



CRYSTAL JADE

Shanghai Palace

딤섬

点心

DIMSUM



오리지널 소롱포 · 翡翠上海小籠包

Steamed Soupy Pork Dumpling

현지 딤섬 셰프의 손끝에서 탄생하는 풍부한 육즙의 오리지널 소롱포

(4PCS) ₩ 6,000 / (8PCS) ₩ 11,000



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) ₩ 16,000

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點點醋
Gently dip the Xiao Long Bao into the Vinegar.



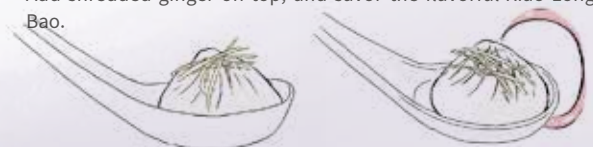
- 2** 그 다음, 숟가락 위에 살포시 얹는다.
然後將一顆小籠包夾到湯匙上
Then place it on your spoon.



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



- 4** 생강채 약간을 소롱포 위에 얹은 후 한입에 넣고 풍부한 풍미를 음미한다.
配上一些薑絲，然後將整粒小籠包放入口里細細的品嚐
Add shredded ginger on top, and savor the flavorful Xiao Long Bao.



딤섬 · 点心



트리플 소롱포 · 黑松露小籠包

Steamed Soupy Pork Dumpling with Truffle
트리플 오일의 깊은 풍미와 풍부한 육즙의 소롱포

(4PCS) ₩ 7,500 / (8PCS) ₩ 13,500



붉은 대게살 소롱포 · 蟹肉小籠包

Steamed Soupy Pork Dumpling with Crab Meat
붉은 대게살의 담백한 맛을 느낄 수 있는 소롱포

(4PCS) ₩ 7,500 / (8PCS) ₩ 13,500



매일 치즈 소롱포 · 起士小籠包

Steamed Soupy Pork Dumpling with Mael Cheese
고소한 매일 체다치즈의 맛을 그대로 담은 소롱포

(4PCS) ₩ 7,500 / (8PCS) ₩ 13,500



새우장 소롱포 · 鮮蝦小籠包

Steamed Soupy Pork Dumpling with Shrimp
수제 새우장의 고소한 맛이 살아있는 소롱포

(4PCS) ₩ 7,500 / (8PCS) ₩ 13,500



성지엔빠오 · 生煎包

Pan-fried Pork and Cabbage Bun
바삭한 만두피 안에 담백한 돼지고기소의 맛이 일품인 상해식 대표 딤섬

(3PCS) ₩ 6,500



상해식 육즙 군만두 · 鮮肉鍋貼

Pan-fried Pork Dumpling
육즙이 가득한 상해식 스타일의 군만두

(4PCS) ₩ 6,500

딤섬 · 点心



생부추 찐만두 · 韭菜蒸饺

Steamed Chive Dumpling with Pork
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) ₩ 9,000



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



상해식 부추 물만두 · 韭菜肉水餃

Steamed Minced Pork Dumpling with Chive "Shanghai" Style
국내산 부추와 돼지고기를 사용해 담백한 맛이 일품인 딤섬

(6PCS) ₩ 9,000



무 페스트리 · 萝卜丝酥饼

Deep-fried Radish Pastry
바삭한 페스트리안에 달콤한 무를 넣은 현지식 딤섬

(3PCS) ₩ 9,500

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다



시그니처 메뉴



매운맛

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 만나볼 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 애피타이저

