



CRYSTAL JADE

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 고객감동을 만족시키며 아시아 최고의 글로벌 브랜드로 꾸준한 명성을 이어 오고 있습니다.

크리스탈 제이드는 정통 상해식 요리와 소롱포를 만나볼 수 있는 캐주얼 다이닝 레스토랑입니다. 현지 디딤 셰프들이 선사하는 육즙 가득한 디딤과 상해의 맛과 감동을 담아낸 중국 요리를 선사합니다.

상하이 특선코스 A

Shanghai Special Course A

(All Day)

₩ 37,000



소롱포 (2pcs)

Steamed Soupy Pork Dumpling
翡翠上海小笼包

새우요리 (택1)

칠리 | 아몬드

Sauteed Prawn with Special Sauce
虾球

상해식 대파 소고기 볶음

Sauteed Sliced Beef with Scallion
京葱爆牛肉

청경채 볶음

Sauteed Bokchoy
炒油菜

식사 (택1)

자장면 | 짬뽕 | 탄탄면 | 새우 볶음밥

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.

코스 메뉴는 2인 이상 주문 가능합니다. 메뉴 가격에 10% 부가세가 포함되어 있습니다.



상하이 특선코스 B

Shanghai Special Course B

(All day)

w 55,000



소롱포 (2pcs)

Steamed Soupy Pork Dumpling
翡翠上海小笼包

랍스터 새우 크리스피 누룽지탕

Lobster Shrimp Crispy Rice Soup
龙虾虾仁脆米汤

새우요리 (택1)

칠리 | 아몬드
Sauteed Prawn with Special Sauce
虾球

숙성 소고기 탕수육

Sauteed Sweet & Sour Sauce with Beef
糖醋牛肉

보리새우 마늘소스 배추찜

Garlic-sauced Steamed Cabbage with Barley Shrimp
蒜香白菜蒸干虾

식사 (택1)

자장면 | 짬뽕 | 탄탄면 | 새우 볶음밥
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 2인 이상 주문 가능합니다. 메뉴 가격에 10% 부가세가 포함되어 있습니다.



*순서대로 드시면 더욱 맛있게 드실 수 있습니다.



1.오리지널 소롱포



4.붉은 대게살 소롱포



2.부추 소롱포



5.트리플 소롱포



3.마늘 소롱포



6.칠리크랩 소롱포



0001

소롱포 샘플러 (6PCS)

Various Steamed Soupy Pork Dumpling
五色味小籠包

셰프의 손 끝에서 탄생하는 크리스탈 제이드의 다양한
딤섬 샘플러 메뉴

w 13,000

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 풍부한 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.



위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



Spicy



Signature Menu



0002 레몬크림 새우완탕 튀김 (3PCS)
Deep-fried Shrimp Dumpling with lemon Cream Sauce
香脆的鲜花状油炸虾仁云吞

