



CRYSTAL JADE

La Mian Xiao Long Bao

SHANGHI COURSE MENU

상하이 런치 코스

Shanghai Lunch Course

상하이 특선 코스 A

Shanghai Special Course A

상하이 특선 코스 B

Shanghai Special Course B

CRYSTAL JADE

상하이 런치 코스

Shanghai Lunch Course

(Lunch)

29,000원

소롱포 (2pcs)

翡翠上海小笼包
Steamed Soupy Pork Dumpling

붉은 대게살 류산슬

蟹肉扒三絲
Sautéed Seafood with Shredded Beef & Vegetable

비타민 볶음 (마늘소스/X.O소스 택1)

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

상해식 탕수육

上海咕咾肉
Sweet & Sour Pork In Shanghai Style

식사 (택1)

面 或 饭
Noodle or Rice

자장면 | 짬뽕 | 판판면 | 새우 볶음밥

디저트

甜品
Dessert

· 코스메뉴는 2인이상 주문 가능합니다. Course Menu is available for a minimum order of two

· 메뉴 가격에 10% 부가세가 포함되어 있습니다. All prices are inclusive of 10% VAT

· 런치 코스는 오전 11시 부터 오후 3시까지 운영 됩니다. Lunch Course is available From 11:00 am to 3:00 pm

상하이 특선 코스 A

Shanghai Special Course A

(All Day)

35,000원

소롱포 (2pcs)

翡翠上海小笼包
Steamed Soupy Pork Dumpling

붉은 대게 집게살 누룽지탕

蟹钳子鍋巴湯
Crabmeat with Braised Seafood & Crispy Rice

새우 요리

虾球
Sautéed Prawn with Special Sauce
(소스 선택 : 칠리소스 辣椒醬, 아몬드 레몬 크림 소스 奶醬, 간풍소스 蒜茸辣椒)

흑후추 소고기 고추 볶음 or 상해식 대파 소고기 볶음 (택1)

黑椒菌菇炒牛肉 或 京葱爆牛肉
Sautéed Sliced Beef with Mushroom & Black Pepper or Sautéed Sliced Beef with Scallion

식사 (택1)

面 或 饭
Noodle or Rice

자장면 | 짬뽕 | 탄탄면 | 새우 볶음밥

디저트

甜品
Dessert

· 코스메뉴는 2인이상 주문 가능합니다. Course Menu is available for a minimum order of two

· 메뉴 가격에 10% 부가세가 포함되어 있습니다. All prices are inclusive of 10% VAT

상하이 특선 코스 B

Shanghai Special Course B

(All Day)

45,000원

소롱포 (2pcs)

翡翠上海小笼包
Steamed Soupy Pork Dumpling

해물 누룽지탕

海鲜锅巴
Braised Seafood Served with Crispy Rice

어향동고 새우

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

한우 탕수육 or 시즌 메뉴 (택1)

韓式糖醋牛肉 或 季節料理
Sautéed Sweet & Sour Sauce with Beef or Dishes of the Season

청경채 볶음 (굴소스/게살 소스 택1)

炒油菜
Sautéed Bokchoy

식사 (택1)

面 或 飯
Noodle or Rice

자장면 | 짬뽕 | 땀땀면 | 새우 볶음밥

디저트

甜品
Dessert

· 코스메뉴는 2인이상 주문 가능합니다. Course Menu is available for a minimum order of two

· 메뉴 가격에 10% 부가세가 포함되어 있습니다. All prices are inclusive of 10% VAT

딤섬

点心

DIMSUM



소롱포 샘플러 · 五色味小籠包

Various Steamed Soupy Pork Dumpling

오리지널, 치즈, 새우, 게살, 트러플 5가지 맛을 만나 볼 수 있는 소롱포 샘플러

(10PCS) ₩ 15,000



딤섬 · 点心



오리지널 소롱포 · 翡翠上海小籠包
Steamed Soupy Pork Dumpling
현지 딤섬 셰프의 손끝에서 탄생하는 풍부한 육즙의 오리지널 소롱포

