

광동의 봄을 담아 전하는
크리스탈 제이드 신메뉴



신메뉴 New menu



소롱포 샘플러 (7PCS) ₩ 15,000

Xiao Long Bao Sampler
小笼包拼盘

7가지 맛의 다채로운 소롱포를 한 번에 즐길 수 있는 스페셜 딤섬 샘플러

*순서대로 드시면 더욱 맛있게 드실 수 있습니다.



크리스피 보리새우 크래커 ₩ 7,500

Crispy Sakura Shrimp Crackers
香脆樱花虾片

보리새우의 진한 풍미가 살아있는 바삭하고
고소한 식감의 크래커



사차장 삼색파 소고기 볶음 ₩ 42,000

Sautéed Beef with Scallions in Shacha Sauce
沙茶酱三葱爆牛肉

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



랍스터 새우 크리스피 누룽지탕 ₩ 45,000

Lobster Prawn Crispy Rice Soup
虾汤脆米泡饭

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



바비큐 소스 이베리코 핫팟 ₩ 39,000

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



트리플 소스 닭고기 핫팟 ₩ 39,000

Braised Chicken with Truffle Sauce in Claypot
松露酱滑鸡煲

향긋한 트리플 소스로 조리한 닭고기를
따뜻한 핫팟에 담아낸 요리

신메뉴
New menu



🔥 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 부드러
소고기와 바삭하게 튀긴 병아리콩을 듬뿍 올린 상해식 당면



