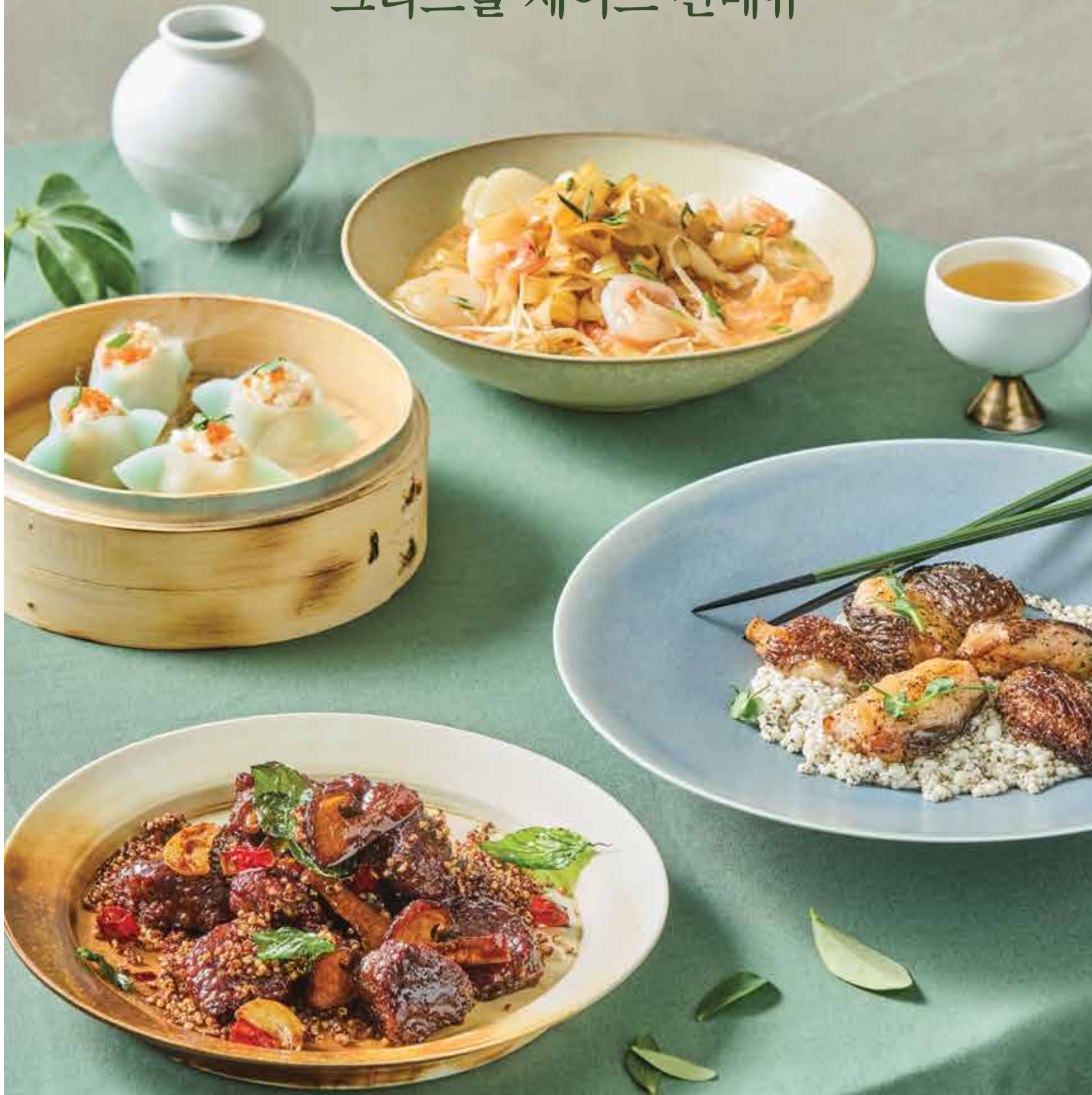


광동의 봄을 담아 전하는  
크리스탈 제이드 신메뉴



신메뉴  
New Menu



크리스탈 관자 교자 ₩ 15,000

Crystal Scallop Dumpling  
翡翠帶子餃

투명하게 얇은 피 속에 부드러운 관자와  
야채를 채워 눈과 입이 즐거운 딤섬

모렐버섯 교자 ₩ 13,000

Steamed Prawn Dumpling in Morel mushrooms  
黑松露雜菌餃

프리미엄 모렐버섯을 새우와 함께  
채워 풍미가 깊은 교자



X.O소스 새우 교자 ₩ 14,000

Steamed Prawn Dumpling with X.O Sauce  
XO醬蝦餃

탱글한 새우교자에 감칠맛 나는  
특제 X.O 소스를 곁들여 풍미를 더한 딤섬

홍미 크리스피 창편 ₩ 15,000

Red Rice Crispy Cheung Fun  
紅米脆皮腸粉

붉은 홍미(Red Rice)를 사용한 쫄깃한 쌀피와  
바삭한 튀김 속이 어우러진 식감이 일품인 창편

신메뉴  
New Menu



**이베리코 크리스피 타로퍼프 ₩ 14,000**

Crispy Iberico Taro Puff  
蜂巢炸芋角  
겉은 바삭하고 속은 부드러운 토란의  
고소함이 가득한 튀김 덩어리



**공기 춘권 ₩ 13,000**

Crispy Prawn & Morel Mushrooms Spring Roll  
脆皮素春卷  
속이 공기층으로 부풀어 오른 춘권피를 바삭하게  
튀겨, 새우와 모렐버섯의 풍미를 더한 춘권



