



CRYSTAL JADE

Restaurant

딤섬

点心

DIMSUM



홍콩식 딤섬 콤비네이션 · 点心三拼

Dim Sum Combination

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

(3PCS) ₩ 8,500



새우 교자 · 翡翠虾饺皇

Steamed Shrimp Dumpling

쫄깃한 딤섬피에 탱글한 새우를 가득 넣은 정통 광둥식 딤섬

(4PCS) ₩ 9,500



쇼마이 · 鱼籽烧卖

Steamed Pork & Shrimp Dumpling with Fish Roe

돼지고기와 새우의 담백한 맛이 일품인 정통 광둥식 딤섬

(4PCS) ₩ 9,000

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다



시그니처 메뉴



매운맛

딤섬 · 点心



트러플 쇼마이 · 黑松露燒賣
Steamed Pork & Shrimp Dumpling with Truffle
트러플의 풍미를 가득 담은 쇼마이

(4PCS) ₩ 10,500



블랙빈 돼지갈비 · 豉汁蒸排骨
Steamed Pork Rib with Black Bean Sauce
블랙빈 소스에 재워 촉촉하게 쪄낸 중국식 돼지갈비

₩ 9,000



시금치 교자 · 菠菜蒸虾饺
Steamed Shrimp & Pork Dumpling with Spinach
신선한 시금치의 풍미가 가득한 딤섬

(4PCS) ₩ 9,500



채소 교자 · 上素蒸粉粿
Steamed Vegetable Dumpling
고기없이 채소를 넣어 깔끔한 맛의 딤섬

(4PCS) ₩ 8,000



부추 교자 · 韭菜蒸饺
Steamed Chive and Shrimp Dumpling
국내산 부추를 가득 넣은 정통 광둥식 딤섬

(4PCS) ₩ 9,500



매콤한 돼지고기 완탕 · 红油龙抄手
Pork Dumpling with Spicy Chili Sauce
돼지고기 완탕에 매콤한 사천소스를 곁들인 딤섬

(6PCS) ₩ 9,000

딤섬 · 点心



돼지고기 육즙 군만두 · 鲜肉锅贴

Pan-fried Pork Dumpling
육즙이 가득한 크리스탈제이드만의 군만두

(4PCS) ₩ 6,500



청새우 수제 춘권 · 鮮蝦春捲

Deep-fried Shrimp Spring Roll
최상급 블랙타이거 새우를 사용해 진한 향과 쫄깃한 식감이 특징인 수제 춘권

(4PCS) ₩ 12,000



명란 수제 춘권 · 明卵春捲

Deep-fried Pollack Spring Roll
담백한 명란을 넣어 짜지 않아 담백한 수제 춘권

(3PCS) ₩ 15,000



BBQ 꿀소스 찐빵 · 蚝皇叉烧包

Steamed B.B.Q Pork Bun
달콤한 BBQ 소스에 차슈를 곁들인 정통 광동식 찐빵

(3PCS) ₩ 7,000



BBQ 꿀소스 파이 · 蜜汁叉烧酥

Baked B.B.Q Pork Pastry
달콤한 소스에 차슈를 곁들인 정통 광동식 파이

(3PCS) ₩ 8,500



닭고기 연잎밥 · 糯米荷葉鷄

Steamed Glutinous Rice with Chicken & Dried Shrimp
향기로운 연잎안에 부드러운 닭고기와 밥을 함께 찐낸 이색 딤섬

₩ 8,000

Cantonese Special

새우 쌀피 · 鮮蝦腸粉

Steamed Cheong Fun with Shrimp

증기로 찌내 부드러운 쌀피의 식감과 쫄깃한 새우의 맛이 특징인 광동식 딤섬

(3PCS) ₩ 12,000

가리비 관자 쌀피 · 鮮帶子腸粉

Steamed Cheong Fun with Scallop

증기로 찌내 부드러운 쌀피의 식감과 신선한 가리비의 맛이 특징인 광동식 딤섬

(3PCS) ₩ 12,000

차슈 쌀피 · 叉燒腸粉

Steamed Cheong Fun with BBQ Pork

증기로 찌내 부드러운 쌀피의 식감과 담백한 차슈의 맛이 특징인 광동식 딤섬

(3PCS) ₩ 10,000

창편

腸粉

Cheong Fun

* 평일 저녁 / 주말 한정 판매

광동식 딤섬의 꽃 '창편'

중국 광둥지역 사람들이 아침으로 즐겨먹는 창편은 증기로 찌낸 쌀피의 부드러운 식감과 특제소스의 조화가 일품인 광동식 대표 딤섬입니다



애피타이저

前菜

APPETIZER



특색 냉채 · 前菜五拼

Appetizers Combination Combination of Chilled Jellyfish/Shredded
Abalone/Beef Shank/ Prawn/Preserved Egg

