



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 코스
Shanghai Lunch Course
(Lunch)

₩ 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

비타민 마늘볶음

Sautéed Vitamin Vegetable with Minced Garlic
蒜茸炒维他命菜

상해식 칠리새우

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

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.
Lunch Course is available From 11:00 am To 3:00 pm.

코스메뉴는 2인 이상 주문 가능합니다. 메뉴 가격에 10% 부가세가 포함되어 있습니다.
런치 코스는 오전 11시 부터 오후 3시까지 운영 됩니다.



상하이 특선 코스 A

Shanghai Special Course A

(All Day)

₩ 45,000



소롱포 (2pcs)

Steamed Soupy Pork Dumpling
翡翠上海小籠包

어지소스 수제두부 튀김 NEW

Sautéed Tofu with Soy Sauce
魚汁自製豆腐

어향동고 새우

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

소고기 탕수육

Sautéed Sweet & Sour Sauce with Beef
糖醋牛肉

식사 (택1)

자장면 | 짬뽕 | 탄탄면 | 새우 볶음밥

Noodle or Rice
面 或 飯

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 특선 코스 B

Shanghai Special Course B

(All Day)

₩ 55,000



소롱포 (2pcs)

Steamed Soupy Pork Dumpling
翡翠上海小笼包

매콤한 흑초 해파리발 냉채 NEW

Chilled Jellyfish with wasabi aged vinegar
芥末陈醋黑白木耳海蜇头

크리스피 오리튀김과 밀전병쌈 NEW

Shredded Crispy Duck served with Pancake
香酥鸭

새우요리 (칠리 or 아몬드크림 or 간풍소스 중 택 1)

Sautéed Prawn with Special Sauce
虾球

허니소스 포크립 or 시즌요리 NEW

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

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 C

Shanghai Special Course C

(All Day)

₩ 70,000



소롱포 (2pcs)

Steamed Soupy Pork Dumpling
翡翠上海小籠包

팔보채(순한맛)

Stir-Fried Assorted Seafood & Vegetable
八寶海鮮

크리스피 오리튀김과 밀전병쌈 NEW

Shredded Crispy Duck served with Pancake
香酥鴨

랍스터 새우 마늘찜 NEW

Braised Lobster Shrimp with Minced Garlic
金銀蒜粉絲蒸紅蝦

싱가포르식 흑후추 마늘 소고기 안심 NEW

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

X.O 소스 공심채 볶음

Sautéed Water Spinach with X.O Sauce
蒜茸炒通心菜

식사 (택1)

자장면 | 짬뽕 | 탄탄면 | 새우 볶음밥

Noodle or Rice
面 或 飯

디저트(생강스프)

Black Sesame Chewy Dumpling in Ginger Soup
姜茶芝麻湯丸

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.



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 찹만두 (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

청새우 수제 춘권 (4PCS)

