



CRYSTAL JADE

Over the years, Crystal Jade has committed itself to preserving the fine art of Chinese cuisine and to serve customers with traditional flavours that have been relished for generations. Through this dedication, our restaurants have become a favourite with food lovers throughout the world. The group now has 22 dining concepts with over 100 outlets in 20 Major Cities in Asia Pacific.

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 고객 감동을 만족시키며 아시아 최고의 글로벌 브랜드로 꾸준한 명성을 이어 오고 있습니다. 크리스탈 제이드 소공점은 정통 광둥식 요리와 딤섬을 만나볼 수 있는 다이닝 레스토랑으로 현지 레시피를 그대로 재현한 다채로운 바비큐와 정통 딤섬들을 선보입니다.



A culinary concept by



CRYSTAL JADE



미쉐린 서울 추천 레스토랑
9년 연속 선정 (2017-2025)

DIMSUM

点心

딤섬



0001 **홍콩식 딤섬 콤비네이션 (3PCS)**

Dim Sum Combination
点心三拼

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

₩ 11,000



0002



0006

0002 **관탕교** NEW
 Supreme Seafood Dumpling Soup
 瑤柱灌汤饺

담백한 육수에 건관자와 가리비 관자를 넣은 완탕을 넣어
 함께 즐기는 프리미엄 스프

w 18,000

🌶️ 0006 **X.O 소스 무케이크**
 Fried Carrot Cake with X.O Sauce
 XO酱炒萝卜糕

부드러운 식감의 순무를 X.O 소스와 함께 볶아낸 광동식
 이색 딤섬

w 12,000

0003 **새우교자 (4PCS)**
 Steamed Shrimp Dumpling
 翡翠虾饺皇

쫄깃한 딤섬피에 탱글한 새우를 가득 넣은 정통
 광동식 딤섬

w 13,000

0007 **돼지고기 육즙 군만두 (4PCS)**
 Pan-Fried Pork Dumpling
 鲜肉锅贴

육즙이 가득한 크리스탈제이드만의 군만두

w 10,000

🍷 0004 **쇼마이 (4PCS)**
 Steamed Pork & Shrimp Dumpling with Fish Roe
 鱼籽烧卖

돼지고기와 새우의 담백한 맛이 일품인 정통 광동식 딤섬

w 13,000

0008 **부추교자 (4PCS)**
 Steamed Chive and Shrimp Dumpling
 韭菜蒸饺

국내산 부추를 가득 넣은 정통 광동식 딤섬

w 12,000

0005 **트리플 쇼마이 (4PCS)**
 Steamed Pork & Shrimp Dumpling with Truffle
 黑松露烧卖

트리플의 풍미를 가득 담은 쇼마이

w 14,000

🌶️ 0009 **매콤한 돼지고기 완탕 (6PCS)**
 Pork Dumpling with Spicy Chili Sauce
 红油龙抄手

돼지고기 완탕에 매콤한 사천소스를 곁들인 딤섬

w 12,000



0010



0014

0010 새우 찰피
 Steamed Cheong Fun with Shrimp
 鮮蝦腸粉
 부드러운 찰피의 식감과 쫄깃한 새우의 맛이 특징인
 광동식 딤섬
 ₩ 15,000

0014 X.O 소스 크리스피 창편 NEW
 Pan Fried Cheong Fun with X.O sauce
 X.O醬脆皮腸粉
 쫄깃한 식감의 창편을 X.O소스에 노릇하게 볶아낸
 현지식 딤섬
 ₩ 15,000

0011 차슈 찰피
 Steamed Cheong Fun with BBQ Pork
 叉燒腸粉
 부드러운 찰피의 식감과 담백한 차슈의 맛이 특징인
 광동식 딤섬
 ₩ 13,000

0015 BBQ 꿀소스 찐빵 (3PCS)
 Steamed B.B.Q Pork Bun
 蚝皇叉燒包
 달콤한 BBQ 소스에 차슈를 곁들인 정통 광동식 찐빵
 ₩ 12,000

0012 닭고기 연잎밥
 Steamed Glutinous Rice with Chicken & Dried Shrimp
 糯米荷葉雞
 향기로운 연잎안에 부드러운 닭고기와 밥을 함께 찌낸
 이색 딤섬
 ₩ 12,000