(6PCS) ₩ 7,000 / (10PCS) ₩ 10,500



트러플 소롱포 · 黑松露小籠包
Steamed Soupy Pork Dumpling with Truffle
트러플 오일의 깊은 풍미과 풍부한 육즙의 소롱포

(6PCS) ₩ 8,500 / (10PCS) ₩ 12,500



붉은 대게살 소롱포 · 蟹肉小籠包
Steamed Soupy Pork Dumpling with Crab Meat
붉은 대게살의 담백한 맛을 느낄 수 있는 소롱포

(6PCS) ₩ 8,500 / (10PCS) ₩ 12,500



매일 치즈 소롱포 · 起士小籠包
Steamed Soupy Pork Dumpling with Maeil Cheese
고소한 매일 체다치즈의 맛을 그대로 담은 소롱포

(6PCS) ₩ 8,500 / (10PCS) ₩ 12,500



새우장 소롱포 · 鮮蝦小籠包
Steamed Soupy Pork Dumpling with Shrimp
수제 새우장의 고소한 맛이 살아있는 소롱포

(6PCS) ₩ 8,500 / (10PCS) ₩ 12,500

소롱포 맛있게 먹는 법 How to eat Xiao Long Bao

- 1 소롱포를 들어 (혹)식초에 살짝 묻힌다.
首先將小籠包沾上一点点醋
Gently dip the Xiao Long Bao into the Vinegar.

- 2 그 다음, 숟가락 위에 살포시 얹는다.
然后将一颗小籠包夹到汤匙上
Then place it on your spoon.

- 3 만두피 일부분을 조금 찢어 소롱포 안에 있는 육즙을 마신다.
轻轻的在小籠包的皮上咬上一小口，然后吮食里面的汤汁
Take a small bite of the Xiao Long Bao and sip on the broth.

- 4 생강채 약간을 소롱포 위에 얹은 후 한입에 넣고 풍미를 음미한다.
配上一些姜丝，然后将整粒小籠包放入口里细细的品尝
Add shredded ginger on top, and savor the flavorful Xiao Long Bao.