**적퀴노아 흑초 소고기 안심 볶음 ₩ 55,000**

Sautéed Beef Tenderloin with Black Vinegar & Red Quinoa  
红藜麦黑醋牛柳  
새콤달콤한 흑초 소스로 볶아낸  
소고기 안심에 적퀴노아를 곁들인 요리



**바비큐 소스 이베리코 핫팟 ₩ 42,000**

Braised Iberico Pork with BBQ Sauce in Claypot  
烧烤酱伊比利亚猪肉煲  
이베리코 돼지고기를 특제 바비큐 소스로  
조려내어 핫팟에 담아낸 요리

신메뉴  
New Menu



**트리플 부용 모렐버섯 ₩ 58,000**

Sautéed Morel Mushroom with Truffle & Egg White  
松露芙蓉羊肚菌

부드러운 부용(달걀 흰자) 위에 향긋한  
트리플과 모렐버섯을 곁들인 고급 요리



**흑후추 안심 볶음밥 ₩ 25,000**

Black Pepper Beef Fried Rice  
黑椒牛柳炒饭

부드러운 소고기 안심과 알싸한  
흑후추의 풍미가 어우러진 볶음밥



**에그소스 해산물 쌀국수 ₩ 23,000**

Seafood Rice Noodle with Egg Sauce  
海鮮滑蛋河粉

불향을 입혀 노릇하게 볶아낸 쌀국수 위에  
각종 해산물과 담백한 에그 소스를 얹은 요리



**광동식 로메인 볶음 ₩ 24,000**

Stir-fried Romaine Lettuce with Soy Sauce  
豉油西生菜

아삭한 로메인을 감칠맛 나는  
어지소스에 가볍게 볶아낸 요리

현지의 맛과 감동 그대로 담아낸  
Signature Menu

크리스탈 제이드가 자신 있게 선보이는 꼭 경험해야 할 대표 메뉴들을 소개합니다



광동식 BBQ 플래터

Cantonese BBQ Platter  
粵式燒烤拼盤

크리스피 포크벨리, 꿀소스 이베리코 차슈, 로스트 치킨  
3가지 광동식 바베큐를 모두 만나볼 수 있는 플래터

₩ 60,000



새우 창펀 ₩ 15,000

Steamed Cheong Fun with Prawn  
鮮蝦腸粉

부드러운 쌀피의 식감과 쫄깃한  
새우의 맛이 특징인 광동식 딤섬



🔪 X.O 소스 무케이크 볶음 ₩ 15,000

Fried Radish Cake with X.O Sauce  
XO醬炒萝卜糕

부드러운 식감의 순무를 X.O 소스와  
함께 볶아낸 광동식 이색 딤섬



일품 동파육과 바오번 ₩ 45,000

Dongpo Pork with Bao Bun  
蘇东坡肉

4단계의 조리 과정을 거쳐 부드러운 식감이 일품인  
돼지고기를 뜨거운 핫팟에서 즐기는 일품 요리



금탕 크림 새우 & 만도우 ₩ 49,000

Golden Creamy Prawn  
金汤奶油虾

달콤, 고소, 진한 감칠맛의 금탕소스를 곁들인  
새우와 바삭하게 튀겨낸 만도우(빵)의 조화가 일품인 요리

현지의 맛과 감동 그대로 담아낸  
**Signature Menu**

크리스탈 제이드가 자신 있게 선보이는 꼭 경험해야 할 대표 메뉴들을 소개합니다



 **북경오리**

Peking Duck  
北京片皮鸭

정통 광둥식으로 제조해 바삭한 껍질과 부드러운 육질의 맛이 일품인 북경오리

₩ (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 ₩ 110,000**

Braised Assorted Seafood & Vegetables  
蠔皇全家福

바다 속 온갖 진귀한 해물을 넣어 만든 행복 가득한 고급 중식 요리



**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

현지의 맛과 감동 그대로 담아낸  
**Signature Menu**

크리스탈 제이드가 자신 있게 선보이는 꼭 경험해야 할 대표 메뉴들을 소개합니다



**에그누들 완탕면** ₩ 18,000

Prawn Wonton Egg Noodle Soup  
鮮蝦雲吞麵

현지 레시피를 그대로 구현한  
정통 광동식 에그누들 탕면



**이베리코 스테이크 자장면** ₩ 23,000

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

도토리를 먹고 자란 이베리코를  
푸짐하게 올려낸 프리미엄 자장면



**양주식 볶음밥** ₩ 18,000

Yang Zhou Fried Rice  
扬州炒饭

차슈와 새우, 계란을 넣어  
고슬고슬하게 볶아낸 정통 양주식 볶음밥



**홍콩식 닭고기 콘지** ₩ 12,000

Hong Kong Style Chicken Congee  
港式鸡粥

맵쌀로 오랜 시간 문근하게 끓여내어  
부드러운 식감이 일품인 홍콩식 죽



## 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 제이드 소공점은 정통 광둥식 요리와 딤섬을 만나볼 수 있는 다이닝 레스토랑으로 현지 레시피를 그대로 재현한 다채로운 바비큐와 정통 딤섬들을 선보입니다.



