CRYSTAL JADE

전 세계 미식가들이 사랑하는 글로벌 차이니즈 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 레스토랑 입니다.
현지 딤섬 셰프들이 선사하는 육즙 가득한 딤섬과 상해의 맛과 감동을 담아낸 중국 요리를 선사합니다.

상하이 특선 코스 A

Shanghai Special Course A

(Dinner)

₩ 48,000

X.O 소스 무케이크

Fried Carrot Cake with X.O Sauce

XO酱炒萝卜糕

금탕 크림새우

Deep Fried Prawn with Golden Sauce

金汤九层塔奶油虾

광동식 탕수육

Sweet & Sour Iberico Pork

港式咕噜肉

어향가지와 만토우

Braised Egg Plant with Spicy Sauce

鱼香茄子

식사 (택1)

자장면 | 짬뽕 | 딴딴면 | 새우 볶음밥 | 이베리코 자장면(+3,000원)

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 2인이상 주문 가능합니다. 메뉴 가격에 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

상하이 특선 코스 B

Shanghai Special Course B

(Dinner)

₩ 58,000

소롱포 (2pcs)
Steamed Soupy Pork Dumpling
翡翠上海小笼包

오리지널 멘보샤 (2pcs)
MianBao Xia
麵包蝦

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

새우요리
(칠리 or 아몬드크림 or 금탕 크림 소스 중 택 1)
Sautéed Prawn with Special Sauce
虾球

일품 동파육과 바오번
Stewed Pork Belly
蘇东坡肉

식사 (택1)
자장면 | 짬뽕 | 딴딴면 | 새우 볶음밥 | 이베리코 자장면(+3,000원)
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 2인이상 주문 가능합니다. 메뉴 가격에 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

点心

DIMSUM

딤섬

荐 0001

오리지널 소롱포 (6PCS)

Steamed Soupy Pork Dumpling
翡翠上海小笼包

현지 딤섬 셰프의 손끝에서 탄생하는
풍부한 육즙의 오리지널 소롱포

₩ 9,500

Spicy 荐 Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

0002

0002 **소롱포 샘플러 (10PCS)**
Various Steamed Soupy Pork Dumpling
五色味小笼包

오리지널, 흑마늘, 새우장, 게살, 트러플
5가지 맛을 만나 볼 수 있는 소롱포 샘플러

₩ 20,000

0003 **붉은 대게살 소롱포 (6PCS)**
Steamed Soupy Pork Dumpling with Crab Meat
蟹肉小籠包

붉은 대게살의 담백한 맛을 느낄 수 있는 소롱포

₩ 11,500

0003
0004
0005
0006

0004 **매콤한 새우장 소롱포 (6PCS)**
Steamed Soupy Pork Dumpling with Soy Sauce Marinated Shrimp
自制虾米酱小笼包

고소하면서도 매콤한
새우장의 맛을 맛볼 수 있는 소롱포

₩ 11,500

0005 **트러플 소롱포 (6PCS)**
Steamed Soupy Pork Dumpling with Truffle
黑松露小笼包

트러플 오일의 깊은 풍미와 풍부한 육즙의 소롱포

₩ 12,500

0006 **흑마늘 소롱포 (6PCS)**
Steamed Soupy Pork Dumpling with Black Garlic Sauce
自制黑蒜酱小笼包

깊은 감칠맛이 특징인 흑마늘 소스를 맛볼 수 있는 소롱포

₩ 11,500

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

Spicy Signature Menu

0007

쇼마이 (4PCS)

Steamed Pork & Shrimp Dumpling with Fish Roe
鱼籽烧卖

돼지고기와 새우의 담백한 맛이 일품인 정통 광동식 딤섬

₩ 13,000

0008

트러플 쇼마이 (4PCS)

Steamed Pork & Shrimp Dumpling with Truffle
黑松露烧賣

트러플의 풍미를 가득 담은 쇼마이

₩ 14,000

0007

0008

0009

몽콕식 튀김만두 (2PCS)

Pan-Fried Pork Dumpling
韭菜猪肉锅贴

루어팍 버터로 풍미를 더한 홍콩 몽콕 야시장에서 맛보던
바삭한 스타일의 군만두

₩ 10,500

0010

두부피 새우튀김 (3PCS) NEW

Deep Fried Beancurd Skin Roll with Prawn
鲜虾腐皮卷

두부피에 통통한 새우를 넣고 튀겨낸
광동식 정통 딤섬(고수 함유)