🔥 매콤한 샤미장 새우탕면 ₩ 22,000

Spicy Shrimp Noodle Soup with Shacha Sauce
香辣沙茶虾汤面

고소한 샤미장 소스로 맛을 낸 육수에
새우를 곁들인 이색 탕면



에그누들 완탕면 ₩ 17,000

Shrimp Wonton Egg Noodle Soup
鲜虾云吞面

현지 레시피를 그대로 구현한
정통 광동식 에그누들 탕면



홍콩식 닭고기 솥밥 ₩ 18,000

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

뜨겁게 달궜힌 화판에 부드러운 닭고기와
대만식 소시지를 간장 소스에 조려낸 홍콩식 솥밥



이베리코 향정살 미나리 짬뽕 ₩ 25,000

Iberico Pork Jowl and Minari Spicy Noodle Soup
伊比利亞豬頸肉芹菜辣湯麵

소고기의 깊은 육향과 새우 비스크의 녹진함이 깃든 육수에
불향으로 구워낸 향정살 & 해산물이 어우러진 프리미엄 짬뽕



홍콩식 닭고기 콘지 ₩ 11,000

Hong Kong Style Chicken Congee
港式鸡粥

멜살로 오랜 시간 문근하게 끓여내어
부드러운 식감이 일품인 홍콩식 죽

현지의 맛과 감동 그대로 담아낸
Signature Menu

크리스탈 제이드가 자신 있게 선보이는 꼭 경험해야 할 대표 메뉴들을 소개합니다



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 Shumai
鲜虾猪肉烧卖

돼지고기와 새우의 담백한 맛이
일품인 정통 광동식 딤섬



새우교자 (4PCS) ₩ 13,000

Steamed Shrimp Dumpling
翡翠虾饺皇

졸깃한 딤섬 피에 탱글한 새우를
가득 넣은 정통 광동식 딤섬



몽콕식 튀김만두 (2PCS) ₩ 8,500

Deep-fried Pork Dumpling
旺角炸水饺

몽콕 야시장에서 맛보던
바삭한 홍콩 스타일의 군만두



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



흑후추 마늘 소고기 안심 볶음

Sautéed Black Pepper Beef Tenderloin
黑椒蒜片牛柳粒

알싸한 흑후추 소스를
부드러운 안심과 함께 곁들인 소고기 요리

₩ 50,000



크리스피 오리튀김과 밀전병쌈

Crispy Duck Served with Pancake
香酥鴨

2시간 동안 찌낸 오리를 튀겨내 부드러운
속살과 바삭한 껍질의 맛의 조화가 일품인 BBQ 요리

₩ 45,000



채소 계란 볶음밥과眞마파두부

Mapo Tofu with Egg Fried Rice
麻婆豆腐炒飯

담백한 채소 계란 볶음밥에 매콤하고
부드러운 마파두부를 곁들인 식사

₩ 17,000



어항가지 덮밥

Rice with Braised Eggplant in Spicy Sauce
魚香茄子飯

감칠맛 나는 어항소스의 풍미를
느낄 수 있는 부드러운 가지 덮밥

₩ 17,000



양주식 볶음밥

Yang Zhou Fried Rice
揚州炒飯

차슈와 통새우, 계란을 넣어 고슬고슬하게
볶아낸 정통 양주식 볶음밥

₩ 17,000

현지의 맛과 감동 그대로 담아낸
Signature Menu

크리스탈 제이드가 자신 있게 선보이는 꼭 경험해야 할 대표 메뉴들을 소개합니다



파기름 비빔면 ₩ 12,000

Scallion Oil Noodles
葱油拌面

향긋한 파기름과 특제 간장 소스에
비벼 먹는 담백하고 고소한 상해식 면 요리



担担면 ₩ 15,000

Dan Dan Noodles
担担面

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



이베리코 스테이크 자장면 ₩ 23,000

Iberico Pork Jajangmyeon
西班牙伊比利亚猪肉炸酱面

도토리를 먹고 자란 이베리코를 푸짐하게
올려낸 프리미엄 자장면



해육 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



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 시그니처 2인 세트
Shanghai Sgnature Set for 2
(All Day)

₩ 69,000



소롱포 샘플러 7PCS

Various Steamed Soupy Pork Dumpling
七色小籠包

요리 (택1)

그린칠리 유린기 or 트러플 소스 닭고기 핫팟
상해식 탕수육 or 아몬드 레몬 크림새우 (+4,000원)
사차장 삼색파 소고기 볶음(+4,000원)

Dishes
料理

식사 (택2)

판만면 | 에그누들 완탕면 (+2,000원) | 매콤한 샤미장 새우탕면 (+7,000원) | 이베리코 스테이크 자장면 (+8,000원)
어항가지 덮밥 (+2,000원) | 채소계란 볶음밥과 眞 마파두부 (+2,000원)

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



상하이 시그니처 3인 세트
Shanghai Signature Set for 3
(All Day)

w 96,000



소롱포 샘플러 (7PCS) + 매콤한 돼지고기 완탕 (6PCS)

Various Steamed Soupy Pork Dumpling + Pork Dumpling with Spicy Chili Sauce
七色味小笼包 & 红油抄手

요리 (택1)

그린칠리 유린기 or 트리플 소스 닭고기 핫팟
상해식 탕수육 or 아몬드 레몬 크림새우 (+4,000원)
사차장 삼색파 소고기 볶음(+4,000원)

Dishes
料理

식사 (택3)

판판면 | 에그누들 완탕면 (+2,000원) | 매콤한 샤미장 새우탕면 (+7,000원) | 이베리코 스테이크 자장면 (+8,000원)
어항가지 덮밥 (+2,000원) | 채소계란 볶음밥과 眞 마파두부 (+2,000원)

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





DIMSUM

点心

딤섬

翡翠
CRYSTAL JAIN

 0002 **오리지널 소롱포 (6PCS)** ₩ 9,500
Original Xiao Long Bao
上海小笼包

현지 딤섬 셰프의 손끝에서 탄생하는 풍부한 육즙의 오리지널 소롱포


0003 **소롱포 샘플러 (7PCS)** ₩ 15,000
Xiao Long Bao Sampler
小笼包拼盘

7가지 맛의 다채로운 소롱포를 한 번에 즐길 수 있는 스페셜 딤섬 샘플러


- 오리지널
- 부추
- 마늘
- 푸아그라
- 붉은 대게살
- 트러플
- 칠리크랩



0003

 0004 **X.O소스 무케이크 볶음** ₩ 12,000
Stir-fried Radish Cake with X.O Sauce
X.O醬炒萝卜糕

부드러운 식감의 순무를 X.O 소스와 함께 볶아낸 광동식 이색 딤섬

 0003 **쇼마이 (4PCS)**
 Steamed Pork & Shrimp Shumai
 鲜虾猪肉烧卖
 돼지고기와 새우의 담백한 맛이 일품인 정통 광동식 딤섬
 ₩ 13,000



0003

0004 **트리플 쇼마이 (4PCS)**
 Steamed Pork & Shrimp Shumai with Truffle
 黑松露烧卖
 트러플의 그윽한 풍미를 가득 담은 쇼마이
 ₩ 14,000



0004

 0005 **새우교자 (4PCS)**
 Steamed Shrimp Dumpling
 翡翠虾饺皇
 쫄깃한 딤섬 피에 탱글한 새우를 가득 넣은 정통 광동식 딤섬
 ₩ 13,000