Deep-Fried Shrimp Spring Roll
鲜蝦春捲

새우의 진한 향과 바삭한 식감이 특징인 수제 춘권

₩ 13,000



0010

0011

오리지널 쇼마이 (4PCS) NEW

Steamed Pork & Shrimp Dumpling with Fish Roe
鱼籽烧卖

돼지고기와 새우의 담백한 맛이 일품인 정통 광동식 덩섬

₩ 12,000



0011

0012

트리플 쇼마이 (4PCS) NEW

Steamed Pork & Shrimp Dumpling with Truffle
黑松露烧卖

트리플의 풍미를 가득 담은 쇼마이

₩ 13,000



0012

BARBECUE

烧烤

바베큐

0101

크리스피 오리튀김과 밀전병쌈 NEW

Shredded Crispy Duck served with Pancake
香酥鸭

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

w 39,000

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

 Spicy

 Signature Menu

APPE T I Z E R

前菜

애피타이저

0201



0201 와사비 오일을 곁들인 해파리발 냉채 NEW

Chilled Jellyfish with wasabi aged vinegar
芥末陈醋黑白木耳海蜇头

특소는 청량감의 와사비 오일을 함께 곁들인 해파리 냉채

₩ 18,000



0202

🌶️ 0202 마라소스 오이 무침

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

아삭한 오이를 매콤한 마라소스와 함께 곁들인 중국식 오이무침

₩ 6,500

0203 마늘소스 목이버섯 무침

Chilled Black fungus tossed in Garlic Sauce
陈醋伴黑木耳

마늘소스와 목이버섯을 함께 곁들인 애피타이저

₩ 6,500



0203



0301

SOUP

汤

스프

  0301

해물 산라탕

Spicy & Sour Seafood Soup
海鲜酸辣汤

흑식초를 더해 새콤매콤한 맛이 특징인 현지식 스프

₩ 9,000

0302

게살 옥수수 스프

Crab Meat with Sweet Corn Thick Soup
蟹肉粟米羹

게살과 옥수수를 듬뿍 넣어 담백하고 부드러운 스프

₩ 10,000



0302

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

 Spicy

 Signature Menu

BEEF

牛

소고기



0401

숙성 소고기 탕수육

Sautéed Sweet & Sour Sauce with Beef
糖醋牛肉

24시간 숙성하여 더욱 부드러운 소고기 탕수육

₩ 45,000



Spicy



Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



0402



0403



0402 상해식 대파 소고기 볶음

₩ 40,000

Sautéed Sliced Beef with Scallion
京葱爆牛肉

국내산 대파와 소고기를 불향 가득 담아 볶아낸 요리

0403 싱가포르식 흑후추 마늘 소고기 안심 NEW

₩ 48,000

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

알싸한 흑후추 소스를
부드러운 안심과 함께 곁들인 소고기 요리

PORK

猪

돼지고기

0501

일품 동파육

Stewed Pork Belly
蘇东坡肉

4단계의 조리 과정을 거쳐
부드러운 식감이 일품인 상해식 돼지고기 요리

₩ 35,000

Spicy

Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



0502



0503



0504

0502

흑후추 소스를 곁들인 포크립 NEWSautéed Spare Ribs with Black pepper sauce
黑胡椒炒猪排骨

₩ 38,000

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

*돼지고기 뼈로 인한 치아가 손상되지 않도록 섭취시 주의 부탁드립니다.

0503

더블 허니소스를 곁들인 포크립 NEWSautéed 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.