0016 BBQ 꿀소스 파이 (3PCS)
 Baked B.B.Q Pork Pastry
 蜜汁叉燒酥
 달콤한 소스에 차슈를 곁들인 정통 광동식 파이
 ₩ 12,000

0013 블랙빈 돼지갈비
 Steamed Pork Rib with Black Bean Sauce
 豉汁蒸排骨
 블랙빈 소스에 재워 촉촉하게 찌낸 중국식 돼지갈비
 ₩ 12,000



APPETIZER

前菜

애피타이저

0101 **생강 파 소스 닭고기 냉채** NEW

Chilled Sous Vide Boneless Chicken Roll with Ginger & Spring Onion Sauce
低温煮姜葱鸡卷

알싸한 생강파 소스를 닭고기 냉채에 곁들인 일품 애피타이저

₩ 15,000

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

 Spicy

 Signature Menu



0102

0102 **적퀴노아를 곁들인 두부 샐러드**Tofu with Crispy Quinoa Salad
藜麦芝麻酱豆腐沙拉

신선한 두부와 야채, 바삭한 퀴노아를 한번에 맛볼 수 있는 샐러드

₩ 15,000



0104

0105 **마늘소스 오이 무침**Cucumber in Garlic Sauce
蒜香小黄瓜

아삭한 오이를 마늘소스와 함께 곁들인 중국식 오이무침

₩ 12,000

0103 **오향장육**Marinated Spiced Beef Shank
五香卤牛肉

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

₩ 32,000

0106 **특색 냉채**Appetizers Combination of Chilled Jellyfish
前菜五拼

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

₩ 42,000

0104 **와사비 오일을 곁들인 해파리발 냉채**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

0107 **매콤한 가지튀김**Deep-Fried Eggplant with Salt and Pepper
椒鹽炸茄子

부드러운 가지를 바삭하게 튀겨낸 애피타이저

₩ 12,000



S O U P

汤

스프

0201

 0201 **상탕 금화 스프** NEW
 Double-boiled Superior Soup with Cabbage & Jinhua Ham
 金腿上海菜胆盅
 현지식 조리법으로 오랜시간 우려낸 최상급 육수 상탕에
 배추와 프로슈토를 곁들인 프리미엄 스프
 ₩ 28,000

0203 **게살 상어지느러미 스프**
 Shark's Fin Soup with Crab Meat
 蟹肉鱼翅汤
 게살에 건삭스핀을 더해 더욱 풍미가 깊은 스프
 ₩ 19,000

 0202 **해물 산라탕**
 Spicy & Sour Seafood Soup
 海鲜酸辣汤
 흑식초를 더해 새콤매콤한 맛이 특징인 현지식 스프
 ₩ 13,000

0204 **게살 옥수수 스프**
 Crab Meat with Sweet Corn Thick Soup
 蟹肉粟米羹
 게살과 옥수수를 듬뿍 넣어 담백하고 부드러운 스프
 ₩ 11,000

BARBECUE

烧烤

바
베
큐



0301

북경오리

Peking Duck
北京片皮鸭

₩ (小)70,000 / (大)120,000

정통 광동식으로 제조해 바삭한 껍질과 부드러운 육질의 맛이 일품인 북경오리

*사전 예약시 더욱 편리하게 이용하실 수 있습니다.

*세컨드 디쉬의 경우 오리 숙주 볶음 or 오리탕 or 오리 튀김 중 선택하실 수 있습니다.



