



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
8년 연속 선정 (2017-2024)

DIM SUM

点心

딤섬

0001

홍콩식 딤섬 콤비네이션 (3PCS)

Dim Sum Combination

点心三拼

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

₩ 10,000



Spicy



Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



0002 새우교자 (4PCS)

Steamed Shrimp Dumpling
翡翠虾饺皇

쫄깃한 딴섬피에 탱글한 새우를 가득 넣은 정통
광동식 딴섬

w 12,000

0006 시금치 교자 (4PCS)

Steamed Shrimp & Pork Dumpling with Spinach
菠菜蒸虾饺

신선한 시금치의 풍미가 가득한 딴섬

w 12,000

0003 쇼마이 (4PCS)

Steamed Pork & Shrimp Dumpling with Fish Roe
鱼籽烧卖

돼지고기와 새우의 담백한 맛이 일품인 정통 광동식 딴섬

w 12,000

0007 채소교자 (4PCS)

Steamed Vegetable Dumpling
上素蒸粉粿

고기없이 채소를 넣어 깔끔한 맛의 딴섬

w 10,000

0004 트리플 쇼마이 (4PCS)

Steamed Pork & Shrimp Dumpling with Truffle
黑松露烧卖

트러플의 풍미를 가득 담은 쇼마이

w 13,000

0008 부추교자 (4PCS)

Steamed Chive and Shrimp Dumpling
韭菜蒸饺

국내산 부추를 가득 넣은 정통 광동식 딴섬

w 11,000

0005 블랙빈 돼지갈비

Steamed Pork Rib with Black Bean Sauce
豉汁蒸排骨

블랙빈 소스에 재워 촉촉하게 찐낸 중국식 돼지갈비

w 11,000

0009 매콤한 돼지고기 완탕 (6PCS)

Pork Dumpling with Spicy Chili Sauce
红油龙抄手

돼지고기 완탕에 매콤한 사천소스를 곁들인 딴섬

w 13,000

0010 돼지고기 육즙 군만두 (4PCS)

Pan-Fried Pork Dumpling
鲜肉锅贴

육즙이 가득한 크리스탈제이드만의 군만두

₩ 7,500

0011 명란 수제 춘권 (3PCS)