₩ 13,000

0009

0010

0011

X.O소스 무케이크 NEW

Fried Carrot Cake with X.O Sauce
XO酱炒萝卜糕

부드러운 식감의 순무를 X.O 소스와 함께 볶아낸
광동식 딤섬

₩ 12,000

0011

Spicy Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

0012

0012 **레몬크림 소스 새우완탕 튀김 (3PCS)** NEW

Deep-fried Shrimp Dumpling with lemon Cream Sauce
鲜虾炸云吞配蛋黄酱

꽃모양의 새우완탕을 바삭하게 튀겨낸 딤섬
* 상큼한 레몬크림소스와 함께 드시면 더욱 맛이 좋습니다.

₩ 13,000

0013 **성지엔빠오 (3PCS)** NEW

Pan-Fried Pork and Cabbage Bun
生煎包

바삭한 만두피 안에 담백한 돼지고기소의 맛이 일품인
상해식 대표 딤섬

₩ 12,000

0013

0014 **매콤한 돼지고기 완탕 (6PCS)**

Pork Dumpling with Spicy Chili Sauce
红油抄手

돼지고기 완탕과 매콤한 사천소스를 곁들인 딤섬

₩ 12,000

0014

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

Spicy Signature Menu

前菜

APPETIZER

애피타이저

0101

0101 **매콤한 가지튀김** NEW

Deep-Fried Eggplant with Salt and Pepper
椒鹽炸茄子

부드러운 가지를 바삭하게 튀겨낸 애피타이저

₩ 12,000

0102 **마라소스 오이 무침**

Spicy Cucumber in "jiang nan" Style
椒麻小黃瓜

아삭한 오이를 매콤한 마라소스와
함께 곁들인 중국식 오이무침

₩ 12,000

0103 **매콤한 돼지고기 오이볶음** NEW

Sauteed Cucumber with Minced Meat & Chilli
肉碎黃瓜

절인 오이와 돼지고기에 간장향을 입혀 볶아낸
크리스탈 제이드만의 현지식 에피타이저

₩ 12,000

0102

0103

Spicy Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

0201 **북경오리** ₩ 120,000

Peking Duck
北京片皮鸭

정통 광동식으로 제조해 바삭한 껍질과
부드러운 육질의 맛이 일품인 북경오리

*D-1 사전 예약이 필요한 메뉴입니다.
*세컨드 디쉬의 경우 오리 숙주 볶음으로 제공됩니다.