딤섬 · 点心



성지엔빠오 · 生煎包

Pan-fried Pork and Cabbage

바삭한 만두피 안에 담백한 돼지고기소의 맛이 일품인 상해식 대표 딤섬

(3PCS) ₩ 5,500



몽콕식 튀김만두 · 韭菜猪肉锅贴

Pan-fried Pork Dumpling

몽콕 야시장에서 맛보던 바삭한 홍콩 스타일의 군만두

(2PCS) ₩ 6,500



생부추 찐만두 · 韭菜蒸饺

Steamed Chive Dumpling

국내산 부추와 돼지고기를 사용해 담백한 맛이 일품인 딤섬

(4PCS) ₩ 9,500



매콤한 돼지고기 완탕 · 红油龙抄手

Pork Dumpling with Spicy Chili Sauce

돼지고기 완탕과 매콤한 사천소스를 곁들인 딤섬

(6PCS) ₩ 8,500



청새우 수제 춘권 · 鲜蝦春捲

Deep-fried Shrimp Spring Roll

최상급 블랙타이거 새우를 사용해 진한 향과 쫄깃한 식감이 특징인 수제 춘권

(4PCS) ₩ 12,000

애피타이저

前菜

APPETIZER

마늘소스 목이 버섯 무침 · 陳醋伴黑木耳

Chilled Black fungus tossed in Garlic Sauce
마늘소스와 목이버섯을 함께 곁들인 애피타이저

₩ 5,500



마라황과 · 椒麻小黃瓜

Spicy cucumber in "jiang nan" Style
아삭한 오이를 매콤한 마라소스와 함께 곁들인 중국식 오이무침

₩ 5,500



스프

汤
SOUP

해물 산라탕 · 海鲜酸辣汤

Hot & Sour Seafood Soup

흑식초를 더해 새콤매콤한 맛이 특징인 현지식 스프

₩ 8,000

게살 옥수수 스프 · 蟹肉粟米羹

Crab Meat with Sweet Corn Thick Soup

게살과 옥수수를 듬뿍 넣어 더욱 달콤한 스프

₩ 8,000

소고기 牛 BEEF



關家 숙성 한우 탕수육 · 韓式糖醋牛肉

Sweet & Sour Sauce with Premium Beef
24시간 숙성하여 더욱 부드러운 한우 탕수육

₩ 39,000



흑후추 소고기 고추 볶음 · 黑椒菌菇炒牛肉

Sautéed Sliced Beef with Mushroom & Black Pepper
알싸한 흑후추 소스를 부드러운 소고기와 함께 곁들인 요리

₩ 34,000



상해식 대파 소고기 볶음 · 京葱爆牛肉

Sautéed Sliced Beef with Scallion
국내산 대파를 넣어 불향 가득 볶아낸 소고기 요리

₩ 34,000

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다



시그니처 메뉴



매운맛

돼지고기

猪

PORK



일품 동파육 · 蘇东坡肉

Braised Pork Belly

4단계의 조리 과정을 거쳐 부드러운 식감이 일품인 상해식 돼지고기 요리

₩ 28,000



상해식 탕수육 · 上海咕啾肉

Sweet & Sour Pork In Shanghai Style

1991년에 탄생한 크리스탈 제이드만의 레드컬러 탕수육

₩ 28,000



흑초 실탕수육 · 黑醋肉丝

Fried Pork with Vinegar Sauce

바삭하게 튀겨낸 탕수육을 새콤한 흑초소스와 함께 즐기는 이색 탕수육

₩ 28,000

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다



시그니처 메뉴



매운맛

닭고기

鸡

CHICKEN



상해식 닭날개 튀김 · 香辣雞翅

Deep-fried Chicken Wing with Dried Chili
마라와 화조를 넣어 바삭하게 튀겨낸 닭고기 요리

₩ 28,000



유린기 · 油淋鸡

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

₩ 28,000



간풍기 · 干烹鸡球

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

₩ 28,000

해산물

海鲜

SEAFOOD



어향동고 · X.O醬炒冬菇蝦

Deep-fried Shiitake Mushrooms with Shrimp

다진 새우살과 생표고를 사용해 신선함을 배로 높인 정통 산동식 요리

₩ 37,000

해산물 · 海鮮



 **상해식 칠리 새우 · 京烧明虾球**
Sautéed Prawn Ball in Sweet & Spicy Sauce
매콤한 칠리소스와 새우의 쫄깃한 육질이 일품인 요리

₩ 32,000



 **아몬드 레몬 크림 새우 · 杏香沙律虾球**
Deep-fried Prawn with Mayonnaise Sauce & Almond
새콤달콤한 레몬 크림소스와 새우의 쫄깃한 육질이 일품인 요리

₩ 32,000



붉은 대게살 류산슬 · 蟹肉扒三絲
Sautéed Seafood with Shredded Beef & Vegetable
붉은 대게살의 신선함을 가득 담아낸 류산슬

₩ 37,000



해물 누룽지탕 · 海鮮锅巴
Braised Seafood Served with Crispy Rice
신선한 해산물과 바삭한 누룽지의 맛이 일품인 정통 중국 요리