0302



0303



0304



0305



0302 **광동식 BBQ 플래터**

Cantonese BBQ Platter
粤式烧烤拼盘

크리스피 포크벨리, 꿀소스 이베리코 차슈, 로스트 치킨
3가지 광동식 바베큐를 모두 만나볼 수 있는 모듬 플래터

₩ 60,000



0306

0303 **크리스피 포크벨리**

Crispy Pork Belly
脆皮五花肉

크리스피한 껍질과 육즙을 품은 살코기의 식감이 일품인
정통 광동식 바베큐

₩ 45,000

0305 **꿀소스 이베리코 차슈**

Roasted Honey BBQ Iberico Pork
烧肥又非羽

허니 소스를 곁들인 이베리코 목살 차슈

₩ 42,000

0304 **시그니처 포크벨리 차슈**

Roasted Signature BBQ Pork Belly
翡翠招牌烧肥叉烧

크리스탈 제이드의 레시피로 탄생한 시그니처 삼겹살 차슈

₩ 35,000

0306 **3가지 소스를 곁들인 로스트 치킨**

Crispy Roast Chicken with 3 Dipping Sauces
三款酱烧鸡

오향소금, 고추소스, 파생강 소스 3가지 소스와 함께 즐기는
로스트 치킨

₩ 35,000

SHARK'S FIN

鱼翅

샤스핀



0401 상탕 샤스핀 볶음 **NEW**

Fried Shark's Fin with Superior Soup
干捞大鲍翅

현지식 조리법으로 오랜시간 우려낸 최상급 육수
상탕과 샤스핀을 함께 볶아낸 스페셜 샤스핀 요리

w 130,000

 Spicy  Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



0402

0402 **해호 상어지느러미 찜**

Braised Premium Shark's Fin in Brown Sauce
上湯大鮑翅

₩ 130,000

건 삭스핀의 신선함과 해호소스의 풍미를 더한
일품 삭스핀 요리

0403 **홍소 상어지느러미 찜**

Braised Shark's Fin in Oyster Sauce
紅燒大鮑翅

₩ 130,000

건 삭스핀의 신선함과 홍소소스의 풍미를 더한
일품 삭스핀 요리



0501



0502

0501 **풍과 크리스피 해삼** NEW

Crispy Sea Cucumber
蜂窝脆皮黄玉参

바람에 휘날리는 형상을 뜻하는 '풍과'는 특유의 얇은 반죽으로 바삭한 맛이 특징으로, 크리스탈 제이드만의 레시피로 튀겨낸 해삼 요리

₩ 85,000

0502 **산마를 곁들인 향마해삼** NEW

Fresh Yam with Sea Cucumber in Fragrant Spicy in Claypot
香麻鲜淮山黄肉参煲

해삼과 산마를 알싸한 생강과 소스에 볶아낸 프리미엄 향팻 요리

₩ 95,000



0503

0503 **진피 흑마늘 소스 전복찜** NEW

Steamed Toothfish with Black Garlic Soy Sauce
清蒸黑蒜鮑魚

깊은 맛의 흑마늘과 향긋한 진피를 넣은 소스를 곁들인 고급 전복찜 요리

₩ 75,000

0504 **호황 해삼전복**

Braised Sea Cucumber with Sliced Abalone in Casserole
蟻皇海參鮑魚

해삼과 전복 본연 그대로의 맛을 살린 고급 중식 요리

₩ 95,000

*전복 껍질로 인한 치아가 손상되지 않도록 섭취시 주의 부탁드립니다.

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

 Spicy

 Signature Menu

生猛海鲜

LIVE SEA FOOD

활생선



0601 **활 생선찜 우럭**

Steamed Live Fish
清蒸海魚

신선한 활 생선으로 즐기는 일품 요리
(어지소스/마늘소스/블랙빈 소스)

₩ 100,000

0602 **활 생선튀김 우럭**

Deep Fried Fish
醬汁炸海魚

신선한 활 생선으로 즐기는 일품 요리
(어지소스/탕수소스)

₩ 100,000

0603 **활 생선찜 광어**

Steamed Live Fish
清蒸海魚

신선한 활 생선으로 즐기는 일품 요리
(어지소스/마늘소스/블랙빈 소스)

₩ 100,000

0604 **활 생선튀김 광어**

Deep Fried Fish
醬汁炸海魚

신선한 활 생선으로 즐기는 일품 요리
(어지소스/탕수소스)