Deep-Fried Pollack Spring Roll
明卵春捲

담백한 명란을 넣어 짜지 않고 담백한 수제 춘권

₩ 15,000

0012 BBQ 꿀소스 전빵 (3PCS)

Steamed B.B.Q Pork Bun
蚝皇叉烧包

달콤한 BBQ 소스에 차슈를 곁들인 정통 광동식 전빵

₩ 10,000

0013 BBQ 꿀소스 파이 (3PCS)

Baked B.B.Q Pork Pastry
蜜汁叉烧酥

달콤한 소스에 차슈를 곁들인 정통 광동식 파이

₩ 10,000

0014 닭고기 연잎밥

Steamed Glutinous Rice with Chicken & Dried Shrimp
糯米荷葉鷄

향기로운 연잎안에 부드러운 닭고기와 밥을 함께 찐낸 이색 딤섬

₩ 10,000



0015 X.O 소스에 볶은 무케이크

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

부드러운 식감의 순무를 X.O 소스와 함께 볶아낸 광동식 이색 딤섬

₩ 12,000



0015



0016



0016 새우 창편

Steamed Cheong Fun with Shrimp
鮮蝦腸粉

부드러운 찰피의 식감과 쫄깃한 새우의 맛이 특징인 광동식 딤섬

₩ 14,000

0017 가리비 관자 창편

Steamed Cheong Fun with Scallop
鮮帶子腸粉

부드러운 찰피의 식감과 부드러운 가리비의 맛이 특징인 광동식 딤섬

₩ 15,000

0018 차슈 창편

Steamed Cheong Fun with BBQ Pork
叉燒腸粉

부드러운 찰피의 식감과 담백한 차슈의 맛이 특징인 광동식 딤섬

₩ 12,000

前菜

APPETIZER

애피타이저



0101

특색 냉채

Appetizers Combination of Chilled Jellyfish
前菜五拼

새우, 오랑장육, 전복, 마늘소스 해파리냉채, 피단을
만나볼 수 있는 애피타이저

w 39,000

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

 Spicy

 Signature Menu



0102

0102 **적퀴노아를 곁들인 두부 샐러드** NEWTofu with Crispy Quinoa Salad
藜麦芝麻酱豆腐色拉

신선한 두부와 야채, 바삭한 퀴노아를 한번에 맛볼 수 있는 샐러드

₩ 15,000



0104

0106 **마늘소스 오이 무침**Cucumber in Garlic Sauce
蒜香小黄瓜

아삭한 오이를 마늘소스와 함께 곁들인 중국식 오이무침

₩ 9,000

0103 **오향장육**Marinated Spiced Beef Shank
五香卤牛肉

팔각, 정향, 계피, 회향, 초피 5가지의 향을 즐길 수 있는 정통 중식 애피타이저

₩ 29,000

0107 **오리알 냉두부**Cold Beancurd Topped with Preserved Egg
一品冻豆腐

고소한 피단과 냉두부를 함께 즐기는 콜드 디쉬

₩ 15,000

0104 **와사비 오일을 곁들인 해파리발 냉채** NEWChilled Jellyfish with wasabi aged vinegar
芥末陈醋黑白木耳海蜇头

톡쏘는 청량감의 와사비 오일을 함께 곁들인 해파리 냉채

₩ 18,000

0108 **매콤한 가지튀김**Deep-Fried Eggplant with Salt and Pepper
椒鹽炸茄子

부드러운 가지를 바삭하게 튀겨낸 애피타이저

₩ 12,000

0105 **마늘소스 목이 버섯 무침**Chilled Black fungus tossed in Garlic Sauce
陳醋伴黑木耳

마늘소스와 목이버섯을 함께 곁들인 애피타이저

₩ 12,000

0109 **매실소스 토마토**Chilled Tomato with Roselle and Plum
梅子醬涼小番茄

매실소스에 절여낸 달콤 산뜻한 토마토

₩ 12,000



SOUP

汤

스프



0201

게살 상어지느러미 스프

Shark's Fin Soup with Crab Meat
蟹肉鱼翅汤

게살에 건삭스편을 더해 더욱 풍미가 깊은 스프

₩ 18,000



0202

해물 산라탕

Spicy & Sour Seafood Soup
海鲜酸辣汤

흑식초를 더해 새콤매콤한 맛이 특징인 현지식 스프

₩ 12,000

0204

게살 옥수수 스프

Crab Meat with Sweet Corn Thick Soup
蟹肉粟米羹

게살과 옥수수를 듬뿍 넣어 담백하고 부드러운 스프

₩ 10,000

0203

전복 모렐버섯 맑은 스프

Morel Mushroom Soup with Abalone
羊肚菌鲍鱼汤

전복과 모렐버섯을 넣고 맑게 끓여낸 스프

₩ 22,000

0205

모렐버섯 해산물 두부 스프

Morel Mushroom Soup with Seafood & Beancurd
羊肚菌海鲜豆腐羹

모렐버섯과 해산물을 넣어 더욱 담백한 스프

₩ 20,000

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

Spicy

Signature Menu

烧烤

A chef is carving a whole roasted duck on a grey stone surface. The duck has a glossy, reddish-brown skin. In the foreground, there is a stack of white, round, thin pancakes on a white plate. To the left of the pancakes, there are two small white square plates: one with white sauce and another with sliced green vegetables. In the bottom foreground, there is a long white rectangular plate filled with sliced pieces of the roasted duck. The chef's hand is visible, holding a metal carving tool. The background is a plain white wall.

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 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 모두 만나볼 수 있는 모듬 플래터