小(Small) ₩ 22,000 / 大(Big) ₩ 33,000



사천식 닭고기 냉채 · 成都口水鸡

Spicy Chicken in "Sichuan" Style

닭고기와 매콤한 사천식 소스를 함께 곁들인 콜드디쉬

₩ 12,000



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



 마라황과 · 椒麻小黄瓜

Spicy cucumber in "jiang nan" Style

아삭한 오이를 매콤한 마라소스와 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

₩ 10,000



상해식 가지튀김 · 椒鹽炸茄子

Deep-fried Eggplant with Salt and Pepper

부드러운 가지를 바삭하게 튀겨낸 애피타이저

₩ 10,000

스프

汤 SOUP



전복 죽생 맑은 스프 · 竹筴鲍鱼汤

Abalone Soup with Bamboo Pith
1등급 전복과 죽생버섯을 넣고 맑게 끓여낸 스프

₩ 20,000



죽생 해산물 두부 스프 · 竹筴海鮮豆腐羹

Seafood with Beancurd Thick Soup
죽생버섯과 해산물을 넣어 더욱 담백한 스프

₩ 15,000



게살 상어지느러미 스프 · 蟹肉鱼翅汤

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

₩ 15,000



 해산물 산라탕 · 海鮮酸辣汤

Hot & Sour Seafood Soup
흑식초를 더해 새콤매콤한 맛이 특징인 현지식 스프

₩ 10,000



게살 옥수수 스프 · 蟹肉粟米羹

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

₩ 9,000



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

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

활 생선

生猛海鲜

LIVE SEAFOOD

* 사전예약

활 생선찜 (우럭) · 清蒸海魚

Steamed Live Fish

신선한 활 생선으로 즐기는 일품 요리

₩ 70,000

활 생선튀김 (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

두반소스 豆瓣

Sichuan Style Sauce

찜 蒸 Steamed

어지소스 清蒸

Steamed with Superior Soy Sauce

마늘소스 蒜茸蒸

Steamed with Minced Garlic 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



호황 해삼전복 · 蠔皇海參鮑魚

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

小(Small) ₩ 55,000 / 大(Big) ₩ 83,000



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



일품 해삼 · 一品海參

Stewed Sea Cucumber with Shrimp in Casserole
1등급 해삼 본연 그대로의 맛을 살린 고급 중식 요리

小(Small) ₩ 55,000 / 大(Big) ₩ 83,000



모듬 버섯 가리비 관자 볶음 · 什錦菇炒帶子

Sautéed Scallop with Assorted Mushroom
1등급 가리비와 관자, 신선한 버섯의 향이 살아있는 해산물 요리

小(Small) ₩ 37,000 / 大(Big) ₩ 52,000



시황 전가복 · 蠔皇全家福

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

小(Small) ₩ 75,000 / 大(Big) ₩ 100,000



왕새우를 곁들인 싱가폴식 볶음면 · 粉絲炒大蝦

Sautéed Noodle with king Prawn
왕새우와 면을 싱가폴식으로 볶아낸 현지식 일품 요리

小(Small) ₩ 47,000 / 大(Big) ₩ 72,000

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다



시그니처 메뉴



매운맛

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

小(Small) ₩ 36,000 / 大(Big) ₩ 51,000



아몬드 레몬 크림 새우 · 杏香沙律虾球

Deep-fried Prawn with lemon Mayonnaise Sauce & Almond
고소하고 산뜻한 아몬드 레몬 크림소스와 새우의 쫄깃한 육질이 일품인 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



마라 새우 · 麻辣蝦球

Sautéed Prawn with Dried Chilli & Cashew Nut
마라소스와 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 요리

小(Small) ₩ 36,000 / 大(Big) ₩ 51,000



부용관자 볶음 · 翡翠一品賽螃蟹

Sautéed Egg White with Conpoy
1등급 관자와 부드러운 머랭의 담백한 맛이 일품인 현지식 요리

小(Small) ₩ 33,000 / 大(Big) ₩ 48,000

해산물 · 海鮮



붉은 대게살 류산슬 · 蟹肉扒三絲

Sautéed Seafood with Shredded Beef & Vegetable
붉은 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



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)



오리지널 멘보샤 · 麵包蝦

MianBao Xia
겉은 바삭 속은 촉촉한 중국식 새우 샌드위치 튀김

(4pcs) ₩ 30,000

소고기

牛

BEEF



숙성 한우 탕수육 · 韓式糖醋牛肉

Sweet & Sour Sauce with Premium Beef

24시간 숙성하여 더욱 부드러운 한우 탕수육

小(Small) ₩ 42,000 / 大(Big) ₩ 59,000

소고기 · 牛



흑후추 마늘 소고기 안심 · 黑椒牛肉粒

Sauteed Diced Beef with Sliced Garlic & black pepper
알싸한 흑후추 소스를 부드러운 안심과 함께 곁들인 소고기 요리