새우, 오향장육, 전복, 마늘소스 해파리냉채, 피단을 맛볼 수 있는 애피타이저

小(Small) ₩ 30,000 / 大(Big) ₩ 45,000



애피타이저 · 前菜



오향장육 · 五香卤牛肉

Marinated Spiced Beef Shank

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

小(Small) ₩ 22,000 / 大(Big) ₩ 33,000



마늘소스 해파리 냉채 · 凉拌海蜇

Chilled Jellyfish with Garlic Sauce

크리스탈 제이드 특제 마늘소스를 곁들인 해파리 냉채

小(Small) ₩ 15,000 / 大(Big) ₩ 23,000



마늘 소스 목이 버섯 무침 · 陳醋伴黑木耳

Chilled Black fungus tossed in Garlic Sauce

마늘소스와 목이버섯을 함께 곁들인 애피타이저

₩ 10,000



파이황과 · 蒜香小黃瓜

Spicy cucumber in "jiang nan" Style

아삭한 오이를 마늘소스와 함께 곁들인 중국식 오이무침

₩ 8,000



오리알 냉두부 · 一品冻豆腐

Cold Beancurd Topped with Preserved Egg

고소한 피단과 냉두부를 함께 즐기는 콜드 디쉬

₩ 15,000



매콤한 가지튀김 · 椒鹽炸茄子

Deep-fried Eggplant with Salt and Pepper

부드러운 가지를 바삭하게 튀겨낸 애피타이저

₩ 10,000

스프

汤
SOUP

해물 산라탕 · 海鲜酸辣汤

Hot & Sour Seafood Soup

흑식초를 더해 새콤매콤한 맛이 특징인 현지식 스프

₩ 10,000

스프 · 汤



전복 죽생 맑은 스프 · 竹笙鲍鱼汤

Abalone Soup with Bamboo Pith
전복과 죽생버섯을 넣은 건강식 고급 스프

₩ 20,000



게살 상어지느러미 스프 · 蟹肉鱼翅汤

Shark's Fin Soup with Crab Meat
게살에 건삭스핀을 더해 더욱 풍미가 깊은 스프

₩ 15,000



죽생 해산물 두부 스프 · 竹笙海鮮豆腐羹

Seafood with Beancurd Thick Soup
죽생버섯과 해산물을 넣어 더욱 담백한 스프

₩ 15,000



게살 옥수수 스프 · 蟹肉粟米羹

Crab Meat with Sweet Corn Thick Soup
게살과 옥수수를 듬뿍 넣어 담백하고 부드러운 스프

₩ 10,000

바베큐

烧烤

BARBECUE
SELECTION



북경오리 · 北京片皮鸭

Peking Duck

정통 광둥식으로 제조해 바삭한 껍질과 부드러운 육질의 맛이 일품인 북경오리

小(Small) ₩ 60,000 / 大(Big) ₩ 100,000

홍콩식 오리구이 · 港式燒鴨

Roasted Duck in "Hong Kong" Style
정통 광둥식으로 제조한 홍콩식 오리 구이

₩ 45,000

삭스핀

鱼翅

SHARK'S FIN



삼선 해물 상어지느러미 요리 · 海皇魚翅

Shark's Fin with assorted Seafood

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

小(Small) ₩ 80,000 / 大(Big) ₩ 110,000



북경식 상어지느러미 요리 · 北京魚翅

Shark's Fin in Beijing-style

건 삭스핀과 소고기, 다채로운 해산물을 담아낸 일품 삭스핀 요리

小(Small) ₩ 70,000 / 大(Big) ₩ 100,000



해호 상어지느러미 찜 · 上湯大鮑翅

Braised Premium Shark's Fin in Brown Sauce

건 삭스핀의 신선함과 해호소스의 풍미를 더한 일품 삭스핀 요리

小(Small) ₩ 70,000 / 大(Big) ₩ 100,000



홍소 상어지느러미 찜 · 紅燒大鮑翅

Braised Shark's Fin in Oyster Sauce

건 삭스핀의 신선함과 홍소소스의 풍미를 더한 일품 삭스핀 요리

小(Small) ₩ 70,000 / 大(Big) ₩ 100,000

해삼&전복

海參

ABALONE & SEA CUCUMBER



호황 해삼전복 · 蠔皇海參鮑魚

Braised Sea Cucumber with Sliced Abalone in Casserole
1등급 해삼과 전복의 맛과 풍미를 살린 고급 중식 요리