₩ 60,000



0306

0303

크리스피 포크벨리

Crispy Pork Belly
脆皮燒五花肉

크리스피한 겹질과 육즙을 품은 살코기의 식감이 일품인
정통 광동식 바베큐

₩ 45,000

0305

꿀소스 이베리코 차슈

Roasted Honey BBQ Iberico Pork
燒肥叉非羽

허니 소스를 곁들인 이베리코 목살 차슈

₩ 40,000

0304

시그니처 포크벨리 차슈

Roasted Signature BBQ Pork Belly
翡翠招牌燒肥叉燒

크리스탈 제이드의 레시피로 탄생한 시그니처 삼겹살 차슈

₩ 33,000

0306

3가지 소스를 곁들인 로스트 치킨

Crispy Roast Chicken with 3 Dipping Sauces
三款醬燒雞

오향소금, 고추소스, 파생강 소스 3가지 소스와 함께 즐기는
로스트 치킨

₩ 33,000

SHARK'S FIN

鱼翅

삭스핀



0401 해호 상어지느러미 찜

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

긴 삭스핀의 신선함과 해호소스의 풍미를 더한
일품 삭스핀 요리

w 130,000



Spicy



Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



0402

삼선 해물 상어지느러미 요리

₩ 100,000

Shark's Fin with Assorted Seafood
海皇魚翅

건 삭스핀과 전복, 새우, 해삼 등 각종 해산물을 담아낸 일품 삭스핀 요리

0403

북경식 상어지느러미 요리

₩ 100,000

Shark's Fin in Beijing-style
北京魚翅

건 삭스핀과 소고기, 다채로운 해산물을 담아낸 일품 삭스핀 요리

0404

홍소 상어지느러미 찜

₩ 130,000

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

건 삭스핀의 신선함과 홍소소스의 풍미를 더한 일품 삭스핀 요리

ABALONE&SEA CUCUMBER

海参

해삼전복



0501

흑마늘 소스 전복찜 NEW

Braised Abalone in Black Garlic Sauce
陈皮黑蒜酱蒸珍珠鲍鱼

깊은 맛의 흑마늘 소스를 곁들인 고급 전복찜 요리

w 70,000



Spicy



Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

0502

호황 해삼전복

Braised Sea Cucumber with Sliced Abalone in Casserole
 蠔皇海參鮑魚

해삼과 전복 본연 그대로의 맛을 살린 고급 중식 요리

₩ 85,000

0503

해삼 주스

Steamed Pork Belly with Sea Cucumber
 海參扒肘子

해삼과 동파육을 함께 곁들인 고급 중식 요리

₩ 70,000

0504

금사 오룡해삼

Braised Sea Cucumber & Shrimp
 金絲烏龍海參

해삼에 다진 새우를 넣어 튀겨낸 고급 중식 요리

₩ 75,000

0505

홍소해삼

Braised Sea Cucumber in Oyster Sauce
 紅燒蜆皇海參

해삼과 크리스탈 제이드 특제 소스를 함께 곁들인
 고급 중식 요리

₩ 70,000

0506

송이전복

Sautéed Sliced Abalone with Pine Mushroom in White Sauce
 松茸鮑魚片

전복과 송이를 함께 곁들인 고급 중식 요리

₩ 70,000



0502



0503



0504

生猛海鲜

LIVE SEA FOOD

활생선



0601 **활 생선찜 우럭**Steamed Live Fish
清蒸海魚신선한 활 생선으로 즐기는 일품 요리
(어지소스/마늘소스/블랙빈 소스)

₩ 100,000

0602 **활 생선튀김 우럭**Deep Fried Fish
醬汁炸海魚신선한 활 생선으로 즐기는 일품 요리
(어지소스/탕수소스)

₩ 100,000

0603 **활 생선찜 광어**Steamed Live Fish
清蒸海魚신선한 활 생선으로 즐기는 일품 요리
(어지소스/마늘소스/블랙빈 소스)

₩ 100,000

0604 **활 생선튀김 광어**Deep Fried Fish
醬汁炸海魚신선한 활 생선으로 즐기는 일품 요리
(어지소스/탕수소스)