0005

 0006 **몽콕식 튀김만두 (2PCS)**
 Deep-fried Pork Dumpling
 旺角炸水饺
 몽콕 야시장에서 맛보던 바삭한 홍콩 스타일의 군만두
 ₩ 8,500



0006

0007 **생부추 찹만두 (4PCS)**
 Steamed Chive Dumpling
 韭菜蒸饺
 향긋한 부추의 풍미와 쫄깃한 피가 어우러진 담백한 찹만두
 ₩ 10,000



0007

  0008 **매콤한 돼지고기 완탕 (6PCS)**
 Pork Dumpling with Spicy Chili Sauce
 红油龙抄手
 돼지고기 완탕에 매콤한 사천소스를 곁들인 딤섬
 ₩ 12,000



0008

APPETIZER

前菜

애프타이저



0101

0101

크리스피 보리새우 크래커 NEW

Crispy Sakura Shrimp Crackers
香脆櫻花蝦片

보리새우의 진한 풍미가 살아있는 바삭하고 고소한 식감의 크래커

w 7,500

0103

마라소스 오이 무침

Marinated Cucumber with Mala Sauce
麻辣拍黃瓜

아삭한 오이를 매콤한 마라소스와 함께 곁들인 중국식 오이무침

w 10,000

0102

X.O 로송 크리스피 가지 NEW

Deep-Fried Eggplant with X.O Sauce & Pork Floss
X.O醬肉松炸茄子

바삭하게 튀겨낸 가지에 감칠맛 넘치는 X.O 소스와
로송(돼지고기 플레이크)을 곁들인 요리

w 15,000

SOUP

汤

스프



0201

0201 해물 산라탕
 Seafood Hot & Sour Soup
 海鲜酸辣汤
 흑식초를 더해 새콤매콤한 맛이 특징인 현지식 스프
 ₩ 11,000

0202 게살 옥수수 스프
 Crab Meat with Sweet Corn Thick Soup
 蟹肉粟米羹
 게살과 옥수수를 듬뿍 넣어 담백하고 부드러운 스프
 ₩ 11,000



0202

Dish

料理

요리

0101 사차장 삼색파 소고기 볶음 NEW

Sautéed Beef with Scallions in Shacha Sauce
沙茶酱三葱爆牛肉

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

₩ 42,000

0102 숙성 한우 탕수육

Sweet & Sour Aged Hanwoo Beef
糖醋韩牛

24시간 숙성하여 더욱 부드러운 소고기 탕수육

₩ 50,000



0102

0103 🌶️ 흑후추 마늘 소고기 안심 볶음

Sautéed Black Pepper Beef Tenderloin
黑椒蒜片牛柳粒

알싸한 흑후추 소스를 부드러운 안심과 마늘 집을 함께 곁들인 소고기 요리

₩ 50,000



0103



0401

바비큐 소스 이베리코 핫팟 NEW

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

₩ 39,000

0402

상해식 탕수육

Shanghai Style Sweet & Sour Pork
上海糖醋肉

1991년에 탄생한 크리스탈 제이드만의 레드 컬러 탕수육

₩ 37,000



0402



0501

크리스피 오리튀김과 밀진병쌈

Crispy Duck Served with Pancake
香酥鴨

2시간 동안 찌낸 오리를 튀겨내 부드러운 속살과
바삭한 껍질의 맛의 조화가 일품인 BBQ 오리

w 45,000





0601 **트리플 소스 닭고기 핫팟** NEW
 Braised Chicken with Truffle Sauce in Claypot
 松露酱滑鸡煲
 향긋한 트리플 소스로 조리한 닭고기를
 따뜻한 핫팟에 담아낸 요리
 ₩ 39,000