小(Small) ₩ 55,000 / 大(Big) ₩ 83,000



해삼 주스 · 海參扒肘子

Steamed Pork Belly with Sea Cucumber
1등급 해삼과 동파육을 함께 곁들인 고급 중식 요리

小(Small) ₩ 50,000 / 大(Big) ₩ 75,000



금사 오룡해삼 · 金絲烏龍海參

Braised Sea Cucumber & Shrimp
1등급 해삼에 다진 새우를 넣어 튀겨낸 고급 중식 요리

小(Small) ₩ 45,000 / 大(Big) ₩ 70,000



홍소해삼 · 紅燒蠔皇海參

Braised Sea Cucumber in Oyster Sauce
1등급 해삼과 크리스탈 제이드 특제 소스를 함께 곁들인 고급 중식 요리

小(Small) ₩ 50,000 / 大(Big) ₩ 75,000



송이전복 · 松茸鮑魚片

Sautéed Sliced Abalone with Pine Mushroom in White Sauce
1등급 전복과 송이를 함께 곁들인 고급 중식 요리

小(Small) ₩ 50,000 / 大(Big) ₩ 75,000

활 생선

生猛海鲜

LIVE
SEAFOOD

* 사전예약

활 바닷가재 · 龙虾

Live Lobster

신선한 활 바닷가재로 선보이는 크리스탈 제이드의 스페셜 해산물 요리

(per100g) ₩ 14,000

활 생선찜 (우럭) · 清蒸海魚

Steamed Live Fish

신선한 활 생선으로 즐기는 일품 요리

₩ 70,000

찜 蒸 Steamed

어지소스 清蒸

Steamed with Superior Soy Sauce

마늘소스 蒜茸蒸

Steamed with Minced Garlic Sauce

블랙빈소스 豉汁蒸

Steamed with Black Bean Sauce

활 생선틈김 (우럭) · 醬汁炸海魚

Deep Fried Fish

신선한 활 생선으로 즐기는 일품 요리

₩ 70,000

튀김 油炸 Deep-fried

어지소스 清蒸

Steamed with Superior Soy Sauce

탕수소스 糖醋

Sweet & Sour Sauce



해산물

海鲜

SEAFOOD



X.O 어향동고 · X.O醬炒冬菇蝦

Deep-fried Shiitake Mushrooms with Shrimp

생표고에 다진 새우살을 넣어 신선함을 배로 높인 정통 산동식 요리

小(Small) ₩ 39,000 / 大(Big) ₩ 52,000

해산물 · 海鮮



오리지널 멘보샤 · 麵包蝦

MianBao Xia

겉은 바삭 속은 촉촉한 중국식 새우 샌드위치 튀김

(4pcs) ₩ 30,000



마라 새우 · 麻辣蝦球

Sautéed Prawn with Dried Chilli & Cashew Nut

마라소스와 새우의 쫄깃한 육질이 일품인 볶음 요리

小(Small) ₩ 36,000 / 大(Big) ₩ 51,000



칠리 새우 · 京燒明蝦球

Sautéed Prawn Ball in Sweet & Spicy Sauce

매콤달콤한 칠리소스와 새우의 쫄깃한 육질의 일품 요리

小(Small) ₩ 36,000 / 大(Big) ₩ 51,000



아몬드 레몬 크림 새우 · 杏香沙律蝦球

Deep-fried Prawn with Mayonnaise Sauce & Almond

산뜻하고 고소한 아몬드 레몬 크림소스와 새우의 쫄깃한 육질의 일품 요리

小(Small) ₩ 36,000 / 大(Big) ₩ 51,000



간풍 새우 · 干烹明蝦球

Deep-fried Prawn with Assorted Peppers in Chili Sauce

풍미 깊은 수제 간풍소스와 새우의 쫄깃한 육질이 일품인 요리

小(Small) ₩ 36,000 / 大(Big) ₩ 51,000



화이트 소스 새우 캐슈넛 볶음 · 蘆筍腰果蝦球

Sautéed Prawn with Cashew nut

화이트 소스와 새우의 쫄깃한 육질이 일품인 볶음 요리

小(Small) ₩ 36,000 / 大(Big) ₩ 51,000

해산물 · 海鮮



볶은 대게살 류산슬 · 蟹肉扒三絲

Sautéed Seafood with Shredded Beef & Vegetable
볶은 대게살의 신선함을 가득 담아낸 류산슬

小(Small) ₩ 39,000 / 大(Big) ₩ 56,000



7선 해물 핫팟 누룽지탕 · 海鮮鍋巴

Braised Seafood Served with Crispy Rice
7가지 해산물을 핫팟에 담아낸 정통 중국 요리

小(Small) ₩ 38,000 / 大(Big) ₩ 55,000



시황 전가복 · 蠔皇全家福

Braised Abalone, Sea Cucumber & Pine Mushroom with Seafood
바다 속 온갖 진귀한 해물을 넣어 만든 행복 가득한 고급 중식 요리

小(Small) ₩ 75,000 / 大(Big) ₩ 100,000



사천식 팔보채 · 八寶海鮮

Stir-fried Assorted Seafood & Vegetable
8가지 진귀한 해산물을 매콤하게 볶아낸 정통 중국 요리

小(Small) ₩ 42,000 / 大(Big) ₩ 59,000

* 소스 선택 가능 (순한맛 or 매운맛 택 1)