₩ 100,000

LIVE LOBSTER

生猛龙虾

활
랍스터



0701

활 랍스터찜(생강파 소스) NEW

Steamed Live Lobster with Ginger&Scallion Dauce
姜葱炒龙虾

신선한 활 랍스터를 주문 즉시 찌낸 스페셜 해산물 요리
*사전 예약 필수

₩ 200,000

0702

활 랍스터찜(마늘찜 소스) NEW

Steamed Live Lobster with Minced Garlic Sauce
蒜茸蒸龙虾

신선한 활 랍스터를 주문 즉시 찌낸 스페셜 해산물 요리
*사전 예약 필수

₩ 200,000



크리스탈 제이드의 활랍스터찜

- 활 랍스터의 신선함과 본연 그대로의 맛을 구현하기 위해 사전 예약 제공을 원칙으로 하고 있습니다.
- 사전 예약 시 더욱 신선하고 맛있는 활 랍스터를 즐기실 수 있습니다.

SEA FOOD

海鮮

해산물



0801

시황 전가복

Braised Abalone, Sea Cucumber & Pine Mushroom with Seafood
蠔皇全家福

바다 속 온갖 진귀한 해물을 넣어 만든 행복 가득한
고급 중식 요리

₩ 110,000

Spicy Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



0804

0802

0803

0802 **츠요황 새우** NEW
 Sautéed Prawn with Superior Soy Sauce
 豉油皇虾
 바삭하게 튀긴 랍스터 새우를 깊은 풍미의 간장향으로
 볶아내 감칠맛을 극대화한 요리
 ₩ 49,000

0804 **상탕 새우 핫팟** NEW
 Baked Prawn with Superior Broth
 上汤焗虾
 새우머리로 우려낸 육수에 랍스터 새우를 졸여내 고소하고
 깊은 풍미가 특징인 현지식 요리
 ₩ 49,000

 0803 **금탕 크림 새우** NEW
 Deep Fried Prawn with Golden Sauce
 金汤九层塔奶油虾
 달콤하면서도 진한 감칠맛의 크림미한 황금빛 소스와
 바삭한 새우의 맛인 일품인 요리
 ₩ 49,000

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

0805 **오리지널 맨보샤 (4PCS)**

MianBao Xia
麵包蝦

겉은 바삭 속은 촉촉한 중국식 새우 샌드위치 튀김

₩ 30,000

0810 **7선 해물 핫팟 누룽지탕**

Braised Seafood Served with Crispy Rice
海鮮鍋巴

7가지 해산물을 핫팟에 담아낸 정통 중국 요리

₩ 55,000

0806 **광동식 칠리 새우 & 만토우**

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

싱가포르식 매콤달콤한 칠리소스와 새우의 쫄깃한 육질의 맛이 일품인 요리

₩ 49,000

0811 **어지소스 은대구찜**

Braised Toothfish with Soy Sauce
清蒸盧魚

크리스탈 제이드 특제 소스를 곁들인 생선 찜 요리 (어지소스/흑마늘 소스)