小(Small) ₩ 40,000 / 大(Big) ₩ 56,000



소고기 안심 엔다이브랩 · 菊苣配牛肉鬆

Sauteed Diced Beef with Endive
부드러운 엔다이브와 볶은 소고기 안심을 함께 싸먹는 퓨전중식 요리

小(Small) ₩ 40,000 / 大(Big) ₩ 56,000



마라 우육탕 · 重慶麻辣牛肉湯

Poached Sliced Beef in Spicy Soup
진한 사골 육수에 크리스탈 제이드의 특제 마라소스를 넣은 우육탕

₩ 33,000



상해식 대파 소고기 볶음 · 京葱爆牛肉

Sautéed Sliced Beef with Scallion
국내산 대파와 소고기를 불향 가득 담아 볶아낸 요리

小(Small) ₩ 38,000 / 大(Big) ₩ 54,000



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

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다



시그니처 메뉴



매운맛

돼지고기

豬

PORK



일품 동파육 · 蘇东坡肉

Braised Pork Belly

4단계의 조리 과정을 거쳐 부드러운 식감이 일품인 상해식 돼지고기 요리

小(Small) ₩ 32,000 / 大(Big) ₩ 44,000

상해식 탕수육 · 上海咕啾肉

Sweet & Sour Pork In Shanghai Style
1991년에 탄생한 크리스탈 제이드만의 레드컬러 탕수육

小(Small) ₩ 32,000 / 大(Big) ₩ 44,000



모듬 버섯과 매콤한 향정살 볶음 · 彩椒辣炒豬頸肉

Sautéed Pork Neck with Eggplant and mushroom
생표고, 새송이, 생양송이 등 3가지 버섯과 향정살을 매콤하게 볶아낸 요리

小(Small) ₩ 32,000 / 大(Big) ₩ 44,000



마늘 소스 돼지갈비살 튀김 · 酥炸蒜香排骨

Deep-fried Pork with Minced Garlic
바삭하게 튀겨낸 돼지 갈비살과 알싸한 마늘소스를 함께 곁들인 요리

小(Small) ₩ 22,000 / 大(Big) ₩ 36,000

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다



시그니처 메뉴



매운맛

닭고기

鸡

CHICKEN



상해식 닭날개 튀김 · 香辣雞翅

Deep-fried Chicken Wings with Dried Chili

마라와 화조를 넣어 바삭하게 튀겨낸 닭고기 요리

小(Small) ₩ 32,000 / 大(Big) ₩ 42,000



닭고기 · 鸡



대파 유리기 · 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



충칭 라즈지 · 辣子鸡

Sichuan Style Spicy fried Chicken
사천 요리의 산지인 충칭 지역의 레시피를 그대로 재현한 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



마라 닭고기 핫팟 요리 · 麻辣雞球煲

Spicy Diced Chicken and Vegetable Served in hotpot
마라소스로 볶아낸 닭고기를 핫팟에서 즐기는 현지식 요리

小(Small) ₩ 32,000 / 大(Big) ₩ 42,000

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





이베리코 스테이크 자장면 · 西班牙伊比利亚猪肉 炸酱面

Rich Brown Sauce noodle with Iberico

도토리를 먹고자란 이베리코를 푸짐하게 올려낸 프리미엄 자장면

₩ 14,000



면 · 面



 **마라 우육탕면 · 四川水煮牛肉拉面**
Soup Noodle with Sliced Beef in Sichuan Style
부드러운 소고기와 매콤한 마라소스의 향이 살아있는 현지식 누들

₩ 16,000



 **사천식 왕새우 탕면 · 碧綠大蝦辣湯面**
Soup Noodle with King Prawn in "Sichuan" Style
왕새우의 쫄깃한 육질과 얼큰한 육수의 맛이 살아있는 탕면

₩ 19,000



 **해륙 산슬면 · 四絲湯面**
Soup Noodle with Sea Cucumber, Shrimp & Vegetable, 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