A culinary concept by



CRYSTAL JADE



미쉐린 서울 추천 레스토랑  
9년 연속 선정 (2017-2025)

D I M S U M

# 点心

딤섬

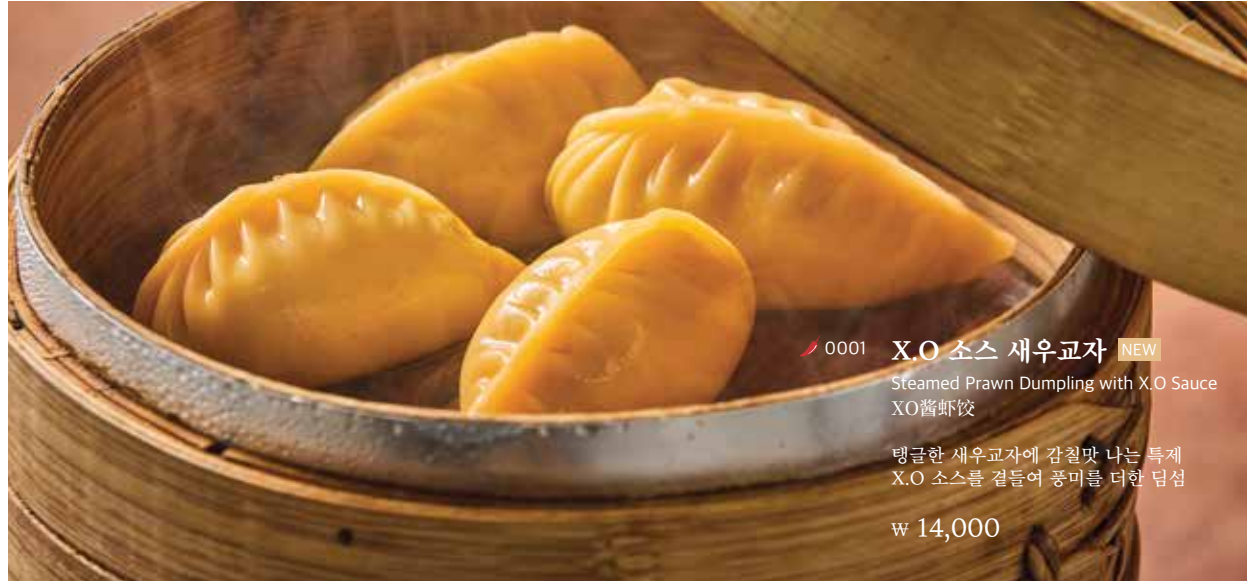


0001 **홍콩식 딤섬 콤비네이션 (3PCS)**

Dim Sum Combination  
点心三拼

새우교자, 소마이, 부추교자의 3가지 맛을  
만나 볼 수 있는 딤섬 콤비네이션

₩ 12,000



0001 **X.O. 소스 새우교자** **NEW**  
Steamed Prawn Dumpling with X.O Sauce  
XO醬蝦餃

탱글한 새우교자에 감칠맛 나는 특제  
X.O. 소스를 곁들여 풍미를 더한 덩섬

₩ 14,000

0002 **관탕교** **NEW** ₩ 18,000  
Supreme Seafood Dumpling Soup  
瑤柱灌湯餃

담백한 육수에 건관자와 가리비 판자를 채운  
완탕을 함께 즐기는 프리미엄 스프

0006 **X.O. 소스 무케이크 볶음** ₩ 15,000  
Fried Radish Cake with X.O Sauce  
XO醬炒萝卜糕

부드러운 식감의 순무를 X.O. 소스와 함께  
볶아낸 광동식 이색 덩섬

0003 **새우교자 (4PCS)** ₩ 13,000  
Steamed Shrimp Dumpling  
翡翠蝦餃皇

쫄깃한 덩섬 피에 탱글한 새우를 가득 넣은  
정통 광동식 덩섬

0007 **돼지고기 육즙 군만두 (4PCS)** ₩ 10,000  
Pan-Fried Pork Dumpling  
鮮肉鍋貼

육즙이 가득한 크리스탈 제이드만의 군만두

0004 **쇼마이 (4PCS)** ₩ 13,000  
Steamed Pork & Prawn Shumai  
魚籽燒賣

돼지고기와 새우의 담백한 맛이 일품인  
정통 광동식 덩섬

0008 **부추교자 (4PCS)** ₩ 12,000  
Steamed Chive and Shrimp Dumpling  
韭菜蒸餃

향긋한 부추의 풍미와 쫄깃한 피가 어우러진  
정통 광동식 덩섬

0005 **트러플 쇼마이 (4PCS)** ₩ 14,000  
Steamed Pork & Prawn Shumai with Truffle  
黑松露燒賣

트러플의 풍미를 가득 담은 쇼마이

0009 **매콤한 돼지고기 완탕 (6PCS)** ₩ 12,000  
Pork Dumpling with Spicy Chili Sauce  
紅油龍抄手

돼지고기 완탕에 매콤한 사천소스를 곁들인 덩섬



0010 **모렐버섯 교자** NEW ₩ 13,000  
 Steamed Prawn Dumpling in Morel Mushrooms  
 黑松露杂菌饺

프리미엄 모렐버섯을 새우와 함께 채워  
 풍미가 깊은 교자

0014 **크리스탈 관자 교자** NEW ₩ 15,000  
 Crystal Scallop Dumpling  
 翡翠带子饺

투명하게 얇은 피 속에 부드러운 관자와  
 야채를 채워 눈과 입이 즐거운 덩섬

0011 **시금치 교자** NEW ₩ 12,000  
 Steamed Spinach Dumpling  
 菠菜饺

신선한 시금치를 듬뿍 넣어 향긋함과 담백한 맛을 살린 덩섬

0015 **BBQ 꿀소스 전빵 (3PCS)** ₩ 12,000  
 Steamed B.B.Q Pork Bun  
 蚝皇叉烧包

달콤한 BBQ 소스에 차슈를 곁들인 정통 광동식 전빵

0012 **닭고기 연잎밥** ₩ 12,000  
 Steamed Glutinous Rice with Chicken in Lotus Leaf  
 糯米荷葉雞