₩ 37,000



 **사천식 팔보채 · 八寶海鮮**
Stir-fried Assorted Seafood & Vegetable
다채로운 해산물을 매콤하게 볶아낸 정통 중국 요리

₩ 36,000

면 面 NOODLE



 **탄탄면 · 成都皇府担担拉面**

Lamian with Peanut Sauce

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

₩ 13,000



 **마라 우육탕면 · 四川水煮牛肉拉面**

Noodle with Sliced Beef in Sichuan Style

부드러운 소고기와 매콤한 마라소스의 향이 살아있는 현지식 누들

₩ 15,000



 **해록 산슬면 · 四丝汤面**

Soup Noodle with Sea Cucumber, Shrimp & Vegetable, Pork

돼지고기와 해산물 등 다채로운 식자재를 듬뿍 넣어 시원한 맛이 일품인 탕면

₩ 14,000



올리브유로 볶은 유니 자장면 · 京式炸酱面

Noodle with Pork in Rich Brown Sauce and Olive oil

올리브유로 볶아내 신선함을 더한 자장면

₩ 10,000

면 · 面



상해식 자장면 · 上海炸醬面

Noodle with Minced Pork & Onion in Spicy Sauce
춘장 없이 두반장과 마시장으로 볶아낸 정통 상해식 자장면

₩ 10,000



완도 전복 짬뽕 · 海鮮湯馬麵

Soup Noodle with Sea Abalone & Seafood
완도산 전복의 신선함이 살아있는 짬뽕

₩ 12,000



해물 산라탕면 · 上海酸辣湯拉麵

Lamian with Spicy & Sour Soup in "Shanghai" Style
새콤매콤한 산라탕에 면을 넣어 함께 즐기는 현지식 탕면

₩ 12,000



파기름 비빔면 · 城隍廟開洋蔥油拌麵

Dried Lamian with Dried Shrimp & Spring Onion Oil
고소한 파기름 소스에 면을 함께 비벼먹는 담백한 비빔면

₩ 9,000



상해식 돼지고기 차우면 · 上海肉絲炒麵

Saut'eed Noodle with Shredded Pork & Cabbage in Shanghai Style
돼지고기와 각종 야채를 굴소스에 볶아낸 현지식 누들

₩ 16,000

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다



시그니처 메뉴



매운맛

밥

饭

RICE



붉은 대게살 스프 볶음밥 · 蟹肉扒炒飯

Fried Rice with Crabmeat Soup

붉은 대게살의 신선함이 살아있는 부드러운 스프 볶음밥

₩ 15,000



붉은 대게살 류산슬 덮밥 · 三丝烩饭

Rice with Sea Cucumber, Crabmeat & Vegetable

붉은 대게살과 다채로운 해산물의 신선함이 살아있는 덮밥

₩ 15,000



어향가지 덮밥 · 鱼香茄子饭

Rice with Braised Eggplant

어향소스의 풍미를 느낄 수 있는 부드러운 가지 덮밥

₩ 13,000

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다  시그니처 메뉴  매운맛

밥 · 饭



새우 계란 볶음밥 · 虾仁蛋炒饭

Fried Rice with Shrimp & Egg
상하목장 계란을 사용해 고소함이 살아있는 새우 볶음밥

₩ 12,000



사천식 새우 볶음밥 · 四川虾仁炒饭

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

₩ 12,000



양주식 볶음밥 · 扬州炒饭

"Yang Zhou" Style Fried Rice
수제 차슈와 통살 새우가 들어간 정통 양주식 담백 볶음밥

₩ 12,000



소고기 볶음밥 · 港式牛肉炒饭

Fried Rice with Minced Beef in Spicy Sauce
소고기의 풍미를 가득 담아낸 볶음밥

₩ 14,000



채소계란 볶음밥과 眞 마파두부 · 麻婆豆腐炒饭

Fried Rice with Braised Beancurd with Minced Pork in Spicy Sauce
채소계란 볶음밥과 매콤한 마파두부를 함께 곁들인 식사 메뉴

₩ 14,000

야채

野菜

VEGETABLE

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)



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 싱가포르식 디저트

₩ 9,500



상하농원

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

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다



시그니처 메뉴



매운맛

음료 & 주류

酒精

DRINK



Beer 啤酒

카스 (병)	CASS	6,000
테라 (병)	TERRA	6,000
칭다오 (병)	TSINGTAO	7,000
알함브라 (병)	ALHAMBRA	8,000

Korean Liquor 韓國燒酒

참이슬 후레쉬 (360ml)	CHAMISUL	5,500
처음처럼 (360ml)	CHUM-CHURUM	5,500

Chinese Liquor 中國酒

소량주 (100ml)	LITTLE LANG	10,000
연태구냥 (125ml)	YAN TAI GU NIANG	15,000
연태구냥 (250ml)	YAN TAI GU NIANG	25,000
연태구냥 (500ml)	YAN TAI GU NIANG	48,000
공부가주 (140ml)	CONFUCIUS FAMILY LIQUOR	16,000
공부가주 (500ml)	CONFUCIUS FAMILY LIQUOR	48,000
천진고량주 (140ml)	TIAN JIN KAO LIANG LIQUOR	15,000
순품랑 (375ml)	SHUNPIN LANG	30,000