양장피 · 兩張粉皮

Sautéed Vegetable with Beef Shank & Mixed Seafood
매콤한 겨자소스와 해산물, 야채를 곁들인 정통 중식 요리

小(Small) ₩ 39,000 / 大(Big) ₩ 56,000



왕새우 요리 · 大蝦選汁

Sautéed Noodle with king Prawn
신선한 대하와 다채로운 중식 소스로 조리되는 스페셜 해산물 요리

小(Small) ₩ 45,000 / 大(Big) ₩ 65,000

* 소스 선택 가능 (칠리 or 마늘 or 블랙빈 택 1)



해산물 · 海鮮



X.O 아스파라거스 새우 관자 볶음 · X.O醬帶子炒蝦球

Sautéed Prawn & Scallop with X.O Sauce
1등급 관자와 신선한 새우를 수제 X.O소스로 볶아낸 해산물 요리

小(Small) ₩ 37,000 / 大(Big) ₩ 48,000



마늘소스 관자찜 · 蒜茸蒸帶子

Steamed Pen Shell with Garlic
알싸한 마늘소스와 1등급 관자를 함께 찌낸 일품 해산물 요리

小(Small) ₩ 36,000 / 大(Big) ₩ 47,000



어지소스 은대구찜 · 清蒸盧魚

Braised Toothfish with Soy Sauce
크리스탈 제이드 특제 어지소스를 곁들인 생선 찜 요리

₩ 48,000



블랙빈 소스 새우 볶음 · 川醬豆豉爆蝦球

Sautéed Prawn with Black Bean Sauce
깊은 감칠맛의 블랙빈 소스와 새우의 쫄깃한 육질이 일품인 요리

小(Small) ₩ 37000 / 大(Big) ₩ 48,000

소고기

牛

BEEF



숙성 한우 탕수육 · 韓式糖醋牛肉

Sautéed Sweet & Sour Sauce with Beef

24시간 숙성하여 더욱 부드러운 한우 탕수육

小(Small) ₩ 42,000 / 大(Big) ₩ 59,000

소고기 · 牛



소고기 안심 엔다이브랩 · 菊苣配牛肉鬆

Sauteed Diced Beef wrap with Endive
부드러운 엔다이브에 다진 소고기 안심을 함께 싸먹는 퓨전 중식 요리

小(Small) ₩ 40,000 / 大(Big) ₩ 56,000



흑후추 마늘 소고기 안심 · 黑椒牛肉粒

Sauteed Diced Beef with Sliced Garlic
알싸한 흑후추 소스를 부드러운 안심과 함께 볶아낸 소고기 요리

小(Small) ₩ 40,000 / 大(Big) ₩ 56,000



사천식 소고기 안심 · 麻辣牛柳粒

Sauteed Diced Beef with Sliced Garlic
매콤한 사천식 소스를 부드러운 안심과 함께 볶아낸 소고기 요리

小(Small) ₩ 40,000 / 大(Big) ₩ 56,000



난자완스 · 上海式南煎丸子

Stir-fried Meatballs and Vegetables
다진 소고기 완자와 야채를 부드럽게 졸여낸 오리지널 난자완스

小(Small) ₩ 39,000 / 大(Big) ₩ 55,000



블랙빈 소스 아스파라거스 소고기 볶음 · 豆豉炒蘆筍牛肉

Sautéed Beef & Asparagus with Black Bean Sauce
깊은 감칠맛의 블랙빈 소스와 소고기를 함께 볶아낸 광동식 요리

小(Small) ₩ 38,000 / 大(Big) ₩ 54,000

돼지고기

豬

PORK



일품 동파육 · 蘇东坡肉

Braised Pork Belly

4단계의 조리 과정을 거쳐 부드러운 식감이 일품인 돼지고기 요리

小(Small) ₩ 32,000 / 大(Big) ₩ 44,000

돼지고기 · 猪



돼지고기 탕수육 · 韩式咕咾肉

Sautéed Sweet & Sour Pork in "Korean" Style
국내산 돈등심을 사용해 더욱 담백한 한국식 탕수육

小(Small) ₩ 32,000 / 大(Big) ₩ 44,000



마늘소스 돼지갈비 · 蒜香手把骨

Deep-fried Pork Rib with Garlic
바삭하게 튀겨낸 돼지 갈비살과 알싸한 마늘소스를 얹어낸 광동식 요리

小(Small) ₩ 25,000 / 大(Big) ₩ 37,000

* 갈비 추가 ₩ 8,000 (1pc)



닭고기

鸡

CHICKEN



마라 닭고기 핫팟 요리 · 麻辣雞球煲

Spicy chicken in casserole

마라소스로 볶아낸 닭고기를 핫팟에서 즐기는 현지식 요리

小(Small) ₩ 32,000 / 大(Big) ₩ 42,000

닭고기 · 鸡



대파 유린기 · 油淋鸡

Deep-fried Chicken with Hot Pepper in Soya Sauce
생대파와 고추, 바삭하게 튀겨진 닭고기를 간장소스와 함께 즐기는 요리

