



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 제이드는 정통 상해식 요리와 소롱포를 만나볼 수 있는 다이닝 레스토랑입니다. 현지 딤섬 셰프들이 선사하는 육즙 가득한 딤섬과 상해의 맛과 감동을 담아낸 프리미엄 요리를 선사합니다.



A culinary concept by



CRYSTAL JADE

DIMSUM

点心

점심

점심



 0001

오리지널 소롱포 (6PCS)

Steamed Soupy Pork Dumpling
翡翠上海小笼包

현지 딤섬 셰프의 손끝에서 탄생하는
풍부한 육즙의 오리지널 소롱포

w 9,500

 Spicy

 Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



0002

소롱포 샘플러 (10PCS)Various Steamed Soupy Pork Dumpling
五色味小籠包오리지널, 흑마늘, 새우장, 게살, 트러플
5가지 맛을 만나 볼 수 있는 소롱포 샘플러

₩ 20,000

0006

트러플 소롱포 (6PCS)Steamed Soupy Pork Dumpling with Truffle
黑松露小籠包

트러플 오일의 깊은 풍미와 풍부한 육즙의 소롱포

₩ 12,500

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

0007

흑마늘 소롱포 (6PCS)Steamed Soupy Pork Dumpling with Black Garlic Sauce
自製黑蒜醬小籠包깊은 감칠맛이 특징인
흑마늘 소스를 맛볼 수 있는 소롱포

₩ 11,500

0004

매콤한 샤미장 소롱포 (6PCS)Steamed Soupy Pork Dumpling with Soy Sauce Marinated Shrimp
自製蝦米醬小籠包고소하면서도 매콤한
새우장의 맛을 맛볼 수 있는 소롱포

₩ 11,500

0008

쇼마이 (4PCS)Steamed Pork & Shrimp Dumpling with Fish Roe
魚籽燒賣

돼지고기와 새우의 담백한 맛이 일품인 정통 광동식 덩섬

₩ 13,000

0005

생부추 찰만두 (4PCS)Steamed Chive Dumpling with Pork
韭菜蒸餃국내산 부추와 돼지고기를 사용해
담백한 맛이 일품인 덩섬

₩ 10,000

0009

상해식 부추 물만두 (6PCS)Steamed Minced Pork Dumpling with Chive "Shanghai" Style
韭菜肉水餃국내산 부추와 돼지고기를 사용해
담백한 맛이 일품인 덩섬

₩ 13,000



0010

0010

소좌빙 NEW

Chinese Hand-Grabbed Pancake
手抓饼

손으로 잡고 먹는 전병을 뜻하는 덩섬으로, 길은 바삭
속은 버터향의 부드러운 식감이 특징인 상해식 덩섬

₩ 13,000



0011

0011

두부피 새우튀김 (3PCS) NEW

Deep-fried Beancurd Roll with Prawn & Preserved Vegetable
香菜鲜虾腐皮卷

두부피안에 탱글한 새우를 넣어 튀겨낸 현지식 덩섬
*고수 포함

₩ 13,000

0014

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 덩섬
* 상큼한 레몬크림소스와 함께 드시면 더욱 맛이 좋습니다.

₩ 13,000

0015

무 페스트리 (3PCS)

Deep-Fried Radish Pastry
萝卜丝酥饼

바삭한 페스트리안에 달콤한 무를 넣은 현지식 덩섬

₩ 12,000

0012

상해식 육즙 군만두 (4PCS)

Pan-Fried Pork Dumpling
鲜肉锅贴

육즙이 가득한 상해식 스타일의 군만두

₩ 10,000



0013

매콤한 돼지고기 완탕 (6PCS)

Pork Dumpling with Spicy Chili Sauce
红油抄手

돼지고기 완탕과 매콤한 사천소스를 곁들인 덩섬

₩ 12,000

0016

성지엔 찹오 (3PCS) NEW

Pan-Fried Pork and Cabbage Bun
生煎包

바삭한 만두피 안에 담백한 돼지고기소의
맛이 일품인 상해식 대표 덩섬

₩ 12,000



APPETIZER

前菜

애피타이저

0101

풍과 크리스피 전복 NEW

w 42,000

Deep Fried Salt & Pepper Crispy Abalone
蜂窝脆皮炸鲍鱼

바람에 휘날리는 형상을 뜻하는 '풍과'는 특유의 얇은 반죽으로바삭한
맛이 특징으로, 크리스탈 제이드만의 레시피로 튀겨낸 전복 튀김

*전복 껍질로 인한 치아가 손상되지 않도록 섭취시 주의 부탁드립니다. (풍과 크리스피 전복)