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

₩ 39,000



0403 **간풍기**
 Deep-Fried Chicken in Spicy Garlic Sauce
 干烹鸡球

바삭하게 튀겨낸 닭고기를 통마늘, 수제 간풍소스와 볶아낸 요리

₩ 39,000





0701

어향동고 새우

Braised Stuffed Shiitake Mushroom with Shrimp in Yuxiang Sauce
鱼香酿香菇

다진 새우살을 채운 표고버섯을 튀겨 매콤달콤한 어향소스에 볶아낸 요리

₩ 45,000

Spicy  Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



 0702 **상해식 칠리 새우**

Shanghai Style Chili Shrimp
上海油泡虾

탱글탱글한 새우를 매콤달콤한 상해식
칠리 소스로 볶아낸 요리

₩ 42,000

 0703 **아몬드 레몬 크림 새우**

Creamy Prawn with Almond & Lemon
杏仁沙律虾球

산뜻하고 고소한 아몬드 레몬 크림소스와
바삭한 새우가 어우러진 요리

₩ 42,000

0705 **랍스터 새우 크리스피 누룽지탕** NEW

Lobster Shrimp Crispy Rice Soup
虾汤脆米泡饭

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

₩ 45,000

NOODLE

面

면



 0801

딴딴면

Lamian with Peanut Sauce in "Sichuan" Style
担担面

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

₩ 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

도토리묵을 먹고 자란 이베리코를
푸짐하게 올려낸 프리미엄 자장면

₩ 23,000



- | | | | |
|---|---|----------|---|
| 🌶️ 0803 | 항정살 & 새우 비스크 짬뽕 <small>NEW</small> | ₩ 25,000 |  |
| <p>Pork Jowl and Prawn Bisque Spicy Noodle Soup
猪颈肉鲜虾浓汤马麵</p> <p>소고기의 깊은 육향과 새우 비스크의 녹진함이 깃든 육수에 불향으로 구워낸 항정살 & 해산물이 어우러진 프리미엄 짬뽕</p> | | | |
| 🍜 0804 | 에그누들 완탕면 <small>NEW</small> | ₩ 17,000 |  |
| <p>Shrimp Wonton Egg Noodle Soup
鲜虾云吞面</p> <p>맑고 담백한 육수에 속이 꽉 찬 완탕을 곁들인 상해식 탕면</p> | | | |
| 🌶️ 0805 | 상해식 마라 소고기 당면 <small>NEW</small> | ₩ 17,000 |  |
| <p>Shanghai Mala Glass Noodle Soup
上海麻辣粉丝汤</p> <p>매콤하고 얼얼한 마라 향을 머금은 당면 위에 부드러운 소고기와 바삭하게 튀긴 병아리콩을 듬뿍 올린 상해식 당면</p> | | | |
| 🌶️ 0806 | 매콤한 샤미장 새우탕면 <small>NEW</small> | ₩ 22,000 |  |
| <p>Spicy Shrimp Noodle Soup with Shacha Sauce
香辣沙茶虾汤面</p> <p>고소한 샤미장 소스로 맛을 낸 육수에 새우를 곁들인 이색 탕면</p> | | | |
| 🍜 0807 | 파기름 비빔면 <small>BEST</small> | ₩ 12,000 |  |
| <p>Scallion Oil Noodle
葱油拌面</p> <p>향긋한 파기름과 특제 간장 소스에 비벼 먹는 담백하고 고소한 상해식 면 요리</p> | | | |
| 🌶️ 🍜 0808 | 해륙 산슬면 | ₩ 20,000 |  |
| <p>Noodle Soup with Seafood & Pork
海陆三丝面</p> <p>해삼, 홍새우, 돼지고기 등 다채로운 식자재를 듬뿍 넣어 깊고 시원한 맛이 일품인 탕면</p> | | | |
| 0809 | X.O 소고기 에그누들 볶음면 | ₩ 23,000 |  |
| <p>Stir-fried Egg Noodle with Beef in X.O Sauce
XO酱牛肉炒面</p> <p>X.O 소스와 에그누들을 소고기와 함께 볶아낸 누들 메뉴</p> | | | |