小(Small) ₩ 32,000 / 大(Big) ₩ 42,000



통마늘 간풍기 · 干烹鸡球

Deep-fried Chicken with Garlic & Red Peppers
바삭하게 튀겨낸 닭고기를 수제 간풍소스와 볶아낸 요리

小(Small) ₩ 32,000 / 大(Big) ₩ 42,000



후난식 닭고기 볶음 · 青紅椒炒辣鸡

Sautéed Chicken with Onion & Green Capsicum
매콤함을 즐기는 후난식 스타일의 레시피를 구현한 닭고기 요리

小(Small) ₩ 32,000 / 大(Big) ₩ 42,000



화이트 소스 닭고기 캐슈넛 볶음 · 腰果爆鸡脯

Sautéed Chicken with Cashew Nut
부드러운 닭고기를 화이트 소스로 볶아낸 요리

小(Small) ₩ 32,000 / 大(Big) ₩ 42,000



궈자 핫팟에 담아낸 산베이 치킨 · 砂煲三杯雞

San Bei Chicken
대만식 찜닭으로도 불리는 깊은 감칠맛의 현지식 요리

小(Small) ₩ 32,000 / 大(Big) ₩ 42,000

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다



시그니처 메뉴



매운맛

면 面 NOODLE



에그누들 완탕면 · 鮮蝦雲吞麵

Soup Egg Noodle with Shrimp

싱가포르 레시피를 그대로 구현한 정통 에그누들 탕면

₩ 13,000





이베리코 스테이크 자장면 · 西班牙伊比利亚猪肉 炸酱面

Reich Brown Sauce noodle with Iberico

도토리를 먹고자란 이베리코를 푸짐하게 올려낸 프리미엄 자장면

₩ 14,000



면 · 面



왕새우 백탕면 · 碧綠大蝦湯面

Noodle soup with King Prawn and Assorted Vegetable
왕새우의 쫄깃한 육질과 맑은 육수의 맛이 살아있는 탕면

₩ 19,000



🌶️ 사천식 왕새우 탕면 · 碧綠大蝦辣湯面

Soup Noodle with King Prawn in "Sichuan" Style
왕새우 쫄깃한 육질과 매콤한 육수의 맛이 일품인 탕면

₩ 19,000



🌶️ 해륙 산슬면 · 四絲湯面

Soup Noodle with Sea Cucumber, Shrimp, Vegetable and Pork
돼지고기와 해산물 등 다채로운 식자재를 듬뿍 넣어 시원한 맛이 일품인 탕면