₩ 100,000

SEA FOOD

海鮮

해산물



0701

시황 전가복

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

₩ 90,000



Spicy

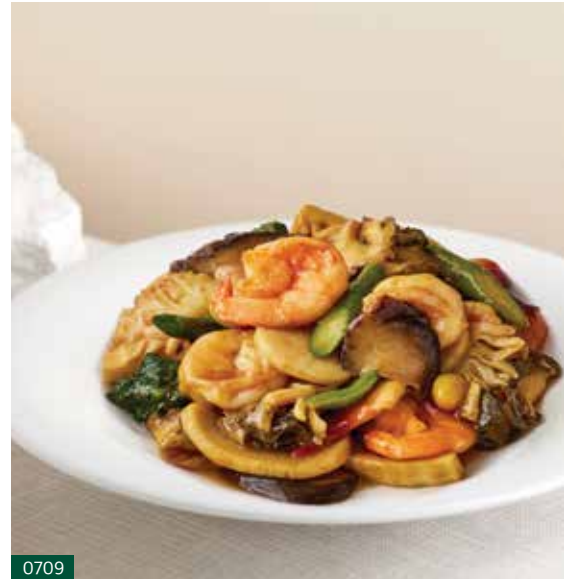


Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



0704



0709

0702

X.O 어향동고

Deep-Fried Shiitake Mushrooms with Shrimp
X.O醬炒冬菇蝦

생표고를 사용해 신선함을 배로 높인 정통 산동식 요리

₩ 49,000

0706

간풍 새우

Deep-Fried Prawn with Assorted Peppers in Chili Sauce
干烹明蝦球

풍미 깊은 수제 간풍소스와
새우의 쫄깃한 육질이 일품인 요리

₩ 47,000

0703

오리지널 멘보샤 (4PCS)

MianBao Xia
麵包蝦

겉은 바삭 속은 촉촉한 중국식 새우 샌드위치 튀김

₩ 35,000

0707

붉은 대게살 류산슬

Sautéed Seafood with Shredded Beef & Vegetable
蟹肉扒三絲

붉은 대게살의 신선함을 가득 담아낸 류산슬

₩ 50,000

0704

광동식 칠리 새우 NEW

Sautéed Prawn Ball in Sweet & Spicy Sauce
京烧明蝦球

싱가포르식 매콤달콤한 칠리소스와
새우의 쫄깃한 육질의 맛이 일품인 요리

₩ 47,000

0708

7선 해물 핫팟 누룽지탕

Braised Seafood Served with Crispy Rice
海鮮鍋巴

7가지 해산물을 핫팟에 담아낸 정통 중국 요리

₩ 50,000

0705

아몬드 레몬 크림 새우

Deep-Fried Prawn with Mayonnaise Sauce & Almond
杏香沙律蝦球

산뜻하고 고소한 아몬드 레몬 크림소스와 새우의 쫄깃한
육질의 맛이 일품 요리

₩ 47,000

0709

팔보채

Stir-Fried Assorted Seafood & Vegetable
八寶海鮮

8가지 진귀한 해산물을 매콤하게 볶아낸 정통 중국 요리

₩ 50,000

0710 **왕새우 요리**

king Prawn
大蝦選汁

대하와 다채로운 중식 소스로 조리되는 스페셜 해산물 요리
(광동식 칠리 소스/마늘 짬 소스/블랙빈 소스/간풍 소스/
아몬드 레몬 크림소스)

₩ 60,000



0711 **X.O 아스파라거스 새우 관자 볶음**

Sautéed Prawn & Scallop with X.O Sauce
X.O醬帶子炒蝦球

관자와 새우를 수제 X.O소스로 볶아낸 해산물 요리

₩ 50,000



0711

0712 **마늘소스 관자찜**

Steamed Pen Shell with Garlic
蒜茸蒸帶子

알싸한 마늘소스와 관자를 함께 찜낸 일품 해산물 요리

₩ 48,000



0714

0713 **은대구찜(3pcs)**

Braised Toothfish with Soy Sauce
清蒸盧魚

크리스탈 제이드 특제 소스를 곁들인 생선 찜 요리
(어지소스/흑마늘 소스)