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

 Spicy

 Signature Menu



0102



0102

사천식 매콤한 치킨롤 NEW

Chilled Sous Vide Boneless Chicken Roll with Spicy Szechuan Sauce
低温煮四川口水鸡卷

부드럽게 수비드한 닭다리살을 매콤새콤한 사천식 소스와 함께 즐기는 콜드 디쉬 메뉴

₩ 15,000



0103



0106

매콤한 돼지고기 오이볶음 NEW

Sauteed Cucumber with Minced Meat & Chilli
肉碎黄瓜

절인 오이와 돼지고기에 간장향을 입혀 볶아낸 크리스탈 제이드만의 현지식 에피타이저

₩ 12,000



0103

상해식 가지냉채 NEW

Chilled Eggplant in Special Sauce
宫廷酱冻茄子

2단계 조리과정을 거친 부드러운 가지와 매콤새콤한 소스를 함께 곁들인 에피타이저

₩ 12,000

0107

특색 냉채

Appetizers Combination of Chilled Jellyfish
前菜五拼

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

₩ 42,000

0104

상해식 가지튀김

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

부드러운 가지를 바삭하게 튀겨낸 에피타이저

₩ 12,000

0108

오향장육

Marinated Spiced Beef Shank
五香卤牛肉

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

₩ 32,000

0105

와사비 오일을 곁들인 해파리발 냉채

Chilled Jellyfish with wasabi aged vinegar
芥末陈醋黑白木耳海蜇头

톡쏘는 청량감의 와사비 오일을 함께 곁들인 해파리 냉채

₩ 18,000

0109

마라소스 오이 무침

Spicy Cucumber in "jiang nan" Style
椒麻小黄瓜

아삭한 오이를 매콤한 마라소스와 함께 곁들인 중국식 오이무침

₩ 12,000



SOUP

汤

스프

0201

0201 상해식 완탕스프 **NEW**

Wonton Soup
海派馄饨汤

깊은 육수에 새우 완탕을 넣은 스프

₩ 13,000

0203 계살 상어지느러미 스프

Shark's Fin Soup with Crab Meat
蟹肉鱼翅汤

계살에 건삭스핀을 더해 더욱 풍미가 깊은 스프

₩ 19,000

 0202

해산물 산라탕

Spicy & Sour Seafood Soup
海鲜酸辣汤

흑식초를 더해 새콤매콤한 맛이 특징인 현지식 스프

₩ 13,000

0204

계살 옥수수 스프

Crab Meat with Sweet Corn Thick Soup
蟹肉粟米羹

계살과 옥수수를 듬뿍 넣어 담백하고 부드러운 스프

₩ 11,000

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

 Spicy

 Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



크리스탈 제이드의 북경오리
이렇게 드시면 더욱 맛있습니다.

- 바삭한 껍질 자체의 맛을 음미 해 보세요
- 전병에 파채와 껍질, 살을 넣어 다채로운 맛의 조화를 느껴보세요
- 세컨드 디쉬 오리 숙주 볶음 or 오리탕 or 오리 튀김 중 선택하여 새로운 북경오리 맛을 즐겨보세요.

SHARK'S FIN

鱼翅

삭스핀



0401 해호 상어지느러미 찜

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

건 삭스핀의 신선함과 해호소스의 풍미를 더한
일품 삭스핀 요리

w 130,000



Spicy



Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



0402



0402

삼선 해물 상어지느러미 요리

Shark's Fin with Assorted Seafood

海皇魚翅

₩ 100,000

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

生猛海鲜

LIVE SEA FOOD

활생선



0501 **활 생선찜 우럭**Steamed Live Fish
清蒸海魚신선한 활 생선으로 즐기는 일품 요리
(여지소스)

₩ 100,000

0502 **활 생선찜 광어**Steamed Live Fish
清蒸海魚신선한 활 생선으로 즐기는 일품 요리
(여지소스)

₩ 100,000

SEA FOOD

海鮮

해산물



0601

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.