₩ 60,000

0807 **X.O 어향동고**

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

생표고를 사용해 신선함을 배로 높인 정통 산동식 요리

₩ 55,000

0812 **사천식 팔보채**

Stir-Fried Assorted Seafood & Vegetable
八寶海鮮

8가지 진귀한 해산물을 매콤하게 볶아낸 정통 중국 요리

₩ 55,000

0808 **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

₩ 49,000

0814 **백후추를 곁들인 랍스터 새우 & 버미첼리 핫팟**

Vermicelli, White Pepper Corn, Shrimp & Scallion in Clay Pot
白胡椒姜葱粉絲生蝦煲

백후추의 알싸한 풍미와 새우, 현지식 누들 버미첼리를 핫스톤에서 즐길 수 있는 요리

₩ 42,000

0809 **붉은 대게살 류산슬**

Sautéed Seafood with Shredded Beef & Vegetable
蟹肉扒三絲

붉은 대게살의 신선함을 가득 담아낸 류산슬

₩ 55,000

BEEF

牛

소고기



🍴 0901

싱가포르식 흑후추 마늘 소고기 안심

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

알싸한 흑후추 소스를 부드러운 안심과 함께 곁들인
소고기 요리

₩ 55,000

0902 숙성 한우 탕수육

Sautéed Sweet & Sour Sauce with Beef
糖醋牛肉

24시간 숙성하여 더욱 부드러운 한우 탕수육

₩ 55,000

0903 블랙빈 소스 아스파라거스 소고기 볶음

Sautéed Beef & Asparagus with Black Bean Sauce
豉豉炒蘆筍牛肉

깊은 감칠맛의 블랙빈 소스와 소고기를 함께 볶아낸
광동식 요리

₩ 50,000

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

🌶️ Spicy

🍴 Signature Menu

PORK

猪

돼지고기



1001

이베리코 광동식 탕수육

Sweet & Sour Iberico Pork
港式咕嚕肉

자몽을 담은 포멜로를 곁들인 정통 광동식 이베리코 탕수육

w 45,000



Spicy



Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



1002



1004

1002 **풍과 크리스피 포크립** NEWCrispy Pork Rip
蜂窩炸脆皮排骨

바람에 휘날리는 형상을 뜻하는 '풍'과는 특유의 얇은 반죽으로 바삭한 맛이 특징으로, 마늘향을 곁들여 크리스탈 제이드만의 레시피로 튀겨낸 포크립 요리

₩ 39,000

1004 **일품 동파육과 바오번** NEWStewed Pork Belly with Bun
蘇东坡肉

4단계의 조리 과정을 거쳐 부드러운 식감이 일품인 돼지고기를 뜨거운 핫팟에서 즐기는 일품 요리

₩ 45,000

1003 **돼지고기 탕수육**Korean Style Sweet & Sour Pork
韩式咕咾肉

국내산 돈등심을 사용해 더욱 담백한 한국식 탕수육

₩ 39,000

🌶️ 1005 **흑후추 소스를 곁들인 포크립**Sautéed Spare Ribs with Black pepper sauce
黑胡椒炒猪排骨

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

₩ 39,000

*돼지고기 뼈로 인한 치아가 손상되지 않도록 섭취시 주의 부탁드립니다. (풍과 크리스피 포크립, 흑후추 소스를 곁들인 포크립)