향기로운 연잎 안에 부드러운 닭고기와  
 밥을 함께 찌낸 이색 덩섬

🌶️ 0016 **샤미장 마늘소스 닭발** NEW ₩ 12,000  
 Steamed Chicken Feet with Garlic & Shacha Sauce  
 沙茶酱蒸凤爪

부드럽게 찌낸 닭발을 마늘과 고소한  
 샤미장 소스로 찌낸 별미 덩섬

0013 **블랙빈 돼지갈비** ₩ 12,000  
 Steamed Pork Rib with Black Bean Sauce  
 豉汁蒸排骨

블랙빈 소스에 채워 촉촉하게 찌낸 중국식 돼지갈비

0017 **이베리코 크리스피 타로퍼프** NEW ₩ 14,000

Crispy Iberico Taro Puff  
蜂巢炸芋角

겉은 바삭하고 속은 부드러운 토란의  
고소함이 가득한 튀김 덩sem



0018 **푸아그라 페스트리** NEW ₩ 16,000

Baked Foie Gras Pastry  
鵝肝酥

고급 식재료인 푸아그라의 녹진한 풍미를  
바삭한 페스트리 안에 담아낸 럭셔리 덩sem



0019 **차슈바오번** NEW ₩ 13,000

Baked BBQ Pork Bun  
酥皮叉烧包

바삭하고 달콤한 소보로 토핑과  
짭조름한 차슈가 단짠의 조화를 이루는 번



0020 **공기 춘권** ₩ 13,000

Crispy Prawn & Morel Mushrooms Spring Roll  
脆皮素春卷

속이 공기층으로 부풀어 오른 춘권피를 바삭하게  
튀겨, 새우와 모렐버섯의 풍미를 더한 춘권



0021 **커스터드번** ₩ 10,000

Steamed Custard Bun  
流沙包

부드러운 쪄빵 속에 달콤하고 고소한  
커스터드 크림의 맛이 특징인 디저트 덩sem





0022

0023

0022 **홍미 크리스피 창편** NEW ₩ 15,000  
 Red Rice Crispy Cheung Fun  
 红米脆皮肠粉

붉은 홍미(Red Rice)를 사용한 쫄깃한 찰피와  
 바삭한 튀김 속이 어우러진 식감이 일품인 창편

0023 **트리플 차슈 창편** NEW ₩ 15,000  
 Steamed Cheung Fun with BBQ Pork  
 叉烧肠粉

부드러운 찰피의 식감과 프리미엄 트리플과  
 담백한 차슈의 맛이 특징인 광동식 딤섬

🔥 0024 **X.O 소스 크리스피 창편** ₩ 15,000  
 Pan Fried Cheung Fun with X.O Sauce  
 X.O 脆皮肠粉

쫄깃한 식감의 창편을 X.O소스에  
 노릇하게 볶아낸 현지식 딤섬

0025 **새우 창편** ₩ 15,000  
 Steamed Cheung Fun with Prawn  
 鲜蝦肠粉

부드러운 찰피의 식감과 쫄깃한 새우의  
 맛이 특징인 광동식 딤섬



APPETIZER

# 前菜

애피타이저

0102

0101

🌶️ 0101 **매콤한 오크라 무침** NEW ₩ 12,000

Spicy Okra Salad  
凉拌秋葵

아삭한 식감의 채소 오크라를  
매콤한 특제 소스에 버무린 냉채 요리

🌶️ 0102 **X.O 로송 크리스피 가지** NEW ₩ 15,000

Deep-Fried Eggplant with X.O Sauce  
X.O醬炸茄子

부드러운 가지를 바삭하게 튀겨내어  
매콤한 X.O 소스를 곁들인 요리

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

🌶️ Spicy

🍷 Signature Menu



0103

## 0103 조주식 루웨이 모듬 전채 ₩ 38,000

Teochew Style Braised Appetizer Platter  
潮州卤味拼盘정통 조주식 간장 소스(루웨이)로 장시간 조리내  
깊은 감칠맛을 느낄 수 있는 모듬 전채

## 0106 생강 파 소스 닭고기 냉채 ₩ 15,000

Chilled Sous Vide Chicken with Ginger & Scallion  
低温 姜葱鸡卷알싸한 생강과 파 소스를 부드러운 닭고기 냉채에  
곁들인 일품 에피타이저

## 0104 마늘소스 오이무침 ₩ 12,000

Cucumber in Garlic Sauce  
蒜香小黄瓜

아삭한 오이를 마늘소스와 함께 곁들인 중국식 오이무침

## 0107 적퀴노아를 곁들인 ₩ 18,000

참깨소스 두부 샐러드  
Tofu Salad with Sesame Sauce & Red Quinoa  
藜麦芝麻酱豆腐沙拉신선한 두부와 야채, 바삭한 적퀴노아를 고소한  
참깨 소스에 곁들인 샐러드

## 0105 와사비 오일을 곁들인 흑초 ₩ 15,000

해파리 냉채  
Chilled Jellyfish with Wasabi & Black Vinegar  
芥末陈醋黑白木耳海蜇头톡 쏘는 청량감의 와사비 오일과 흑초를  
곁들여 입맛을 돋우는 해파리 냉채