0504

스윗 & 사워 포크Sweet & Sour Pork
上海咕咾肉

₩ 35,000

1991년에 탄생한 크리스탈 제이드만의 레드컬러 탕수육

CHICKEN

鸡

닭
고기

0601

제네럴 쏘 치킨

General Tso's Chicken
左宗堂鸡

부드러운 닭고기를 토마토소스와 일품선 간장으로 조리낸
현지식 닭고기 요리

₩ 38,000

0602

유린기

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

생채파와 고추, 바삭하게 튀겨진 닭고기를 간장소스와 함께
즐기는 요리

₩ 35,000



0602

0603

간풍기

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

바삭하게 튀겨낸 닭고기를 수제 간풍소스와 볶아낸 요리

₩ 35,000



0603

0604

충칭 라즈지 NEW

Sichuan Style Spicy Fried Chicken
辣子鸡

사천 요리의 산지인 충칭 지역의 레시피를
그대로 재현한 닭고기 요리

₩ 33,000



0604



SEA FOOD

海鮮

해산물

0701

랍스터 새우 마늘찜 NEW

₩ 35,000

Braised Lobster Shrimp with Minced Garlic
金银蒜粉丝蒸红虾

마늘소스를 곁들인 랍스터 새우를 찐 현지식 요리

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

 Spicy

 Signature Menu

0702 어항동고 새우

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

다진 새우살과 생표고를 사용해 신선함을 배로 높인
정통 산동식 요리

₩ 40,000

0703 상해식 칠리 새우

Sautéed Prawn Ball in Sweet & Spicy Sauce
京燒明蝦球

매콤한 칠리소스와 새우의 쫄깃한 육질이 일품인 요리

₩ 37,000



0702

0704 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

₩ 37,000

0705 붉은 대게살 류산슬

Sautéed Seafood with Shredded Beef & Vegetable
蟹肉扒三絲

붉은 대게살의 신선함을 가득 담아낸 류산슬

₩ 40,000

0706 해물 누룽지탕

Braised Seafood Served with Crispy Rice
海鮮鍋巴

다양한 해산물과 바삭한 누룽지의 맛이 일품인
정통 중국 요리

₩ 42,000

0707 사천식 팔보채

Stir-Fried Assorted Seafood & Vegetable
八寶海鮮

다채로운 해산물을 매콤하게 볶아낸 정통 중국 요리

₩ 42,000



0703

0704

0705

0706

0707

NOODLE

面

면

0801

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

0802

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



0802

0803

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



0803

0804

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



0804

0805

올리브유로 볶은 유니 자장면

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

올리브유로 볶아낸 신선함을 더한 유니자장면

₩ 12,000



0805

0806

해산물 짬뽕

Soup Noodle with Seafood
海鮮湯馬麵

다채로운 해산물의 맛과 향이 살아있는 짬뽕

₩ 15,000



0806

0807

해물 산라탕면

Lamian with Hot & Sour Soup
上海酸辣汤拉面

새콤매콤한 산라탕에 면을 넣어 함께 즐기는
현지식 탕면

₩ 14,000



0807



0808

0808 **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

 0809 **파기름 비빔면** NEW

Dried Lamian with Spring Onion Oil
城隍廟開洋蔥油拌麵

고소한 파기름 소스에 면을 함께 비벼먹는
담백한 비빔면

₩ 12,000

 0810 **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



0809



0810

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

 Spicy

 Signature Menu

RICE

饭

밥



0901



0901

매콤한 사미장 새우 볶음밥 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

0902

붉은 대게살 스프 볶음밥

Fried Rice with Crab Soup
蟹肉扒炒饭

붉은 대게살의 신선함이 살아있는 부드러운 스프 볶음밥

₩ 18,000

0903

새우 계란 볶음밥

Fried Rice with Shrimp & Egg
虾仁蛋炒饭

계란이 듬뿍 들어가 고소함이 살아있는 새우 볶음밥

₩ 15,000



0902



0903



Spicy



Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



0904



0906



0905



0907

0904 붉은 대게살 류산슬 덮밥

Rice with Sea Cucumber, Crabmeat & Vegetable
三丝烩饭

₩ 18,000

붉은 대게살과 다채로운 해산물의 신선함이 살아있는 덮밥

0905 어항가지 덮밥

Rice with Braised Eggplant
鱼香茄子饭

₩ 15,000

어항소스의 풍미를 느낄 수 있는 부드러운 가지 덮밥

0906 채소계란 볶음밥과 마파두부

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

₩ 16,000

채소계란 볶음밥과 부드러운 마파두부를
함께 곁들인 식사 메뉴

0907 양주식 볶음밥

"Yang Zhou" Style Fried Rice
扬州炒饭

₩ 15,000

수제 차슈와 통살 새우가 들어간 정통 양주식 담백 볶음밥

VEGETABLE

野菜

야
채



1001



1002



1003

1001

청경채 볶음

Sautéed Bokchoy
炒油菜

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

w 14,000

 1002

X.O 소스 공심채 볶음

Sautéed Water Spinach with X.O Sauce
蒜茸炒通心菜

X.O소스로 볶아낸 공심채 볶음

w 22,000

1003

마늘소스 브로콜리니 볶음 NEW

Sautéed Broccolini with Minced Garlic
蒜茸炒芥蘭

베이비 브로콜리의 부드러운 식감과
마늘소스를 함께 곁들인 야채 요리

w 22,000



2001 **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

2002 **흑임자 찹쌀떡과 생강스프**

Black Sesame Chewy Dumpling in Ginger Soup
 姜茶芝麻汤丸

흑임자로 만든 고소한 찹쌀떡과 생강스프의 조화가 일품인
 상가폴식 디저트

w 9,500

2003 **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

와인

Wine

Red Wine Bottle 레드와인

카바나 레세르바 메를로	(750ml) ₩	35,000
CAVANA RESERVA MERLOT		
도멘 베르나르 드패 부르고뉴 루즈 2022	(750ml) ₩	70,000
DOMAINE BERNARD DEFAIX BOURGOGNE ROUGE		