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

₩ 13,000

0003 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

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

돼지고기와 새우의 담백한 맛이 일품인 정통 광동식 딤섬

₩ 13,000

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

트러플의 풍미를 가득 담은 쇼마이

₩ 14,000

0006 몽콕식 튀김만두 (2PCS)
Pan-Fried Pork Dumpling
韭菜猪肉锅贴

몽콕 야시장에서 맛보던 바삭한 홍콩 스타일의 군만두

₩ 8,500

0007 매콤한 돼지고기 완탕 (6PCS)
Pork Dumpling with Spicy Chili Sauce
红油龙抄手

돼지고기 완탕과 매콤한 사천소스를 곁들인 딤섬

₩ 12,000



前菜

애피타이저

APPETIZER

0101 매콤한 오이무침
Spicy Cucumber in "jiang nan" Style
椒麻小黄瓜

아삭한 오이를 매콤한 마라소스와
함께 곁들인 중국식 오이무침

₩ 5,500

0102 보리새우 마늘소스 배추찜
Garlic-sauced Steamed Cabbage with Barley Shrimp
蒜香白菜蒸干虾

입맛을 돋구는 담백한 마늘소스에 살짝 절여낸
부드러운 배추를 얹은 당면과 함께 가볍게 즐기는
애피타이저 배추찜

₩ 9,000



0201

0201 **숙성 한우 탕수육**

Sauteed Sweet & Sour Sauce with Beef
糖醋牛肉

24시간 숙성하여 더욱 부드러운 소고기 탕수육

₩ 48,000

0202 **상해식 대파 소고기 볶음**

Sautéed Sliced Beef with Scallion
京葱爆牛肉

국내산 대파와 소고기를 불향 가득 담아 볶아낸 요리

₩ 42,000



0202

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

 Spicy  Signature Menu



0301

 0301 **광동식 탕수육**

Sweet & Sour Pork
港式咕嚕肉

부드럽고 상큼한 파인애플을 곁들인 정통 광동식 탕수육

₩ 37,000

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

 Spicy  Signature Menu

CHICKEN

鸡

닭고기



0401

 0401

금탕소스 시리얼 치킨

Crispy Cereal Chicken in Golden Broth Sauce

金汤香脆麦片鸡块

달콤 짭조름한 시리얼의 바삭한 식감에
크리미한 금탕 소스의 조합이 매력적인 치킨 메뉴

w 36,000

 0402

유린기

Deep-Fried Chicken with Hot Pepper in Soya Sauce

油淋鸡

생대파와 고추, 바삭하게 튀겨진 닭고기를 간장소스와 함께
즐기는 요리

w 37,000

 0403

간풍기

Deep-Fried Chicken with Garlic & Red Peppers

干烹鸡球

바삭하게 튀겨낸 닭고기를 수제 간풍소스와 볶아낸 요리

w 37,000



0402



0403

SEA FOOD

海鲜

해산물



0501

 0501

아몬드 레몬 크림 새우

Deep-Fried Prawn with Mayonnaise Sauce & Almond

杏香沙律虾球

고소하고 산뜻한 아몬드 레몬 크림소스와 새우의 훌륭한 육질이 일품인 요리

w 39,000



0502

0502 랍스터 새우 크리스피 누룽지탕 ₩ 38,000

Lobster Shrimp Crispy Rice Soup
龙虾虾仁脆米汤

뜨거운 핫팟에 랍스터 새우, 오징어 등 다채로운 해산물을 가득 담은 후, 안남미로 튀겨 더욱 고소한 크리스피 라이스를 듬뿍 얹어내 식감이 좋은 누룽지탕