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

🌶️ Spicy🍽️ Signature Menu

CHICKEN

鸡

닭고기



2001

제네럴 쏘 치킨

General Tso's Chicken
左宗堂鸡

부드러운 닭고기를 토마토 소스와 일품선 간장으로 조리낸
현지식 닭고기 요리

₩ 42,000



2004

2002

대파 유린기

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

생대파와 고추, 바삭하게 튀겨진 닭고기를 간장소스와 함께 즐기는 요리

₩ 39,000

2004

햇빔에 담아낸 산베이 치킨

San Bei Chicken
砂煲三杯雞

대만식 짬뽕으로도 불리는 깊은 감칠맛의 현지식 요리

₩ 42,000

2003

통마늘 깐풍기

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

바삭하게 튀겨낸 닭고기를 수제 깐풍소스와 볶아낸 요리

₩ 39,000

NOODLE

面

면



3001

에그누들 완탕면

Soup Egg Noodle with Shrimp
鮮蝦雲吞麵

현지 레시피를 그대로 구현한 정통 광동식 에그누들 탕면

₩ 18,000



Spicy



Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



 3002 **이베리코 스테이크 자장면**

Rich Brown Sauce Noodle with Iberico
西班牙伊比利亚猪肉 炸酱面

도토리묵 먹고 자란 이베리코를 푸짐하게 올려낸
프리미엄 자장면

₩ 22,000

 3003 **매콤한 샤미장 새우탕면**

Soup Noodle with Soy Sauce Marinated Shrimp
浓虾汤海皇拉面

고소하면서도 매콤한 새우장을 듬뿍 넣은 탕면

₩ 22,000

 3004 **진 산슬면** NEW

Soup Noodle with Sea Cucumber, Shrimp & Vegetable
三丝汤面

해삼, 홍새우, 돼지고기 등 다채로운 식자재를 듬뿍 넣어
깊고 시원한 맛이 일품인 탕면

₩ 22,000

3005 **올리브유로 볶은 유니 자장면**

Minced Pork and Noodle in Rich Brown Sauce
肉泥炸酱面

올리브유로 볶아내 신선함을 더한 유니자장면

₩ 12,000



3006 **7선 해물 짬뽕**

Soup Noodle with Seafood
海鮮湯馬麵

7가지 해물을 푸짐하게 넣은 짬뽕

₩ 18,000

3007 **소고기 쌀국수 볶음면** NEW

Sautéed Rice Noodle with Beef & Assorted Vegetable
干炒牛河

부드럽고 쫄깃한 쌀국수와 소고기를 특제소스 함께
불향을 입혀 볶아낸 현지식 누들

₩ 20,000

3008 **해산물 에그누들 차우면**

Sautéed Egg Noodle with Seafood & Assorted Vegetable in X.O Sauce
X.O 醬海鮮炒麵

다양한 해산물과 에그누들을 함께 볶아낸 광동식 누들 메뉴

₩ 23,000

RICE

饭

밥



 4001 **랍스터 스프 크리스피 라이스 파오판**
Lobster Crispy Rice Soup
龙虾脆米泡饭

랍스터로 맛을 낸 육수에 바삭한 누룽지의 식감이 특징인
'싱가폴식 해산물 국밥'

₩ 22,000

 4002 **양주식 볶음밥**

"Yang Zhou" Style Fried Rice
扬州炒饭

차슈와 통살 새우가 들어간 정통 양주식 담백 볶음밥

₩ 18,000

4006 **붉은 대게살 류산슬 덮밥**

Rice with Sea Cucumber, Crabmeat & Vegetable
三丝烩饭

붉은 대게살과 다채로운 해산물의 신선함이 살아있는 덮밥

₩ 20,000

 4003 **채소계란 볶음밥과 眞 마파두부**

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

채소계란 볶음밥과 부드러운 마파두부를
함께 곁들인 식사 메뉴

₩ 18,000

4007 **팔진 덮밥**

Rice with Assorted Seafood
什锦海鲜饭

8가지 진귀한 해산물을 함께 볶아낸 덮밥

₩ 24,000

 4004 **어항가지 덮밥**

Rice with Braised Eggplant
鱼香茄子饭

어항소스의 풍미를 느낄 수 있는 부드러운 가지 덮밥

₩ 18,000

 4008 **X.O 새우 크리스피 라이스 볶음밥**

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

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

₩ 20,000

4005 **홍콩식 닭고기 콘지** NEW

Sliced Chicken Congee
港式鸡粥

맵쌀로 3시간 이상 끓여내
부드러운 식감이 일품인 홍콩식 죽

₩ 12,000



4005

VEGETABLE

野菜

야채



5001



5003



5001

眞 마파두부

Braised Beancurd with Minced Meat in Spicy Sauce
麻婆滑豆腐

두반장의 진한 풍미와 연두부의 부드러운 맛이 일품인 마파두부

₩ 24,000

5003

어항가지

Braised Egg Plant with Spicy Sauce
鱼香茄子

어항소스의 풍미를 느낄 수 있는 야채 요리

₩ 24,000

5002

타이바질과 모듬버섯 볶음 NEW

Stir-fried Assorted Mushroom with Fresh Basil Served in Claypot
九层塔烧汁炒野菌煲

4가지 버섯(표고, 새송이, 양송이, 백만송이)과 향긋한 타이바질을 뜨거운 핫팟에서 즐기는 프리미엄 야채요리

₩ 24,000

5004

블랙빈 소스 파리고추 산마볶음 NEW

Sizzling Shishito Pepper with Asparagus & Yam served in Claypot
啫啫甜椒莴笋山药

바삭하게 튀겨낸 산마와 버섯을 블랙빈 소스와 함께 즐겨낸 핫팟 요리

₩ 24,000



5005 청경채 볶음

₩ 18,000

Sauteed Bokchoy
炒油菜

정통 중식소스로 볶아낸 중국식 대표 야채 요리
(X.O소스/마늘소스/흑마늘소스/굴소스)

5006 공심채 볶음

₩ 24,000

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

정통 중식소스로 볶아낸 공심채 볶음
(X.O소스/마늘소스/흑마늘소스)