0201

0201 **닭고기 둔탕** NEW ₩ 19,000

Imperial Seafood Nourishing Broth  
御品海皇滋补炖汤

닭과 돼지고기를 고아내 깊은 육수와 해삼, 건관자 등 바다의 향을 더해 입체적 풍미를 완성한 스프

0203 **게살 옥수수 스프** ₩ 11,000

Crab Meat with Sweet Corn Soup  
蟹肉粟米羹

게살과 옥수수를 듬뿍 넣어 담백하고 부드러운 스프

/ 0202 **해물 산라탕** ₩ 13,000

Seafood Hot & Sour Soup  
酸辣汤

혹식초를 더해 새콤매콤한 맛이 특징인 현지식 스프

0204 **해황 일품 둔탕** ₩ 28,000

Double-boiled Abalone & Sea Cucumber with Morel Mushroom  
老火海皇一品炖鸡汤

전복·해삼·모렐버섯을 전통 둔탕 방식으로 천천히 우려낸, 맑지만 깊게 차오르는 프리미엄 스프

BARBECUE

# 烧烤

바  
베  
큐



0301

## 북경오리

Peking Duck  
北京片皮鸭

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

정통 광동식으로 제조해 바삭한 껍질과 부드러운 육질의 맛이 일품인 북경오리

\*사전 예약시 더욱 편리하게 이용하실 수 있습니다.

\*세컨드 디쉬의 경우 오리 숙주 볶음 or 오리탕 or 오리 튀김 중 선택하실 수 있습니다.



0302



0303



0304



0305

0302 **광동식 BBQ 플래터**Cantonese BBQ Platter  
粵式烧烤拼盘크리스피 포크벨리, 꿀소스 이베리코 차슈, 로스트 치킨  
3가지 광동식 바베큐를 한번에 즐기는 플래터

₩ 60,000

0305 **꿀소스 이베리코 차슈**Honey Glazed Iberico Char Siu  
蜜汁伊比利亚叉烧

허니 소스를 곁들인 이베리코 목살 차슈

₩ 42,000

0303

**크리스피 포크벨리**Crispy Pork Belly  
脆皮五花肉크리스피한 겹질과 육즙을 품은 살코기의  
식감이 일품인 정통 광동식 바베큐

₩ 45,000

0306

**3가지 소스를 곁들인 로스트 치킨 (Half)**Crispy Roast Chicken with 3 Dipping Sauces  
三款酱汁烧鸡오향소금, 고추소스, 파생강 소스  
3가지 소스와 함께 즐기는 로스트 치킨

₩ 22,000

0304

**시그니처 포크벨리 차슈**Signature BBQ Pork Belly  
翡翠招牌烧肥叉烧크리스탈 제이드의 레시피로 탄생한  
시그니처 삼겹살 차슈

₩ 35,000



0307

**마라 크리스피 로스트 치킨 (Half)**Crispy Roast Chicken with Mala Sauce  
麻辣脆皮炸鸡바삭하게 조리한 로스트 치킨에 얼얼하고  
중독성 있는 마라 소스를 입힌 이색 치킨

₩ 22,000

SHARK'S FIN

# 鱼翅

샤스핀



0401

## 상탕 샤스핀 볶음

Stir-fried Shark's Fin with Superior Soup  
上汤炒鱼翅

현지식 조리법으로 우려낸 최상급 육수 상탕과  
샤스핀을 함께 볶아낸 스페셜 요리

₩ 138,000



0402

0402 **징탕 삭스핀 짬** NEW

₩ 138,000

Braised Loyal Shark's Fin Served with Green Chili Sauce  
石锅浓汤中鲍翅

닭·돼지사골·베이컨을 우린 진한 육수에 삭스핀의 섬세한 식감을 더해 깊은 풍미를 살리고 특제 그린칠리 소스가 맛의 결을 돋보이게 한 고급 요리

0403 **해호 삭스핀 짬**

₩ 138,000

Braised Premium Shark's Fin in Brown Sauce  
上湯大鲍翅

긴 삭스핀의 신선함과 해호소스의 풍미를 더한 일품 삭스핀 요리

0404 **홍소 삭스핀 짬**

₩ 138,000

Braised Shark's Fin in Oyster Sauce  
紅燒大鲍翅

긴 삭스핀의 신선함과 홍소소스의 풍미를 더한 일품 삭스핀 요리

ABLON&SEA CUCUMBER

# 海參

해삼 전복



0501 **시황 전가복** ₩ 110,000

Braised Assorted Seafood & Vegetables  
蠔皇全家福

바다 속 온갖 진귀한 해물을 넣어 만든 행복 가득한 고급 중식 요리

 Spicy  Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



0502 **진주전복** NEW ₩ 68,000

Braised Pearl Abalone  
珍珠鲍鱼

특 사이즈의 전복을 특제 소스로 조리하여  
부드러운 식감을 살린 현지식 요리

0504 **산마를 곁들인 향마해삼** ₩ 95,000

Braised Sea Cucumber with Fresh Yam  
香麻手淮山黄肉

해삼과 산마를 알싸한 생강과 소스에 볶아낸  
프리미엄 핫팟 요리

0503 **호황 해삼전복** ₩ 95,000

Braised Sea Cucumber with Abalone  
螭皇海參鲍鱼

해삼과 전복 본연 그대로의 맛을 살린  
고급 중식 요리

0505 **진피 흑마늘 소스 전복찜** ₩ 75,000


Steamed Toothfish with Black Garlic Soy Sauce  
清蒸黑蒜鮑鱼

깊은 맛의 흑마늘과 향긋한 진피(귤껍질)를 넣은  
소스를 곁들인 고급 전복찜

\*전복 껍질로 인한 치아가 손상되지 않도록 섭취시 주의 부탁드립니다.