 **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 전복과 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



산라탕면 · 上海酸辣汤拉面

Lamian with Hot & Sour Soup
새콤매콤한 산라탕에 면을 넣어 함께 즐기는 현지식 탕면

₩ 13,000



양춘면 · 阳春面

Plain Noodle
맑은 육수의 담백한 맛이 특징인 현지식 탕면

₩ 8,000



 파기름 비빔면 · 城隍庙开洋葱油拌面

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

₩ 9,000



 사천식 닭고기 비빔면 · 庆口水鸡捞面

Lamian with Spicy Chicken, Preserved Egg & Cucumber in "Sichuan" Style
사천 소스와 닭고기를 함께 비벼먹는 현지식 누들

₩ 13,000



상해식 돼지고기 차우면 · 上海肉絲炒面

Stir-fried noodle with pork & vegetable in Shanghai Style
돼지고기와 각종 야채를 굴소스에 볶아낸 현지식 누들

₩ 17,000



상해식 해산물 차우면 · 上海海鮮炒面

Stir-fried noodle with seafood & vegetable in Shanghai Style
해산물과 야채를 굴소스에 볶아낸 현지식 누들

₩ 17,000

밥 飯 RICE

🍲 붉은 대게살 스프 볶음밥 · 蟹肉扒炒飯

Fried Rice with Crab Soup

붉은 대게살의 신선함이 살아있는 부드러운 스프 볶음밥

₩ 16,000



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



🌶️ 어항가지 덮밥 · 鱼香茄子饭

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

₩ 14,000



팔진 덮밥 · 什锦海鲜饭

Rice with Assorted Seafood
8가지 진귀한 해산물을 볶아낸 덮밥

₩ 18,000



새우 계란 볶음밥 · 虾仁蛋炒饭

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

₩ 13,000



🌶️ 사천식 새우 볶음밥 · 四川虾仁炒饭

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

₩ 13,000



🍱 양주식 볶음밥 · 扬州炒饭

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

₩ 13,000

밥 · 饭



돌솥 오곡 볶음밥 · 长征石窝五谷米饭
Fried Mixed Grain Rice served in Hot stone Pot
고소한 흑미와 오곡을 따뜻한 스톤에서 즐기는 현지식 볶음밥

₩ 18,000



채소 계란 볶음밥과 돼지 갈비살 튀김 · 排骨菜炒饭
Vegetable Fried Rice with Deep-fried Pork Meat
바삭하게 튀겨낸 돼지 갈비살과 알싸한 마늘소스를 곁들인 볶음밥