₩ 15,000



올리브유로 볶은 삼선자장면 · 京式炸醬面

Noodle with Pork in Rich Brown Sauce and Olive oil
올리브유로 볶아내 신선함을 더한 자장면

₩ 10,000



🍖 올리브유로 볶은 유니 자장면 · 肉泥炸醬面

Minced Pork and Noodle in Rich Brown Sauce
올리브유로 볶아내 신선함을 더한 유니자장면

₩ 10,000



🌶️ 완도전복과 7선 해물 짬뽕 · 海鮮湯馬麵

Soup Noodle with Sea Abalone & Seafood
완도산 전복과 7가지 해물을 푸짐하게 넣은 짬뽕

₩ 14,000

면 · 面



광동식 해산물 초면 · 海鮮炒面

Fried Noodle with Seafood

바삭하게 튀겨낸 초면을 해산물 소스와 곁들여 먹는 정통 광동식 누들 메뉴

₩ 19,000



기스면 · 鷄絲湯面

Soup Noodle with Sea Cucumber, Chicken & Mushroom

맑은 육수에 닭고기를 듬뿍 넣은 담백한 탕면

₩ 12,000



X.O 소고기 에그누들 차우면 · X.O醬牛肉炒麵

Sautéed Egg Noodle with Beef & Assorted Vegetable in X.O Sauce

수제 X.O 소스와 에그누들을 소고기와 함께 볶아낸 광동식 누들 메뉴

₩ 16,000



해산물 에그누들 차우면 · X.O醬海鮮炒麵

Sautéed Egg Noodle with Seafood & Assorted Vegetable in X.O Sauce

다양한 해산물과 에그누들을 함께 볶아낸 광동식 누들 메뉴

₩ 16,000

밥 饭 RICE



양주식 볶음밥 · 扬州炒饭

"Yang Zhou" Style Fried Rice

수제 차슈와 통살 새우가 들어간 정통 양주식 담백 볶음밥

₩ 13,000



채소계란볶음밥과 眞 마파두부 · 麻婆豆腐炒饭

Fried Rice with Braised Beancurd with Minced Pork in Spicy Sauce

채소계란 볶음밥과 부드러운 마파두부를 함께 곁들인 식사 메뉴

₩ 15,000



건관자 단백질 볶음밥 · 干贝蛋白炒饭

Fried Rice with Dried Capesante & white of an egg

구름을 머금듯한 부드러운 계란 볶음에 건관자를 곁들인 현지식 볶음밥

₩ 16,000

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다



시그니처 메뉴



매운맛

밥 · 饭



붉은 대게살 류산슬 덮밥 · 三丝烩饭

Rice with Sea Cucumber, Crabmeat & Vegetable
붉은 대게살과 다채로운 해산물의 신선함이 살아있는 덮밥

₩ 16,000



팔진 덮밥 · 什锦海鲜饭

Rice with Assorted Seafood
8가지 진귀한 해산물을 함께 볶아낸 덮밥

₩ 18,000



🌶️ 어항가지 덮밥 · 鱼香茄子饭

Rice with Braised Eggplant
어항소스의 풍미를 느낄 수 있는 부드러운 가지 덮밥

₩ 14,000



붉은 대게살 볶음밥 · 蟹肉炒饭

Fried Rice with Crab Meat
붉은 대게살과 계란을 함께 볶아낸 식사 메뉴

₩ 13,000



🌶️ 홍콩식 소고기 볶음밥 · 港式牛肉炒饭

Fried Rice with Minced Beef in Spicy Sauce
홍콩식 스타일의 매콤한 소고기 볶음밥

₩ 16,000



🌶️ 사천식 새우 볶음밥 · 四川虾仁炒饭

Fried Rice with Shrimp in Sichuan Style
매콤한 두반소스를 넣은 사천식 새우 볶음밥

₩ 13,000

야채

野菜

VEGETABLE



眞 마파두부 · 麻婆滑豆腐

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

小(Small) ₩ 18,000 / 大(Big) ₩ 27,000



사계콩 볶음 · 肉末炒四季豆

Sautéed String Bean with Minced Pork
아삭한 그린빈과 돼지고기를 함께 볶아낸 현지식 야채 요리

小(Small) ₩ 18,000 / 大(Big) ₩ 27,000



사계콩 새우 볶음 · 四季豆炒蝦球

Sautéed String Bean with Shrimp
아삭한 그린빈과 새우를 함께 볶아낸 현지식 야채 요리

小(Small) ₩ 20,000 / 大(Big) ₩ 29,000

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다



시그니처 메뉴



매운맛

야채 · 野菜



X.O 소스 로메인 핫팟 요리 · X.O酱炒茼蒿

Stewed Assorted Romaine with X.O Sauce in hotpot
수제 X.O소스로 볶아낸 로메인을 뜨거운 핫팟에서 즐기는 야채 요리

₩ 20,000



비타민 볶음 · 蒜茸炒维他命菜

Sautéed Vitamin Vegetable
마늘 or X.O소스와 비타민을 함께 볶아낸 야채요리

₩ 12,000

* 소스 선택 가능 (마늘 or X.O소스 택 1)



청경채 볶음 · 炒油菜

Sautéed Bokchoy
마늘 or 굴소스 or 게살소스로 볶아낸 중국식 대표 야채 요리

₩ 12,000

* 소스 선택 가능 (마늘 or 굴소스 or 게살소스 택 1)