RICE

饭

밥



0901 **홍콩식 닭고기 솔밥** NEW

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

뜨겁게 달궜진 향맛에 부드러운 닭고기와
대만식 소시지를 간장 소스에 조리낸 홍콩식 솔밥

₩ 18,000

0902 **홍콩식 닭고기 콘지** ₩ 11,000

Hong Kong Style Chicken Congee
港式鸡粥

멤쌀로 오랜 시간 문근하게 끓여내어 부드러운 식감이 일품인 홍콩식 죽

 0903 **양주식 볶음밥** ₩ 17,000

Yang Zhou Fried Rice
扬州炒饭

차슈와 통새우, 계란을 넣어 고슬고슬하게 볶아낸 정통 양주식 볶음밥



0903

0904 **붉은 대게살 류산슬 덮밥** ₩ 20,000

Rice with Braised Seafood & Crab Meat
蟹肉烩饭

붉은 대게살과 다채로운 해산물의 신선함이 살아있는 덮밥



0904

  0905 **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



0905

  0906 **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



0906

0907 **X.O 새우 크리스피 볶음밥** ₩ 22,000

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

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



0907

VEGETABLE

野菜

야채



1001 어지소스 양상추 볶음 **NEW**

Poached Lettuce with Superior Soy Sauce
豉油皇灼生菜

신선한 양상추에 특제 어지소스를
곁들인 야채 요리

₩ 15,000

1002 X.O 소스 공심채 볶음

Sautéed Morning Glory with X.O Sauce
XO醬炒空心菜

특유의 식감이 매력적인 공심채를 매콤한
X.O 소스로 볶아낸 요리

₩ 24,000

DESSERT

甜品

디저트



1002 **망고 사고 포멜로** NEW

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

중국주 Chinese Liquor

연태구냥 34° YAN TAI GU NIANG	(250ml) ₩ 30,000 (125ml) ₩ 20,000
공부가주 39° CONFUCIUS FAMILY	(500ml) ₩ 50,000

맥주 Beer

카스(병) CASS	(330ml) ₩ 6,500
삿포로(병) SAPPORO	(330ml) ₩ 9,000
테라(병) TERRA	(330ml) ₩ 6,500

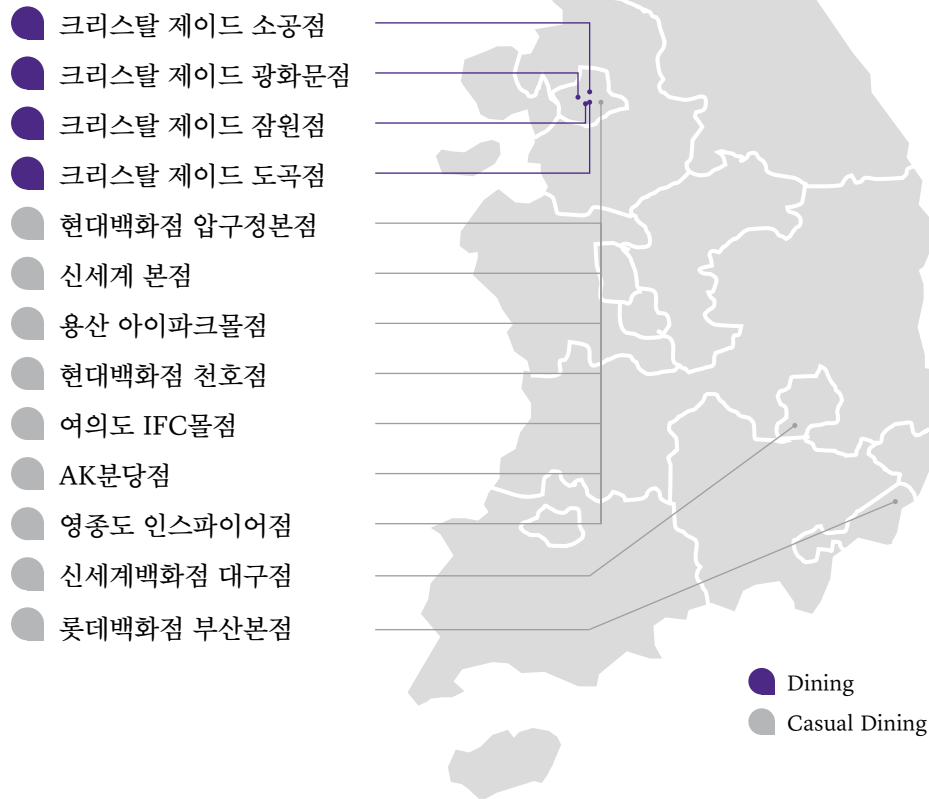
한국주 Korean Liquor

참이슬 후레쉬 CHAMISUL FRESH	(360ml) ₩ 6,500
처음처럼 CHUM-CHURUM	(360ml) ₩ 6,500

음료 Beverage

자몽 핑크 스파클링 에이드 GRAPEFRUIT PINK SPARKLING ADE	₩ 6,500
빙홍차 보바 아이스티 ICED BLACK TEA WITH BOBA	₩ 7,500
콜라 PEPSI	(355ml) ₩ 3,500
사이다 CIDER	(355ml) ₩ 3,500
제로 콜라 ZERO PEPSI	(355ml) ₩ 3,500

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>