₩ 60,000



0714 **블랙빈 소스 새우 볶음**

Sautéed Prawn with Black Bean Sauce
川醬豆豉爆蝦球

깊은 감칠맛의 블랙빈 소스와
새우의 쫄깃한 육질이 일품인 요리

₩ 47,000



0715

0715 **백후추를 곁들인 랍스터 새우 & 버미셀리 핫팟**

Vermicelli, White Pepper Corn, Shrimp & Scallion in Clay Pot
白胡椒姜葱粉丝生蝦煲

백후추의 알싸한 풍미와 새우, 현지식 누들 버미셀리를
핫스톤에서 즐길 수 있는 요리

₩ 35,000

B E E F

牛

소
고
기



0801

싱가포르식 흑후추 마늘 소고기 안심

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

알싸한 흑후추 소스를 부드러운 안심과 함께 곁들인
소고기 요리

₩ 50,000

0802

숙성 한우 탕수육

Sautéed Sweet & Sour Sauce with Beef
糖醋牛肉

24시간 숙성하여 더욱 부드러운 한우 탕수육

₩ 50,000

0803

블랙빈 소스 아스파라거스 소고기 볶음

Sautéed Beef & Asparagus with Black Bean Sauce
豉豉炒蘆筍牛肉

깊은 감칠맛의 블랙빈 소스와 소고기를 함께 볶아낸
광동식 요리

₩ 47,000

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

Spicy

Signature Menu

PORK

猪

돼지고기



0901

이베리코 광동식 탕수육

Sweet & Sour Iberico Pork
港式咕嚕肉

자몽을 담은 포멜로를 곁들인 정통 광동식 이베리코 탕수육

w 42,000



Spicy



Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



0904



0905

0902

일품 동파육Stewed Pork Belly
蘇东坡肉4단계의 조리 과정을 거쳐 부드러운 식감이 일품인
상해식 돼지고기 요리

₩ 42,000

0904

더블 허니 소스를 곁들인 포크립 NEWSautéed Spare Ribs with Aged Black Vinegar & Lychee
荔枝陈醋生炒排骨2단계 조리단계를 거쳐 튀겨낸 포크립에 꿀과 흑초소스를
버무린 싱가포르식 현지 요리

₩ 38,000

0903

돼지고기 탕수육Korean Style Sweet & Sour Pork
韩式咕咾肉

국내산 돈등심을 사용해 더욱 담백한 한국식 탕수육

₩ 38,000



0905

흑후추 소스를 곁들인 포크립 NEWSautéed 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

₩ 38,000

*돼지고기 뼈로 인한 치아가 손상되지 않도록 섭취시 주의 부탁드립니다. (더블 허니 소스를 곁들인 포크립, 흑후추 소스를 곁들인 포크립)