X.O 소스 공심채 · 蒜茸炒通心菜

Sautéed Water Spinach with X.O Sauce
수제 X.O소스로 볶아낸 대표적인 중식 야채 볶음

₩ 20,000



브로콜리니와 마늘볶음 · 蒜茸炒芥蘭

Sautéed Broccolini with Minced Garlic
베이비 브로콜리의 부드러운 식감과 마늘소스를 함께 곁들인 현지식 야채 요리

₩ 18,000

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다



시그니처 메뉴



매운맛

디저트

甜品

DESSERT

흑임자 찹쌀떡과 생강스프 · 姜茶芝麻汤丸

Black Sesame Chewy Dumpling in Ginger Soup

흑임자로 만든 고소한 찹쌀떡과 생강스프의 조화가 일품인 싱가포르 디저트

₩ 9,500

디저트 · 甜品



상하 블루베리 식혜 · 食醯

Sweet Rice Punch with Shang-Ha Farm Blueberry
상하농원의 블루베리로 만든 한국의 대표 디저트 식혜

₩ 4,900



흑임자 찹쌀떡 · 雷沙湯圓

Black Sesame Chewy Dumpling
흑임자로 만든 고소한 찹쌀떡

₩ 9,000



홍콩식 단팥죽 · 紅豆沙湯圓

Sweet Red-Bean Porridge with Small Rice Dumplings
팥앙금의 달콤한 맛이 특징인 홍콩식 디저트

(Hot/Cold) ₩ 5,500



코코넛 버블 밀크티 · 椰香泡泡茶

Coconut Milk Bubble Tea
달콤한 버블티에 코코넛을 넣은 싱가포르식 디저트

₩ 3,500



고구마 빠스 · 焦糖甜薯

Pan-fried Sweet Potatoes Coated with Sugar Syrup
끈적임 없이 바삭하면서도 달콤한 고구마 디저트

₩ 11,000

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다



시그니처 메뉴



매운맛

음료 & 주류

酒精

DRINK



Beer 맥주

에비스 (생) (330ml)	YEBISU	10,000
칭다오 (병) (330ml)	TSINGTAO	9,000
알함브라 (병) (330ml)	ALHAMBRA	8,800
클라우드 (병) (330ml)	KLOUD	8,000
테라 (병) (330ml)	TERRA	8,000

Korean Liquor 한국주

처음처럼 (360ml)	CHUM-CHURUM	6,500
참이슬 후레쉬 (360ml)	CHAMISUL	6,500
진로이즈백 (360ml)	JINRO IS BACK	6,500
화요 (25°) (375ml)	HAWYO 25	25,000
화요 (41°) (200ml)	HAWYO 41	25,000
화요 (41°) (375ml)	HAWYO 41	55,000

Beverage 음료

콜라 (350ml)	PEPSI	3,000
사이다 (350ml)	CIDER	3,000
제로 콜라 (350ml)	ZERO PEPSI	3,000
페리에 (330ml)	PERRIER	5,000
에비앙 (500ml)	EVIAN	5,000
산펠레그리노 (500ml)	S.PELLEGRINO	9,000
엔요 (200ml)	ENYO	2,000
 폴 바셋 아메리카노	AMERICANO	3,000
 폴 바셋 아이스 아메리카노	ICED AMERICANO	3,500

Chinese Liquor 중국주

소랑주 (100ml)	LITTLE LANG	10,000
순품랑 (375ml)	SHUNPIN LANG	30,000
송화강주 34° (450ml)	SONG HUA JIANG JIU	35,000
제갈량 (250ml)	JAEGALRYUANG	45,000
양하대곡 (375ml)	YANGHEDAQU	50,000
공부가주 (140ml / 500ml)	CONFUCIUS FAMILY	17,000 / 55,000
연태구냥 (250ml / 500ml)	YAN TAI GU NIANG	33,000 / 60,000
천진고량주 (140ml / 560ml)	TIAN JIN KAO LIANG	17,000 / 65,000
경주 (500ml)	JING JIU	70,000
죽엽청주 45° (250ml / 500ml)	CHU YEH CHING	45,000 / 70,000
금문고량주 (300ml)	KINMEN KAOLIANG	88,000
해지람 42° (240ml)	HAIZHILAN	90,000
고월용산10년산(소흥주) (500ml)	GUYUELONGSHANN 10 YEARS	90,000
수정방 (250ml)	SOO JUNG BANG	260,000
천지람 42° (480ml)	TAINZHILAN	300,000
오량액 (500ml)	WULIANGYE	490,000
귀주 마오타이 (500ml)	KWEICHOW MOUTAI CHIEW	690,000

Glass Wine 글라스 와인

돈레이 멀롯 라포스톨 RED	DON REY MERLOT	8,500
돈레이 쇼비농 블랑, 라포스톨 White	DONREY SAUVIGNON BLANC	8,500

Half Bottle Wine 하프바틀 와인

와일드 스완 까베르네 쇼비농	WILD SWAN, CABERNET SAUVIGNON	15,000
와일드 스완 샤르도네	WILD SWAN CHARDONNAY	15,000

Red Wine 레드와인

돈레이 멀롯 라포스톨	DON REY MERLOT	38,000
비고르 우마니 론끼	UMANI RONCHI, VIGOR	45,000
알타비스타 프리미엄 말백	ALTA VISTA, PREMIUM MALBEC	50,000
조쉬 까베르네 쇼비농	JOSH, CABERNET SAUVIGNON	58,000
귀베알렉상드르 까르메네르 라포스톨	LAPOSTOLLE, CUVÉE ALEXANDRE CARMENERE	69,000
덕혼 디코이 멀롯	DUCKHORN, DECOY MERLOT	85,000
몰리두커 더 박서 쉬라즈	MOLLYDOOKER THE BOXER SHIRAZ	90,000
까베르네 쇼비농 로버트 몬다비, 나파벨리	ROBERT MONDAVI CABERNET SAUVIGNON	98,000
비노 노빌레 몬테풀치아노 아비뇨네지	VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO	108,000
도멘 바로나크	DOMAINE BARONARQUES	125,000
바롤로 도메니코 끌레리코	DOMENICO CLEFICO BAROLO	145,000