White Wine Bottle 화이트와인

프론테라 샤르도네	(750ml) ₩	35,000
FRONTERA CHARDONNAY		

중국주

Chinese Liquor

연태구냥 34°	(250ml) ₩	25,000
YAN TAI GU NIANG	(125ml) ₩	15,000
공부가주 39°	(500ml) ₩	48,000
CONFUCIUS FAMILY	(140ml) ₩	16,000
소량주 45°	(100ml) ₩	10,000
LITTLE LANG		

맥주 Beer

카스(병) CASS	(330ml) ₩	6,000
삿포르(병) SAPPORO	(330ml) ₩	9,000
클라우드(병) KLOUD	(330ml) ₩	7,000

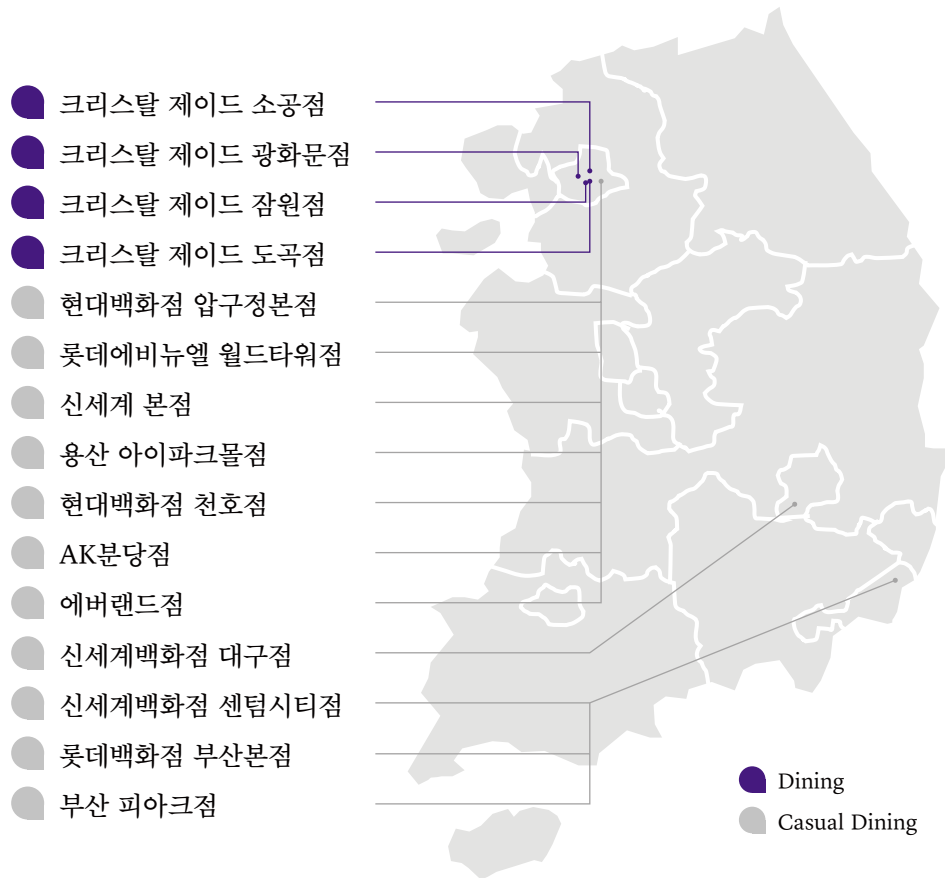
한국주 Korean Liquor

참이슬 후레쉬 CHAMISUL FRESH	(360ml) ₩	6,000
처음처럼 CHUM-CHURUM	(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>