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

Spicy Signature Menu

鸡

CHICKEN

닭고기

荐 0301

크리스피 오리튀김과 밀전병쌈

Shredded Crispy Duck served with Pancake
香酥鸭

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

₩ 42,000

Spicy 荐 Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

0302

0302 **제네럴 쏘 치킨**

General Tso's Chicken
左宗堂鸡

부드러운 닭고기를 토마토소스와 일품선 간장으로 조려낸 현지식 닭고기 요리

₩ 38,000

0303

0303 **유린기**

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

생대파와 고추, 바삭하게 튀겨진 닭고기를 간장소스와 함께 즐기는 요리

₩ 37,000

0304

0304 **깐풍기**

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

바삭하게 튀겨낸 닭고기를 수제 깐풍소스와 볶아낸 요리

₩ 37,000

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

Spicy Signature Menu

牛

BEEF

소고기

0401 **숙성 한우 탕수육**

Sautéed Sweet & Sour Sauce with Beef
糖醋牛肉

24시간 숙성하여 더욱 부드러운 소고기 탕수육

₩ 48,000

Spicy 荐 Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

0402 **상해식 대파 소고기 볶음** ₩ 42,000

Sautéed Sliced Beef with Scallion
京葱爆牛肉

국내산 대파와 소고기를 불향 가득 담아 볶아낸 요리

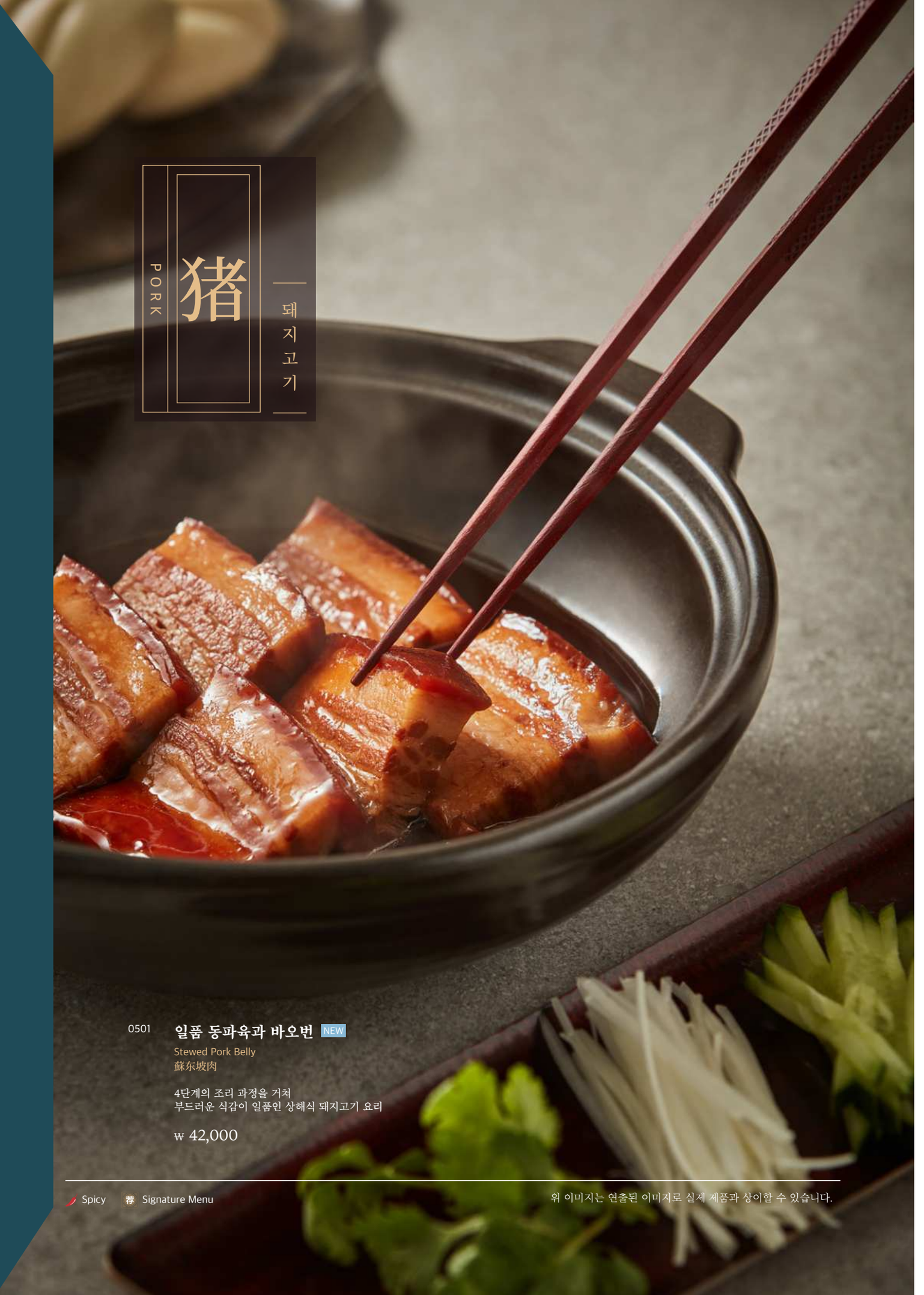
0403 **싱가포르식 흑후추 마늘 소고기 안심** ₩ 50,000

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

알싸한 흑후추 소스를
부드러운 안심과 함께 곁들인 소고기 요리

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

Spicy Signature Menu



猪

PORK

돼지고기

0501 **일품 동파육과 바오번** NEW

Stewed Pork Belly
蘇东坡肉

4단계의 조리 과정을 거쳐
부드러운 식감이 일품인 상해식 돼지고기 요리

₩ 42,000

Spicy 荐 Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

0502

0503

0504

0502 **흑후추 소스를 곁들인 포크립** ₩ 38,000

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 싱가폴식 현지 요리

*돼지고기 뼈로 인한 치아가 손상되지 않도록 섭취시 주의 부탁 드립니다.