₩ 14,000



채소 계란 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

₩ 15,000



건관자 단백 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

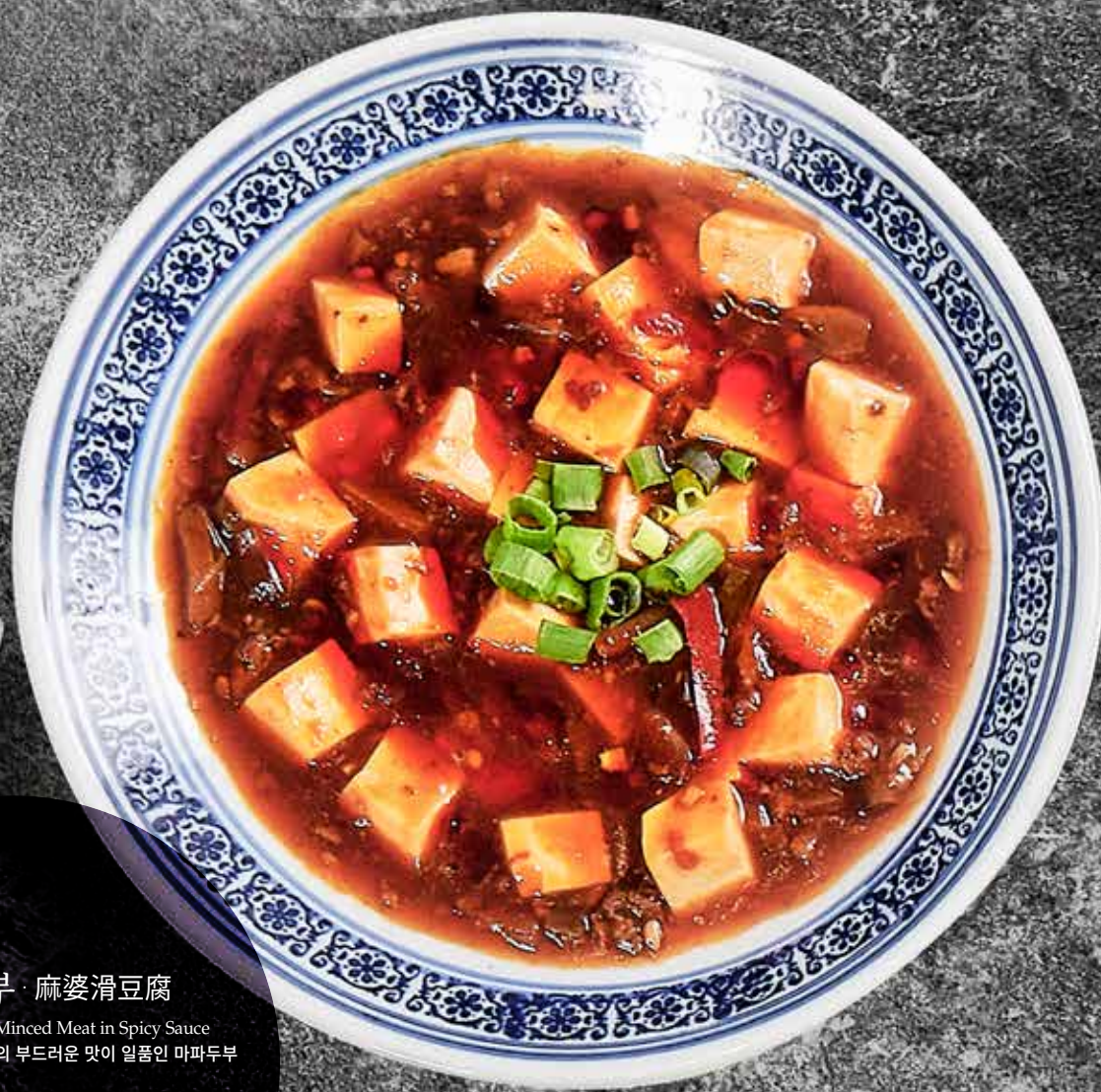
₩ 16,000



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

야채 · 野菜



어항가지 · 鱼香茄子
Braised Egg Plant with Spicy Sauce
어항소스의 풍미를 느낄 수 있는 야채 요리

₩ 18,000



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 소스와 공심채 볶음 · 蒜茸炒通心菜
Sautéed Water Spinach with X.O Sauce
수제 X.O소스로 볶아낸 대표적인 중식 야채 볶음

₩ 20,000



X.O 소스 로메인 냄비 요리 · X.O酱炒茼蒿
Sautéed Romaine with X.O sauce served in Hot pot
수제 X.O소스로 볶아낸 로메인을 뜨거운 핫팟에서 즐기는 야채 요리

₩ 20,000



사천식 사계콩 볶음 · 肉末炒四季豆
Sautéed String Bean with Minced Pork
아삭한 그린빈과 돼지고기를 함께 볶아낸 현지식 야채 요리