0602

금화햄 부용관자 NEW

Sauteed Conpoy with Egg White
大良炒金腿帶子

구름을 머금은듯한 부드러운 식감의 계란 흰자와 튀긴 건관자, 프로슈토를 토핑한 현지식 메뉴
*함께 제공된 짜조피 튀김과 곁들여 드시면 더욱 맛있습니다.

₩ 40,000

0605

진피 흑마늘 소스 전복 찜 NEW

Steamed Abalone with Black Garlic Sauce & Mushroom
陈皮黑蒜醬蒸珍珠鮑魚

깊은 맛의 흑마늘과 향긋한 진피를 넣은 소스를 곁들인 고급 전복찜 요리

₩ 75,000

0603

금사 오룡해삼

Braised Sea Cucumber & Shrimp
金絲烏龍海參

해삼에 다진 새우를 넣어 튀겨낸 고급 중식 요리

₩ 75,000

0606

사천식 팔보채

Stir-Fried Assorted Seafood & Vegetable
八寶海鮮

8가지 진귀한 해산물을 매콤하게 볶아낸 정통 중국 요리

₩ 55,000

0604

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



0607

0607 **해산물 두부 핫팟** NEW

Braised Seafood with Beancurd in Hot Stone Pot
石锅海鲜豆腐

담백한 소스로 졸여낸 다채로운 해산물을 뜨거운 핫팟에서 즐길 수 있는 이색메뉴

₩ 40,000



0608

 0609 **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

₩ 49,000

 0608 **상해식 요파우 새우** NEW

Shanghai Style Deep Fried Shrimp
海派油爆虾

입안을 깨우는 깊은 달콤하면서도 짭짤한 감칠맛의 소스가 매력적인 상해식 새우요리

₩ 49,000

0610 **오리지널 멘보샤 (4PCS)**

MianBao Xia
麵包蝦

겉은 바삭 속은 촉촉한 중국식 새우 샌드위치 튀김

₩ 30,000

*전복 껍질로 인한 치아가 손상되지 않도록 섭취시 주의 부탁드립니다. (진피 혹은 소스 전복 썸)



0613

0611

상해식 칠리 새우

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

매콤한 칠리소스와 새우의 쫄깃한 육질이 일품인 요리

₩ 49,000

0613

상해식 스모크 생선살 튀김 NEW

Shanghai Smoked Fish
上海熏鱼片

입에 넣는 순간 은은하게 피어나는 훈연의 향과 바삭한 생선티김의 조화가 일품인 상해식 생선요리

₩ 40,000

0612

붉은 대게살 류산슬

Sauteed Seafood with Shredded Beef & Vegetable
蟹肉扒三絲

붉은 대게살의 신선함을 가득 담아낸 류산슬

₩ 55,000

0614

7선 해물 핫팟 누룽지탕

Braised Seafood Served with Crispy Rice
海鮮锅巴

7가지 해산물을 핫팟에 담아낸 정통 중국 요리

₩ 55,000

*생선 가시 혼입으로 인한 치아 및 인압의 상처가 발생하지 않도록 섭취시 주의 부탁드립니다. (상해식 스모크 생선살 튀김)

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

 Spicy

 Signature Menu

B E E F

牛

소
고
기



Spicy 0701

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



0702

숙성 한우 탕수육

Sautéed Sweet & Sour Sauce with Beef
糖醋牛肉

₩ 55,000

24시간 숙성하여 더욱 부드러운 한우 탕수육



0703

상해식 대파 소고기 볶음

Sautéed Sliced Beef with Scallion
京葱爆牛肉

₩ 49,000

국내산 대파와 소고기를 불향 가득 담아 볶아낸 요리

PORK

猪

돼지고기

0801

일품 동파육과 바오번 **NEW**

Stewed Pork Belly
东坡肉

4단계 조리법으로 부드러운 식감의 동파육을 뜨거운
한솥에서 즐길 수 있는 돼지고기 요리

₩ 45,000



0802



0804

0802

상해식 탕수육Sweet & Sour Pork
上海咕啾肉

1991년에 탄생한 크리스탈 제이드만의 레드컬러 탕수육

₩ 39,000

0804

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

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

₩ 39,000

0803

흑후추 소스를 곁들인 포크립Sautéed Spare Ribs with Black pepper sauce
黑胡椒炒豬排骨

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)