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

 Spicy

 Signature Menu

# 生猛海鲜

LIVE SEAFOOD

활생선



0601 **활 생선찜 우럭(어지/마늘/블랙빈소스)**

Steamed Live Fish  
清蒸海魚

신선한 활 우럭을 주문 즉시 조리하여 즐기는 일품 요리 (소스 택1)

₩ 108,000

0602 **활 생선튀김 우럭(어지소스)**

Deep Fried Fish  
醬汁炸海魚

바삭하게 튀겨낸 우럭에 감칠맛 나는 어지소스를 곁들인 요리

₩ 108,000

0603 **활 생선찜 광어(어지/마늘/블랙빈소스)**

Steamed Live Fish  
清蒸海魚

신선한 활 광어를 주문 즉시 조리하여 즐기는 일품 요리 (소스 택1)

₩ 108,000

0604 **활 생선튀김 광어(어지소스)**

Deep Fried Fish  
醬汁炸海魚

바삭하게 튀겨낸 광어에 감칠맛 나는 어지소스를 곁들인 요리

₩ 108,000

# 生猛龙虾

LIVE LOBSTER

활  
랍스터



0701 **활 랍스터(생강파 소스)** NEW ₩ 200,000

Steamed Live Lobster with Ginger&Scallion Dauce  
姜葱炒龙虾

신선한 활 랍스터를 주문 즉시 찌낸 스페셜 해산물 요리  
\*사전 예약 필수

0702 **활 랍스터(마늘찜 소스)** NEW ₩ 200,000

Steamed Live Lobster with Minced Garlic Sauce  
蒜茸蒸龙虾

신선한 활 랍스터를 주문 즉시 찌낸 스페셜 해산물 요리  
\*사전 예약 필수



### 크리스탈 제이드의 활랍스터

- 활 랍스터의 신선함과 본연 그대로의 맛을 구현하기 위해 사전 예약 제공을 원칙으로 하고 있습니다.
- 사전 예약 시 더욱 신선하고 맛있는 활 랍스터를 즐기실 수 있습니다.