₩ 20,000

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



흑임자 찹쌀떡 · 雷沙湯圓

Black Sesame Chewy Dumpling
흑임자로 만든 고소한 찹쌀떡

₩ 9,000



상하농원

상하 블루베리 식혜 · 食醯

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

₩ 4,900



팥 케이크 · 豆沙窩餅

Red Bean Pancake
바삭하게 구워낸 케이크에 달콤한 팥앙금이 들어간 싱가포르식 디저트

(6PCS) ₩ 8,000

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

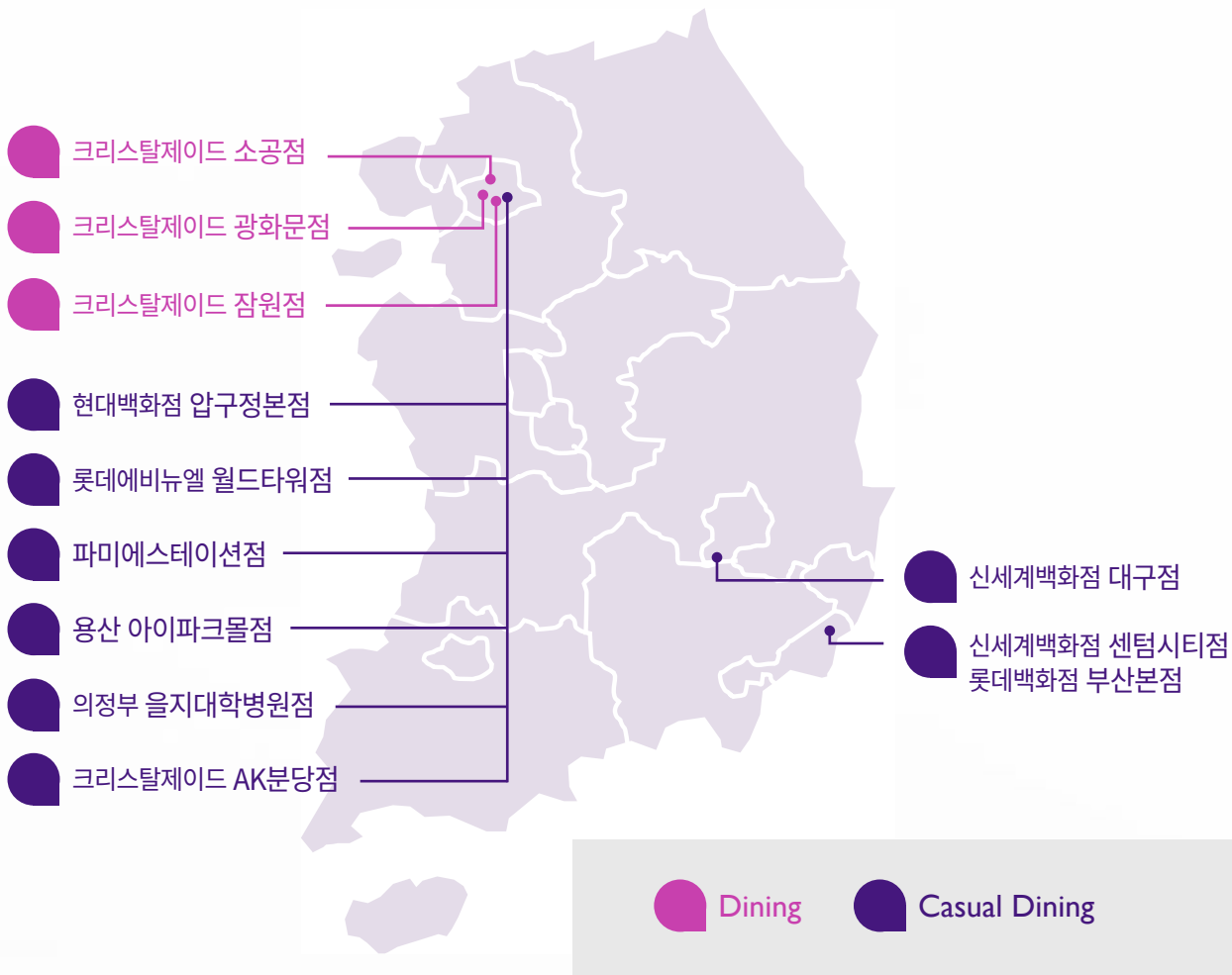
White Wine 화이트와인

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
클로 뒤 발 샤르도네	CLOS DU VAL, CHARDONNAY	110,000

Sparkling 스파클링

발레볼보 모스카토 스푸만테	VALLEBELBO, MOSCATO SPUMANTE	35,000
콩가도로 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>