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

CHICKEN

鸡

닭
고기



0901

크리스피 오리튀김과 밀전병쌈

Shredded Crispy Duck served with Pancake
香酥鴨

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

w 45,000



0904



0902

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

0904

제네럴 쏘 치킨

General Tso's Chicken
左宗堂鸡

부드러운 닭고기를 토마토소스와
일품선 간장으로 조리낸 현지식 닭고기 요리

₩ 42,000



0903

통마늘 간풍기

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

바삭하게 튀겨낸 닭고기를 수제 간풍소스와 볶아낸 요리

₩ 39,000

NOODLE

面

면



1001

탄탄면

Lamian 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 탄탄면

₩ 14,000

Spicy

Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



1002

이베리코 스테이크 자장면Rich 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

1003

매콤한 샤미장 새우탕면 NEWSoup Noodle with Soy Sauce Marinated Shrimp
浓虾汤海皇拉面

고소하면서도 매콤한 새우장을 듬뿍 넣은 탕면

₩ 22,000

1004

진 산슬면 NEWSoup 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

1005

올리브유로 볶은 유니 자장면Minced Pork and Noodle in Rich Brown Sauce
肉泥炸酱面

올리브유로 볶아내 신선함을 더한 유니자장면

₩ 12,000

1006

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

고소한 과기름 소스에 면을 함께 비벼먹는 담백한 비빔면

₩ 12,000

1007

비빔 탄탄면 NEWDry Dan Dan La Mian
干拌担担拉面크리스탈 제이드의 시그니처 메뉴인 탄탄면을
비빔 스타일로 즐길 수 있는 현지식 누들 메뉴