0503 **광동식 탕수육** NEW ₩ 37,000

Sweet & Sour Iberico Pork
港式咕嚕肉

자몽을 닮은 포멜로와 파인애플을 곁들인 정통 광동식 이베리코 탕수육

0504 **상해식 탕수육** ₩ 37,000

Sweet & Sour Pork
上海咕咾肉

1991년에 탄생한 크리스탈 제이드만의 레드컬러 탕수육

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

Spicy Signature Menu

海鮮

SEA FOOD

해산물

0601 **마늘소스 랍스터 새우찜** ₩ 42,000

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

마늘소스를 곁들인 랍스터 새우를 쪄낸 현지식 요리

Spicy 荐 Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

0602 **X.O 어향동고**

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

다진 새우살과 생표고를 사용해 신선함을 배로 높인
정통 산동식 요리

₩ 42,000

0602

0603 **광동식 칠리 새우** NEW

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

매콤한 칠리소스와 새우의 쫄깃한 육질이 일품인 요리

₩ 42,000

0603

0604

0604 **아몬드 레몬 크림 새우**

Deep-Fried Prawn with Mayonnaise Sauce & Almond
杏香沙律虾球

산뜻하고 고소한 아몬드 레몬 크림소스와 새우의 쫄깃한
육질의 맛이 일품 요리

₩ 42,000

0605 **금탕 크림 새우** NEW

Deep Fried Prawn with Golden Sauce
金汤九层塔奶油虾

달콤하면서도 진한 감칠맛의 크리미한 황금빛 소스와
바삭한 새우의 맛인 일품인 요리

₩ 42,000

0605

0606 **오리지널 멘보샤** NEW

MianBao Xia
麵包蝦

겉은 바삭 속은 촉촉한 중국식 새우 샌드위치 튀김

₩ 28,000

0606

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

Spicy Signature Menu

NOODLE

面

면

荐 0701

딴딴면

Tantanmian 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 딴딴면

₩ 14,000

Spicy 荐 Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

0702

0702 **비빔 딴딴면** NEW

Dry Dan Dan La Mian
干拌担担拉面

크리스탈 제이드의 시그니처 메뉴인 딴딴면을
비빔 스타일로 즐길 수 있는 현지식 누들 메뉴

₩ 17,000

0703

0703 **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

0704

0704 **해륙 산슬면**

Soup Noodle with Sea Cucumber, Shrimp, Vegetable and Pork
三丝汤面

돼지고기와 해산물 등 다채로운 식자재를
듬뿍 넣어 시원한 맛이 일품인 탕면

₩ 20,000

0705

0705 **올리브유로 볶은 유니 자장면**

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

올리브유로 볶아내 신선함을 더한 유니자장면

₩ 12,000

0706

0706 **해산물 짬뽕**

Soup Noodle with Seafood
海鮮湯馬麵

다채로운 해산물의 맛과 향이 살아있는 짬뽕

₩ 17,000

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

Spicy Signature Menu

0707

0707 **X.O 소고기 에그누들 볶음면**

Stir-Fried Egg Noodle with Beef & Assorted Vegetable in X.O Sauce
X.O醬牛肉炒麵

X.O 소스와 에그누들을
소고기와 함께 볶아낸 누들 메뉴

₩ 23,000

0708 **파기름 비빔면**

Dried Lamian with Spring Onion Oil
城隍庙开洋葱油拌面

고소한 파기름 소스에 면을 함께 비벼먹는
담백한 비빔면