 5007 **상탕 건관자 배추찜** NEW

₩ 24,000

Poched Cabbage in Superior Soup with Conpoy and Garlic
蒜子瑶柱上汤浸天津白菜

최상급 육수 상탕에 배추와 건과자를 넣고 찌내 깊은맛이
일품인 프리미엄 야채요리

DESSERT

甜品

디저트



6001 **망고 시미로 포멜로** NEW

Mango Sago Dessert
杨枝甘露

부드럽게 갈아낸 달콤한 망고와 코코넛과 포멜로, 쫄깃한 타피오카펄을 토핑한 현지식 디저트

₩ 9,000



6002 **흑임자 찹쌀떡과 생강스프**

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

흑임자로 만든 고소한 찹쌀떡과 생강스프의 조화가 일품인 싱가포르식 디저트

₩ 9,000

6003 **상하 블루베리 식혜**

Sweet Rice Punch with Shang-Ha Farm Blueberry
食醴

상하농원의 블루베리로 만든 한국의 대표 디저트 식혜

₩ 4,900

6004 **금계화차 식혜** NEW

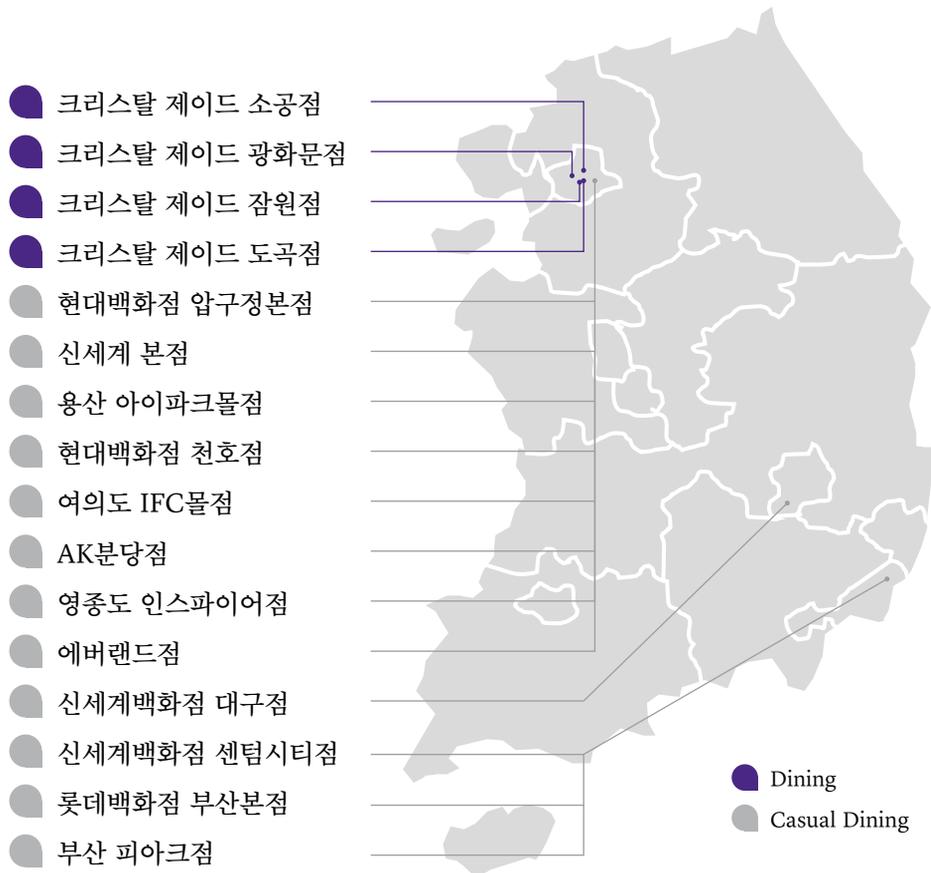
Pearl Ball 'Guihua' In Fermented Rice Wine
桂花酒酿黑珍珠

달콤한 상하농원 식혜와 새콤한 계화시럽, 쫄깃한 찹쌀떡의 조화가 매력적인 디저트

알코올이 포함되어 미성년자에게 판매가 불가합니다.

₩ 9,000

Over **16** 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>