₩ 19,000

1008

7선 해물 짬뽕Soup Noodle with Seafood
海鲜汤马麵

7가지 해물을 푸짐하게 넣은 짬뽕

₩ 18,000

1009

마라 우육탕면Soup 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

1010

산라탕면Lamian with Hot & Sour Soup
上海酸辣汤拉面

새콤매콤한 산라탕에 면을 넣어 함께 즐기는 현지식 탕면

₩ 15,000

1011

상해식 해산물 차우면Stir-Fried Noodle with Seafood & Vegetable in Shanghai Style
上海海鲜炒面

해산물과 야채를 굴소스에 볶아낸 현지식 누들

₩ 22,000

RICE

饭

밥



2001

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

Spicy



Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



2002 **상해식 보리새우 볶음밥** NEW

Fried Rice with Seafood & Sakura Shrimp
樱花虾海鲜炒饭

바삭하게 튀겨낸 고소한 보리새우를 특제 해산물과 조리한 볶음밥에와 함께 토핑한 라이스 메뉴

₩ 21,000

2006 **붉은 대게살 류산슬 덮밥**

Rice with Sea Cucumber, Crabmeat & Vegetable
三丝烩饭

붉은 대게살과 다채로운 해산물의 신선함이 살아있는 덮밥

₩ 20,000

 2003 **양주식 볶음밥**

"Yang Zhou" Style Fried Rice
扬州炒饭

차슈와 통살 새우가 들어간 정통 양주식 담백 볶음밥

₩ 18,000

2007 **팔진 덮밥**

Rice with Assorted Seafood
什锦海鲜饭

8가지 진귀한 해산물을 함께 볶아낸 덮밥

₩ 24,000

 2004 **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

 2008 **어항가지 덮밥**

Rice with Braised Eggplant
鱼香茄子饭

어항소스의 풍미를 느낄 수 있는 부드러운 가지 덮밥

₩ 18,000

2005 **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

₩ 18,000

VEGETABLE

野菜

야채

3002



3001



 3001

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

 3002

어항가지

Braised Egg Plant with Spicy Sauce
鱼香茄子

어항소스의 풍미를 느낄 수 있는 야채 요리

₩ 24,000



Spicy



Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



3003

3003

X.O소스 양배추 실당면 볶음 NEW

Sauteed Dried Shrimp and Bermicelli with Cabage Served in Claypot
 虾米粉丝炒包心菜

X.O소스로 볶아낸 야채와 실당면을 뜨거운 핫팟에서
 즐길 수 있는 불향 가득한 현지식 메뉴

₩ 24,000

3005

청경채 볶음

Sautéed Bokchoy
 炒油菜

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

₩ 18,000

3004

공심채 볶음

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

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

₩ 24,000



4001

망고 시미로 포멜로 NEW

Mango Sago Dessert
杨枝甘露

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

₩ 9,000



Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



4002



4003



4004

4002 **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

4003 **상하 블루베리 식혜**

Sweet Rice Punch with Shang-Ha Farm Blueberry
 食醴

상하농원의 블루베리로 만든 한국의 대표 디저트 식혜

₩ 4,900

4004 **용안 대추탕** NEW

Double-boiled Snow Fungus with Red Date
 红枣 龙眼炖银耳

깊게 우려낸 대추탕에 부드러운 목이버섯과 달콤한
 용안육을 넣어 즐기는 현지식 디저트

₩ 9,000

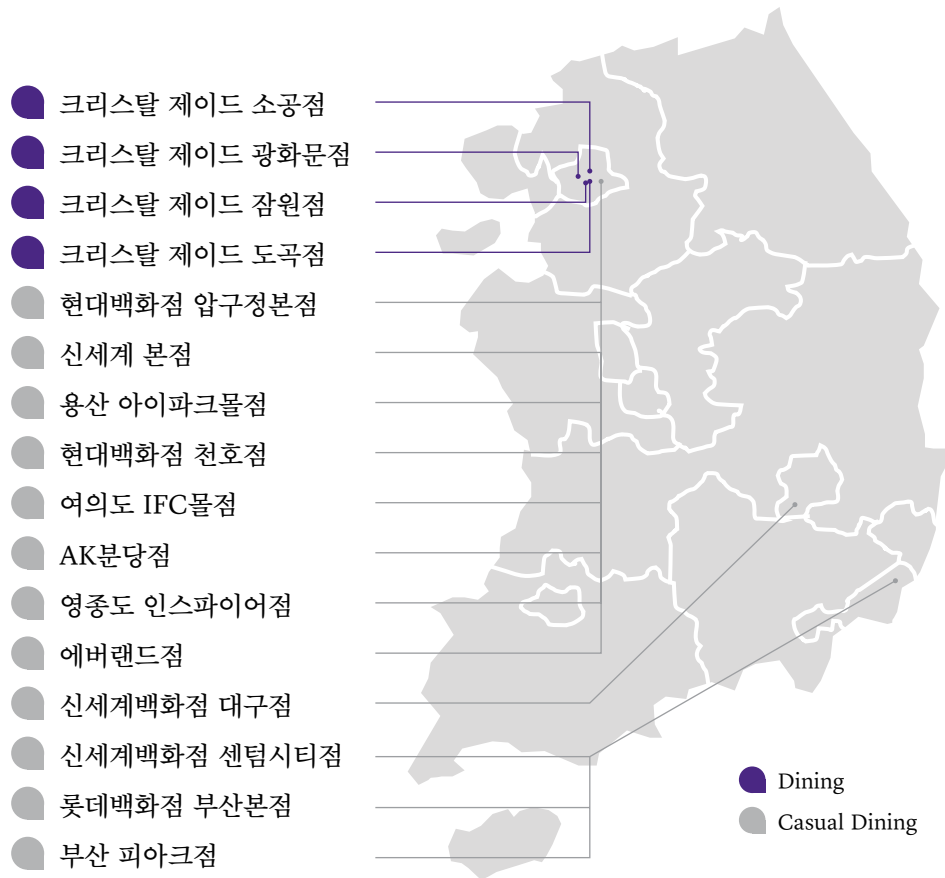
*대추 씨앗으로 인한 치아가 손상되지 않도록 섭취시 주의 부탁드립니다. (용안 대추탕)

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

 Spicy

 Signature Menu

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>