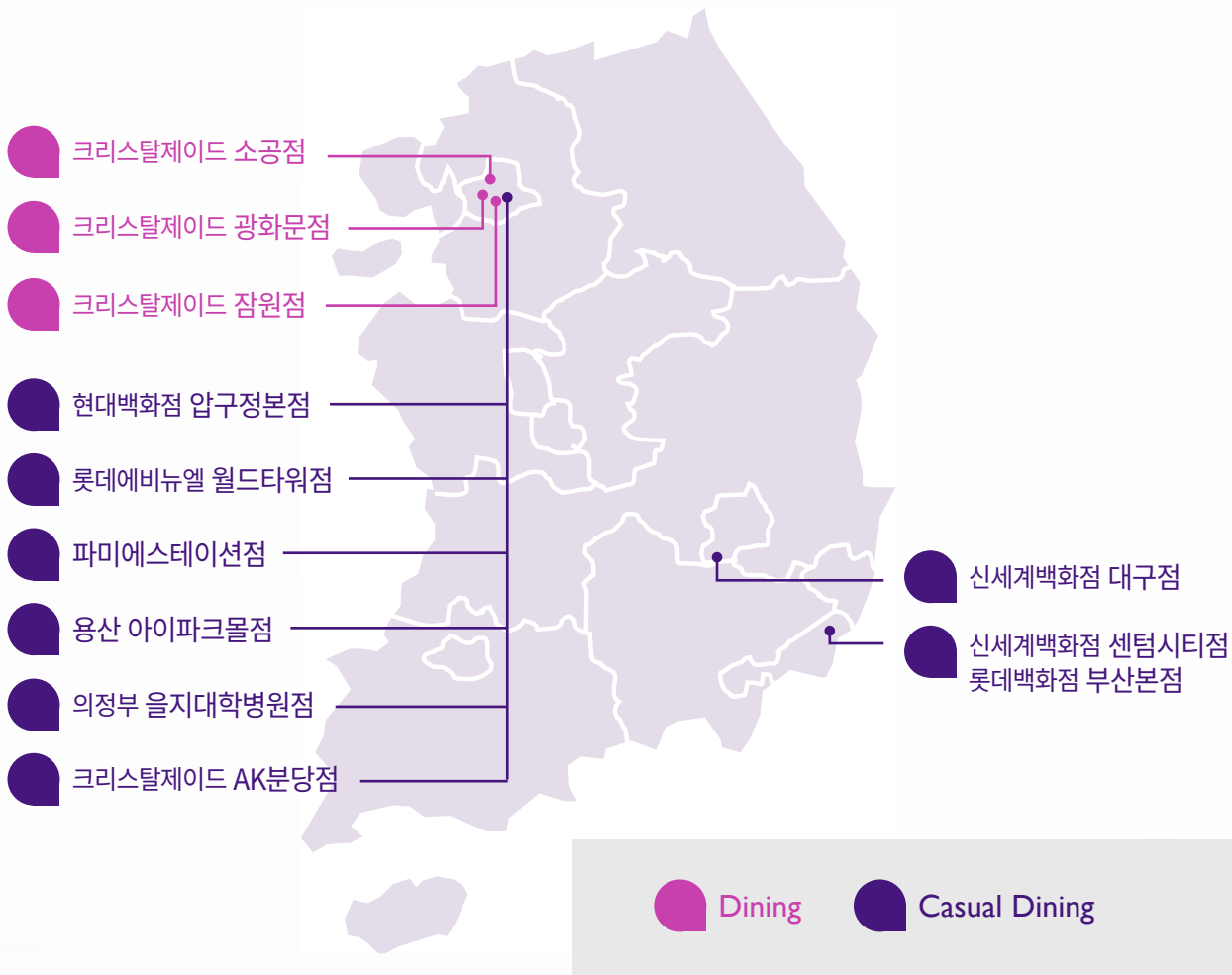
Half Bottle Wine 紅酒

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

Beverage 飲料

콜라 (355ml)	PEPSI	3,000
사이다 (355ml)	CIDER	3,000
제로 콜라 (355ml)	ZERO PEPSI	3,000

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>