SEAFOOD

# 海鮮

해산물



0801 **트리플 부용 모렐버섯** NEW ₩ 58,000

Sautéed Morel Mushroom with Truffle & Egg White  
松露芙蓉羊肚菌

부드러운 부용(달걀 흰자) 위에 향긋한 트리플과 모렐버섯을 곁들인 고급 요리



0802 새우탕 크리스피 라이스 핫팟 **NEW** ₩ 58,000

Shrimp Soup Crispy Rice Hot Pot  
 虾汤脆米泡饭

진하게 우려낸 새우탕에 바삭하게 튀겨낸  
 라이스를 토핑한 핫팟 요리

0804 마늘소스 키조개 관자찜 **NEW** ₩ 49,000

Steamed Pen Shell Scallop with Garlic Sauce  
 蒜蓉蒸带子

신선한 키조개 관자에 알싸한 마늘 소스를  
 듬뿍 올려 찜낸 현지식 요리

 0803 어지소스 메로찜 **NEW** ₩ 60,000

Steamed Toothfish with Soy Sauce  
 清蒸银鲑鱼

크리스탈 제이드 특제 어지소스를 곁들여  
 고급 생선 메로의 부드러운 식감과 깊은 풍미를 살린 찜 요리

0805

**광동식 칠리새우 & 만토우**

Sautéed Prawn in Chili Sauce with Mantou  
京烧明虾球

싱가포르식 매콤달콤한 칠리소스를 곁들인 새우와  
바삭하게 튀겨낸 만토우(빵)의 조화가 일품인 요리

₩ 49,000



0806

**아몬드 레몬 크림 새우**

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

산뜻하고 고소한 아몬드 레몬 크림소스와  
바삭한 새우가 어우러진 요리

₩ 49,000



0807

**금탕 크림 새우 & 만토우**

Golden Creamy Prawn with Mantou  
金汤奶油虾

달콤, 고소, 진한 감칠맛의 금탕소스를 곁들인 새우와  
바삭하게 튀겨낸 만토우(빵)의 조화가 일품인 요리

₩ 49,000



0808

**츠요황 새우**

Deep-fried Prawn with Superior Soy Sauce  
豉油皇大虾

바삭하게 튀긴 대하를 깊은 풍미의 특제 간장(츠요황)  
소스로 볶아낸 광동식 새우 요리

₩ 49,000





BEEF

牛

—  
소  
고  
기

0901 **적퀴노아 흑초 소고기 안심 볶음** NEW ₩ 55,000

Sautéed Beef Tenderloin with Black Vinegar & Red Quinoa  
红藜麦黑醋牛柳

새콤달콤한 흑초 소스로 볶아낸 소고기 안심에 적퀴노아를 곁들인 요리

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

 Spicy

 Signature Menu

PORK

猪

돼지고기



0902 바비큐 소스 이베리코 핫팟 ₩ 42,000

Braised Iberico Pork with BBQ Sauce in Claypot  
烧烤酱伊比利亚猪肉煲

이베리코 돼지고기를 특제 바비큐 소스로 조려내어 핫팟에 담아낸 요리



- |   |   |
|---|---|
| <p>0902 <b>흑후추 마늘 소고기 안심 볶음</b> ₩ 55,000<br/>           Sautéed Black Pepper Beef Tenderloin<br/>           黑椒蒜片牛柳粒</p> <p>알싸한 흑후추 소스를 부드러운 안심과 마늘 칩과 함께 곁들인 소고기 요리</p> | <p>0906 <b>광동식 소고기 버섯</b> <span style="color: orange;">NEW</span> ₩ 45,000<br/>           Cantonese Stir-fried Beef with Mushroom<br/>           粵式蘑菇炒牛肉</p> <p>부드러운 소고기와 다양한 버섯을 어지소스로 담백하게 볶아낸 요리</p> |
| <p>0903 <b>숙성 한우 탕수육</b> ₩ 55,000<br/>           Sweet &amp; Sour Aged Hanwoo Beef<br/>           糖醋韩牛</p> <p>24시간 숙성하여 더욱 부드러운 한우를 사용한 프리미엄 탕수육</p>                    | <p>0907 <b>이베리코 광동식 탕수육</b> ₩ 45,000<br/>           Cantonese Sweet &amp; Sour Iberico Pork<br/>           粵式依比利亞糖醋肉</p> <p>자몽을 담은 포멜로를 곁들인 정통 광동식 이베리코 탕수육</p>   |
| <p>0904 <b>일품 동파육과 바오번</b> ₩ 45,000<br/>           Dongpo Pork with Bao Bun<br/>           蘇东坡肉</p> <p>4단계 조리 과정을 거쳐 부드러운 식감이 일품인 돼지고기를 번과 함께 즐기는 요리</p>                | <p>0908 <b>풍과 크리스피 포크립</b> ₩ 39,000<br/>           Fung Wo Crispy Pork Ribs<br/>           蜂窝炸脆皮排骨</p> <p>특유의 얇은 반죽으로 바삭한 맛을 살리고 마늘향을 곁들인 크리스탈 제이드만의 립 요리</p>   |

\*돼지고기 뼈로 인한 치아가 손상되지 않도록 섭취시 주의 부탁드립니다. (풍과 크리스피 포크립, 흑후추 소스를 곁들인 포크립)