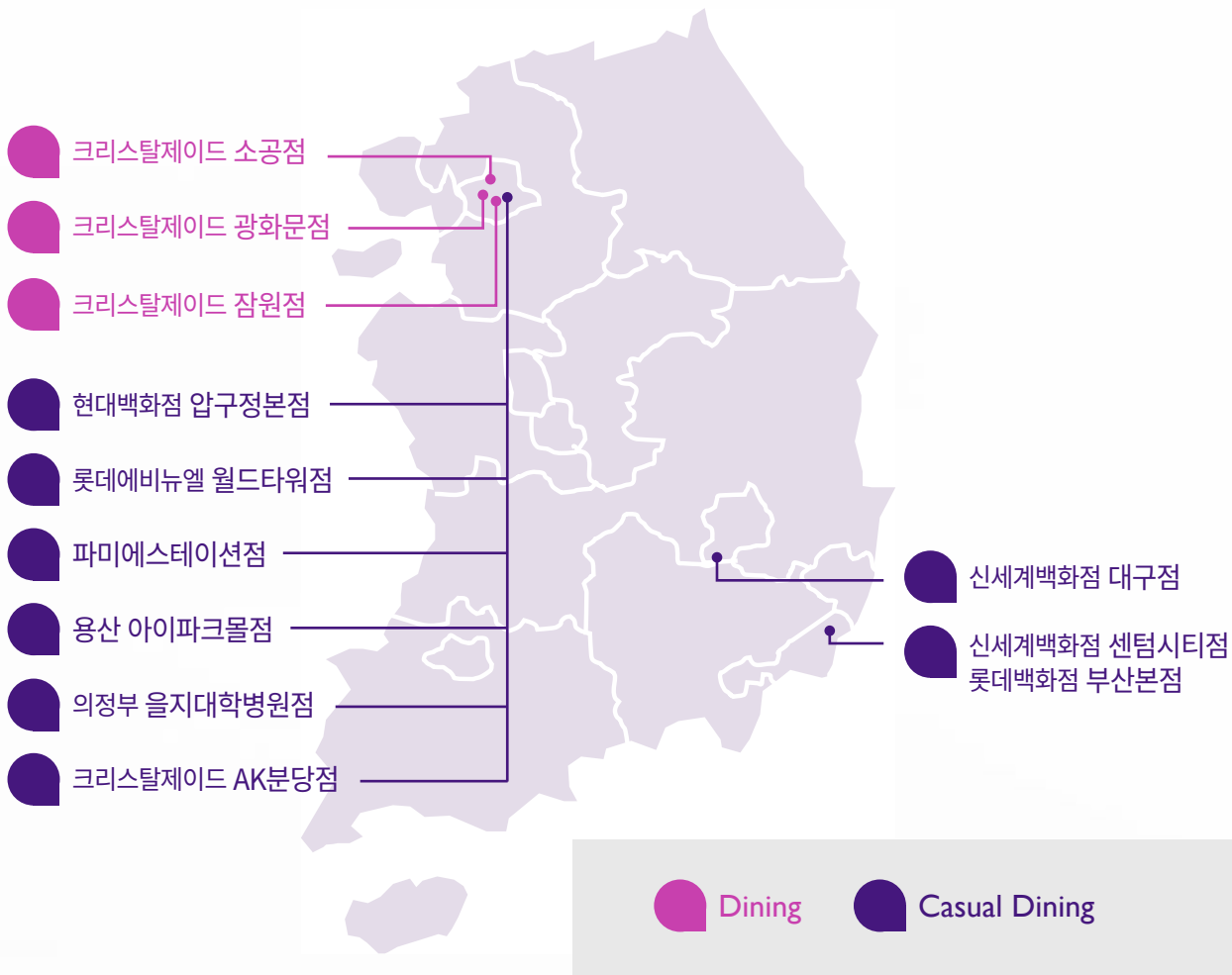
White Wine 화이트와인

돈레이 쇼비농 블랑, 라포스톨	DONREY SAUVIGNON BLANC	38,000
비고르 화이트 우마니 론끼	UMANI RONCHI, VIGOR	45,000
조쉬 샤르도네	JOSH, CHARDONNAY	58,000
펠리셔 쇼비농 블랑	PALLISER, SAUVIGNON BLANC	68,000
피에로판, 소아베 클라시코	PIEROPAN SOAVE CLASSICO	75,000
샤블리 프리미에 크뤼 레 보드베	CHABLIS 1ER CRU LES VAUDEVY	98,000
끌로 뒤 발 샤르도네	CLOS DU VAL, CHARDONNAY	110,000

Sparkling 스파클링

발레볼보 모스카토 스푸만테	VALLEBELBO, MOSCATO SPUMANTE	35,000
콩카도로 프로세코 귀베	CONCA D'ORO, PROSECCO CUVÉE	39,000

Where We Are Now



Over **12** outlets across Major Cities in South Korea

크리스탈 제이드 수상내역
Crystal Jade Key Regional Award



- <Michelin Guide Seoul '추천 레스토랑' - 2017~ 2022>
- <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>