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

CHICKEN

鸡

닭
고기



1001

제네럴 쏘 치킨

General Tso's Chicken
左宗堂鸡

부드러운 닭고기를 토마토 소스와 일품선 간장으로 조려낸
현지식 닭고기 요리

₩ 42,000

Spicy

Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



1004



1005

1002

대파 유린기

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

생대파와 고추, 바삭하게 튀겨진 닭고기를 간장소스와 함께 즐기는 요리

₩ 38,000

1004

화이트 소스 닭고기 캐슈넛 볶음

Sautéed Chicken with Cashew Nut
腰果爆鸡脯

부드러운 닭고기를 화이트 소스로 볶아낸 요리

₩ 38,000

1003

통마늘 간풍기

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

바삭하게 튀겨낸 닭고기를 수제 간풍소스와 볶아낸 요리

₩ 38,000

1005

햇팥에 담아낸 산베이 치킨

San Bei Chicken
砂煲三杯雞

대만식 찜닭으로도 불리는 깊은 감칠맛의 현지식 요리

₩ 42,000

NOODLE

面

면



2001

에그누들 완탕면

Soup Egg Noodle with Shrimp

鮮蝦雲吞麵

현지 레시피를 그대로 구현한 정통 광동식 에그누들 탕면

₩ 18,000



Spicy



Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



2002



2006



2003



2009



2002

이베리코 스테이크 자장면

Rich Brown Sauce Noodle with Iberico
西班牙伊比利亚猪肉 炸酱面

도토리를 먹고 자란 이베리코를 푸짐하게 올려낸
프리미엄 자장면

₩ 20,000



2006

7선 해물 짬뽕

Soup Noodle with Seafood
海鮮湯馬麵

7가지 해물을 푸짐하게 넣은 짬뽕

₩ 16,000



2003

매콤한 샤미장 새우탕면 NEW

Soup Noodle with Soy Sauce Marinated Shrimp
浓虾汤海皇拉面

고소하면서도 매콤한 수제 새우장을 듬뿍 넣은 탕면

₩ 16,000

2007

광동식 해산물 초면

Fried Noodle with Seafood
海鮮炒面

바삭하게 튀겨낸 초면을 해산물 소스와 곁들여 먹는
정통 광동식 누들 메뉴

₩ 22,000



2004

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

₩ 18,000



2008

X.O 소고기 에그누들 차우면

Sautéed 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
광동식 누들 메뉴

₩ 22,000

2005

올리브유로 볶은 유니 자장면

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

올리브유로 볶아내 신선함을 더한 유니자장면

₩ 12,000



2009

X.O 해산물 에그누들 차우면

Sautéed Egg Noodle with Seafood & Assorted Vegetable in X.O Sauce
X.O醬海鮮炒麵

다양한 해산물과 에그누들을 함께 볶아낸 광동식 누들 메뉴

₩ 22,000

RICE

饭

밥



₩ 3001

랍스터 스프 크리스피 라이스 파오판

Lobster Crispy Rice Soup
龙虾脆米泡饭

랍스터로 맛을 낸 육수에 바삭한 누룽지의 식감이 특징인
'싱가폴식 해산물 국밥'

₩ 22,000



Spicy



Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



3002



3006

3002

양주식 볶음밥

"Yang Zhou" Style Fried Rice
扬州炒饭

수제 차슈와 통살 새우가 들어간 정통 양주식 담백 볶음밥

w 16,000

3005

붉은 대게살 류산슬 덮밥

Rice with Sea Cucumber, Crabmeat & Vegetable
三丝烩饭

붉은 대게살과 다채로운 해산물의 신선함이 살아있는 덮밥

w 19,000

3003

채소계란 볶음밥과 眞 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

w 17,000

3006

팔진 덮밥

Rice with Assorted Seafood
什锦海鲜饭

8가지 진귀한 해산물을 함께 볶아낸 덮밥

w 24,000

3004

어향가지 덮밥

Rice with Braised Eggplant
鱼香茄子饭

어향소스의 풍미를 느낄 수 있는 부드러운 가지 덮밥

w 16,000

3007

적퀴노아 새우 볶음밥 NEW

Fried Rice with Crispy Quinoa
 虾炒饭藜麦炒拉

바삭하게 튀겨낸 퀴노아를 올린 건강식 볶음밥

₩ 19,000



3007

🌶️ 3009

X.O 새우 크리스피 라이스 볶음밥

X.O sauce Prawn Fried Rice Topped with Crispy Rice
 X.O酱虾脆米炒饭

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

₩ 19,000



3010

🍷 3010

건관자 단백 볶음밥

Fried Rice with Dried Capesante & white of an Egg
 干贝蛋白炒饭

구름을 머금듯한 부드러운 계란 볶음에 건관자를 곁들인 현지식 볶음밥

₩ 20,000



3011

🌶️ 3011

매콤한 샤미장 새우볶음밥 NEW

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

고소하면서도 매콤한 수제 새우장을 듬뿍 넣은 새우 볶음밥

₩ 16,000

VEGETABLE

野菜

야
채

4001

眞 마파두부

Braised Beancurd with Minced Meat in Spicy Sauce
麻婆滑豆腐두반장의 진한 풍미와
연두부의 부드러운 맛이 일품인 마파두부

₩ 20,000

4002

어항가지 NEW

Braised Egg Plant with Spicy Sauce
鱼香茄子

어항소스의 풍미를 느낄 수 있는 야채 요리

₩ 20,000

4003

사계콩 볶음

Sautéed String Bean with Minced Pork
肉末炒四季豆

그린빈을 함께 볶아낸 현지식 야채 요리

₩ 27,000

4004

비타민 볶음

Sautéed Vitamin Vegetable
蒜茸炒维他命菜정통 중식소스와 비타민을 함께 볶아낸 야채요리
(X.O소스/마늘소스/흑마늘소스)

₩ 16,000



4001



4006



4007

4005

청경채 볶음

Sautéed Bokchoy
炒油菜정통 중식소스로 볶아낸 중국식 대표 야채 요리
(X.O소스/마늘소스/흑마늘소스/굴소스)

₩ 16,000

4006

공심채 볶음

Sautéed Water Spinach with X.O Sauce
蒜茸炒通心菜정통 중식소스로 볶아낸 공심채 볶음
(X.O소스/마늘소스/흑마늘소스)