₩ 12,000

0709 **이베리코 스테이크 자장면**

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

도토리를 먹고 자란 이베리코를 푸짐하게 올려낸
프리미엄 자장면

₩ 22,000

0708

0709

Spicy Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

RICE

饭

밥

0801 **매콤한 샤미장 새우 볶음밥**

Fried Rice with Soy Sauce Marinated Shrimp
自制虾米酱炒饭

고소하면서도 매콤한 새우장을 듬뿍 넣은 새우 볶음밥

₩ 17,000

0802 **양주식 볶음밥**

"Yang Zhou" Style Fried Rice
扬州炒饭

차슈와 통살 새우가 들어간 정통 양주식 담백 볶음밥

₩ 17,000

0803 **건관자 단백 볶음밥**

Fried Rice with Dried Capesante & white of an Egg
干贝蛋白炒饭

구름을 머금듯한 부드러운 계란 볶음에 건관자를 곁들인 현지식 볶음밥

₩ 20,000

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

Spicy Signature Menu

0804 **채소 계란 볶음밥과 마파두부** ₩ 17,000

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

0805 **어향가지 덮밥** ₩ 17,000

Rice with Braised Eggplant
鱼香茄子饭

어향소스의 풍미를 느낄 수 있는 부드러운 가지 덮밥

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

野菜

VEGETABLE

야채

0901 **마파두부** ₩ 20,000

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

두반장의 진한 풍미와
연두부의 부드러운 맛이 일품인 마파두부

0902 **어향가지** ₩ 20,000

Braised Egg Plant with Spicy Sauce
鱼香茄子

어향소스의 풍미를 느낄 수 있는 야채 요리

0903 **X.O 공심채 볶음** ₩ 24,000

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

X.O소스로 볶아낸 공심채 볶음

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

Spicy Signature Menu

1001 **망고 시미로 포멜로** NEW

Mango Puree with Pomelo & Sago
杨枝甘露

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

₩ 8,000

1002 **흑임자 찹쌀떡과 생강스프**

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

흑임자로 만든 고소한 찹쌀떡과 생강스프의 조화가 일품인 싱가폴식 디저트

₩ 8,000

1003 **상하 블루베리 식혜**

Sweet Rice Punch with Shang-Ha Farm Blueberry
食醯

상하농원의 블루베리로 만든 한국의 대표 디저트 식혜

₩ 4,900

1002

1003

Spicy Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

중국주
Chinese Liquor

연태구냥 34º YAN TAI GU NIANG	(250ml) ₩ (125ml) ₩	30,000 20,000
공부가주 39º CONFUCIUS FAMILY	(500ml) ₩	50,000

맥주
Beer

카스(병) CASS	(330ml) ₩	6,500
삿포로(병) SAPPORO	(330ml) ₩	9,000
테라(병) TERRA	(330ml) ₩	6,500

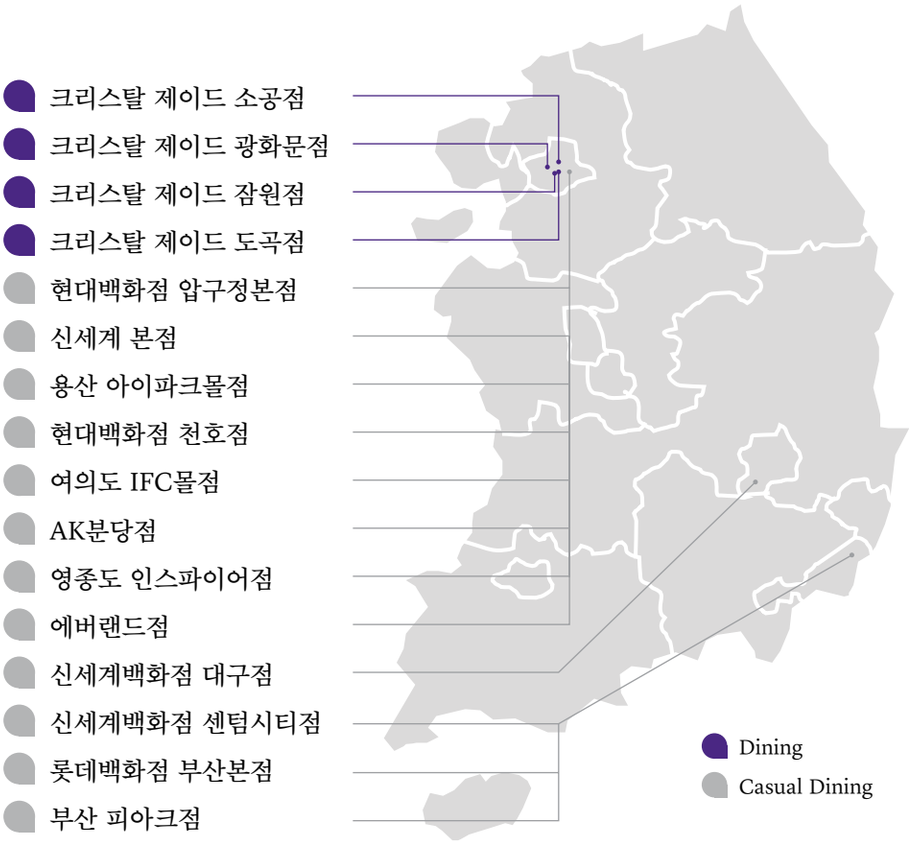
한국주
Korean Liquor

참이슬 후레쉬 CHAMISUL FRESH	(360ml) ₩	6,500
처음처럼 CHUM-CHURUM	(360ml) ₩	6,500

음료
Beverage

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

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>