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

CHICKEN

鸡

닭고기



0909

순더식 연잎 닭고기찜

₩ 45,000

Steamed Chicken in Lotus Leaf  
顺德荷叶蒸滑鸡

중국 순더 방식 그대로, 연잎의 향을 입혀 촉촉하게 찌낸 닭고기 요리



0910 **핫팟에 담아낸 산베이 치킨** ₩ 42,000

San Bei Chicken in Hot Pot  
砂煲三杯雞

대만식 찜닭으로도 불리는 깊은 감칠맛의 현지식 요리

0912 **그린칠리 유린기** NEW ₩ 40,000

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

바삭하게 튀긴 닭고기에 간장과 고추 소스를 부어 즐기는 요리

0911 **제네럴 쏘 치킨** ₩ 42,000

General Tso's Chicken  
左宗堂鸡

부드러운 닭고기를 매콤달콤한 소스로 조리낸 미국식 중화요리의 정수

NOODLE

面

면



1001

상하농원 1001

에그소스 해산물 쌀국수 **NEW** ₩ 23,000

Seafood Rice Noodle with Egg Sauce  
海鮮滑蛋河粉

불향을 입혀 노릇하게 볶아낸 쌀국수 위에  
각종 해산물과 담백한 에그 소스를 얹은 요리

Spicy

Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



## 1002 소고기 쌀국수 볶음면

Stir-fried Rice Noodle with Beef  
干炒牛河

부드럽고 쫄깃한 쌀국수와 소고기를  
특제소스와 함께 불맛 나게 볶아낸 요리

₩ 20,000

## 1005 에그누들 완탕면

Prawn Wonton Egg Noodle Soup  
鮮蝦雲吞麵

현지 레시피를 그대로 구현한  
정통 광동식 에그누들 탕면

₩ 18,000

1003 X.O 해산물 에그누들 차우면 NEW

X.O Seafood Egg Noodle Chow Mein  
X.O 醬海鮮炒麵

다양한 해산물과 꼬들꼬들한 에그누들을  
매콤한 X.O 소스로 볶아낸 광동식 면 요리

₩ 23,000

## 1006 이베리코 스테이크 자장면

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

도토리를 먹고 자란 이베리코를  
푸짐하게 올려낸 프리미엄 자장면

₩ 23,000

## 1004 올리브유 유니 자장면

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

올리브유의 신선함과 고소함을 더한 유니자장면

₩ 13,000

## 1007 7선 해물 짬뽕

Spicy Seafood Noodle Soup  
海鮮湯馬麵

7가지 신선한 해물을 푸짐하게 넣어  
얼큰하고 시원한 국물이 일품인 짬뽕

₩ 19,000

RICE

饭

밥



1008 **흑후추 안심 볶음밥** NEW

Black Pepper Beef Fried Rice  
黑椒牛柳炒饭

부드러운 소고기 안심과 알싸한 흑후추의  
풍미가 어우러진 볶음밥

₩ 25,000

 1009 **X.O 새우 크리스피 라이스 볶음밥**

X.O Shrimp Fried Rice Topped with Crispy Rice  
X.O 醬蝦脆米炒饭

X.O소스로 볶아낸 새우와 바삭하게 튀겨낸 누룽지를  
토핑으로 곁들인 현지식 매콤한 볶음밥

₩ 20,000

 1010 **랍스터 스프 크리스피 라이스 파오판**

Lobster Crispy Rice Soup  
龙虾米泡饭

랍스터로 맛을 낸 진한 육수에 크리스피 라이스를 더한  
싱가포르식 해산물 누룽지탕

₩ 20,000



1011 **홍콩식 닭고기 콘지** NEW

Hong Kong Style Chicken Congee  
港式鸡粥

땀쌀로 오랜 시간 문근하게 끓여내어  
부드러운 식감이 일품인 홍콩식 죽

w 12,000



1012

**양주식 볶음밥**

Yang Zhou Fried Rice  
扬州炒饭

차슈와 새우, 계란을 넣어 고슬고슬하게 볶아낸 정통 양주식 볶음밥

w 18,000



1013 **어항가지 덮밥**

Rice with Braised Eggplant  
鱼香茄子饭

감칠맛 나는 어항소스의 풍미를 느낄 수 있는 부드러운 가지 덮밥

w 18,000



1014 **채소계란 볶음밥과 眞마파두부**

Mapo Tofu with Egg Fried Rice  
麻婆豆腐炒饭

담백한 채소 계란 볶음밥에 매콤하고 부드러운 마파두부를 곁들인 식사

w 18,000

VEGETABLE

# 野菜

야채



1101

## 광동식 로메인 볶음

Stir-fried Romaine Lettuce with Soy Sauce  
豉油西生菜

야삭한 로메인을 감칠맛 나는  
어지소스에 가볍게 볶아낸 요리

₩ 24,000



1104

1102



🌶️ 1102

### 眞 마파두부

₩ 24,000

Braised Beancurd with Minced Meat in Spicy Sauce  
麻婆滑豆腐

두반장의 진한 풍미와 연두부의 부드러운 맛이 일품인 마파두부

🌶️ 1104

### 어향가지

₩ 24,000

Braised Egg Plant with Spicy Sauce  
鱼香茄子

어향소스의 풍미를 느낄 수 있는 야채 요리

1103

### 공심채 볶음 (X.O 소스 or 마늘소스) ₩ 24,000

Sautéed Morning Glory  
蒜茸炒通心菜

특유의 식감이 매력적인 공심채를 정통 중식 소스로 볶아낸 요리  
(소스 택1)

1105

### 청경채 볶음 (굴소스 or 마늘소스) ₩ 18,000

Sautéed Bok Choy  
炒油菜

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

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

🌶️ Spicy

🍷 Signature Menu

DESSERT

# 甜品

디저트



1201

말차 찹쌀 제빙 NEW

Matcha Glutinous Rice Pancake  
抹茶糯米兹

향긋한 말차 향과 쫄득한 찹쌀의  
식감이 어우러진 달콤한 디저트 딤섬

₩ 12,000

- 1202 **은이버섯 용안 대추탕** NEW  
White Wood Ear Mushroom & Longan Soup  
银耳桂圆红枣汤

은이버섯과 달콤한 용안, 대추를 넣은 따뜻한 디저트

₩ 9,000



- 1203 **흑임자 찹쌀떡과 생강스프**  
Black Sesame Glutinous Rice Ball in Ginger Soup  
姜茶芝麻汤丸

흑임자가 들어간 고소한 찹쌀떡과 따뜻한 생강 스프의 조화가 일품인 디저트

₩ 9,000



- 1204 **망고 사교 포멜로**  
Mango Sago Dessert  
杨枝甘露

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

₩ 9,000



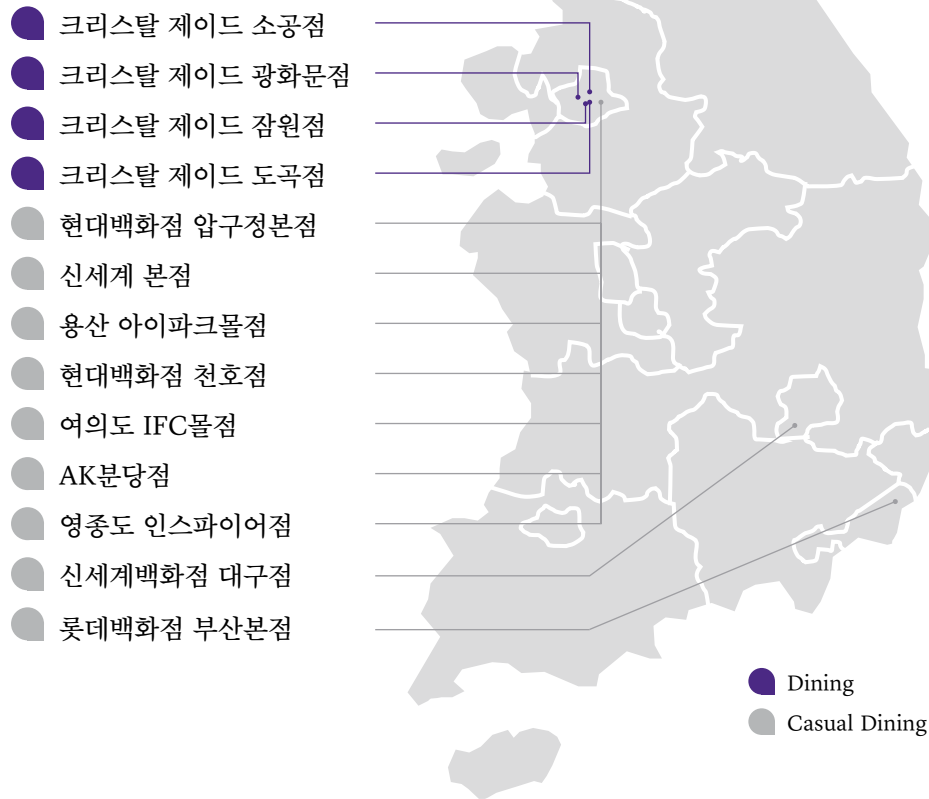
- 1205 **상하 블루베리 식혜**  
Blueberry Sikhye  
蓝莓食醋

상하농원의 블루베리로 만든 달콤하고 시원한 한국식 디저트

₩ 4,900



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>