₩ 22,000

4007

브로콜리니 볶음

Sautéed Broccolini with Minced Garlic
蒜茸炒芥蘭베이비 브로콜리의 부드러운 식감과 마늘소스를 함께
곁들인 야채 요리 (X.O소스/마늘소스/흑마늘소스)

₩ 22,000

DESSERT

甜品

디저트

5001

흑당 두유 푸딩 NEW

Black sugar Soymilk Pudding
杞子黑糖豆花脑

부드러운 두유 푸딩에 달콤한 흑당 시럽을 얹어낸
현지식 디저트

w 7,900



Spicy



Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



5002



5003



5004

5002 **흑임자 찹쌀떡과 생강스프**Black Sesame Chewy Dumpling in Ginger Soup
姜茶芝麻汤丸

₩ 9,500

흑임자로 만든 고소한 찹쌀떡과 생강스프의 조화가 일품인 싱가포르식 디저트

5003 **상하 블루베리 식혜**Sweet Rice Punch with Shang-Ha Farm Blueberry
食醴

₩ 4,900

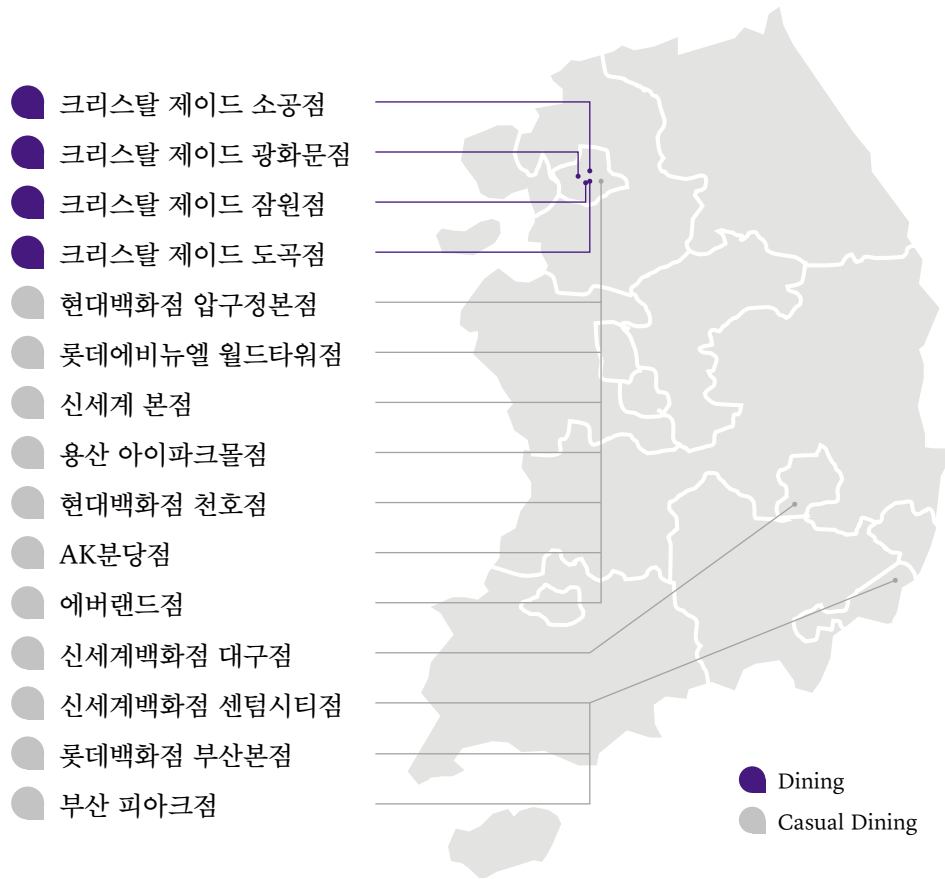
상하농원의 블루베리로 만든 한국의 대표 디저트 식혜

5004 **고구마 빠스**Pan-fried Sweet Potatoes Coated with Sugar Syrup
焦糖甜薯

₩ 11,000

끈적임 없이 바삭하면서도 달콤한 고구마 디저트

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>