0503

0503 상해식 칠리 새우 ₩ 39,000

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

매콤한 칠리소스와 새우의 쫄깃한 육질이 일품인 요리

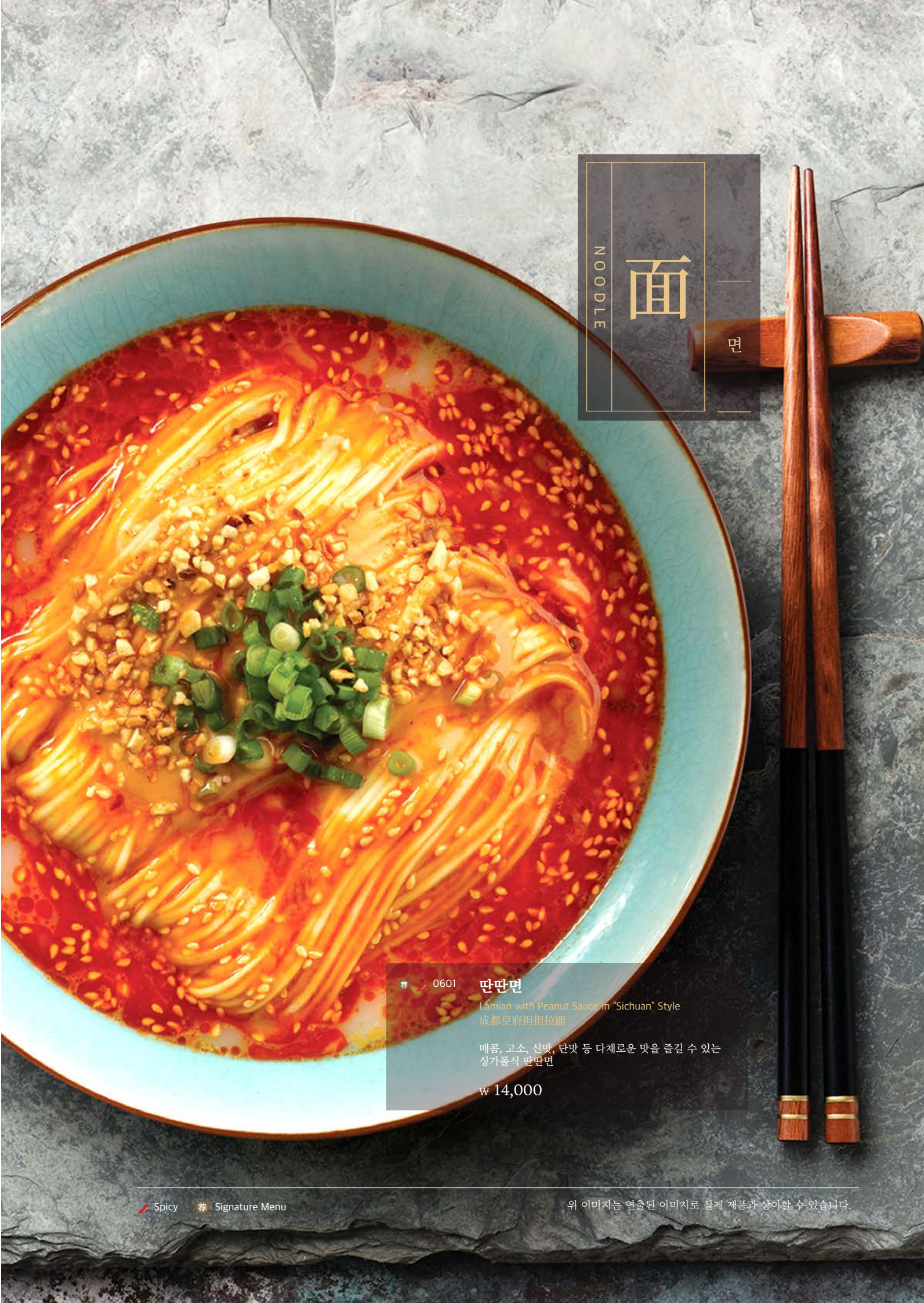


0504

0504 마늘소스 볶은 새우찜 ₩ 38,000

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

마늘소스를 곁들인 랍스터 새우를 찌낸 현지식 요리



NOODLE
面
면

0601 판판면
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 판판면

₩ 14,000



0602 **상해식 마라 소고기 당면** w 17,000
Shanghai-style Mala Beef Glass Noodles
蟹肉扒三絲

매콤하고 얼얼한 마라 향을 머금은 당면 위에
부드러운 소고기와 바삭하게 튀긴 병아리콩을 듬뿍 올린
상해식 당면



0603 **상해식 완탕면** w 14,000
Shanghai-style Wonton Noodle Soup
上海云吞面

닭고기를 우려내어 담백하고 깊은 맛의 육수에
부드러운 완탕과 면의 조화가 일품인 상해식 탕면

0604 **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
w 22,000



0605 **해륙 산슬면**
Soup Noodle with Sea Cucumber, Shrimp, Vegetable and Pork
四丝汤面
돼지고기와 해산물 등 다채로운 식자재를
듬뿍 넣어 시원한 맛이 일품인 탕면
w 20,000



0606 **올리브유로 볶은 유니 자장면**
Minced Pork and Noodle in Rich Brown Sauce
肉泥炸酱面
올리브유로 볶아내 신선함을 더한 유니자장면
w 12,000



0607 **해산물 짬뽕**
Soup Noodle with Seafood
海鮮湯馬麵
다채로운 해산물의 맛과 향이 살아있는 짬뽕
w 17,000



0608 **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
w 23,000





RICE
饭
밥

0701

0701 **홍콩식 닭고기 솥밥**

Fried Rice with Soy Sauce Marinated Shrimp
鸡肉煲仔饭

뜨겁게 달궜진 핫팩에 부드러운 닭고기와 대만식 소시지를
간장 소스에 조리낸 홍콩식 솥밥

* 핫팩 특성상 가장자리가 살짝 늘어볼 수 있어요.
저이가며 함께 드시면 풍미가 더해져요!

₩ 18,000

0702 **양주식 볶음밥**

Fried Rice with Crab Soup
蟹肉扒炒饭

차슈와 통살 새우가 들어간 정통 양주식 담백 볶음밥

₩ 17,000



0702



0703

매콤한 샤미장 새우 볶음밥

Lamian with Peanut Sauce in "Sichuan" Style
成都皇府担担拉面

고소하면서도 매콤한 새우장을 듬뿍 넣은 새우 볶음밥

₩ 17,000

0704

붉은 대게살 류산슬 덮밥

Rice with Sea Cucumber, Crabmeat & Vegetable
三丝烩饭

붉은 대게살과 다채로운 해산물의 신선함이 살아있는 덮밥

₩ 20,000



0704

0705

어항가지 덮밥

Rice with Braised Eggplant
鱼香茄子饭

어항소스의 풍미를 느낄 수 있는 부드러운 가지 덮밥

₩ 17,000



0705

0706

채소계란 볶음밥과 마파두부

Fried Rice with Braised Beancurd with Minced Pork in Spicy Sauce
麻辣豆腐炒饭

채소계란 볶음밥과 부드러운 마파두부를
함께 곁들인 식사 메뉴

₩ 17,000



0706



野菜
VEGETABLE
야채

0801

0801 **청경채 볶음** ₩ 15,000
Sautéed Bokchoy
炒油菜
마늘 or 굴소스로 볶아낸 중국식 대표 야채 요리
(마늘소스/굴소스)

DESSERT
甜品
디저트



0901

0901 **상하 블루베리 식혜** ₩ 4,900
Sweet Rice Punch with Shang-Ha Farm Blueberry
食飴
상하농원의 블루베리로 만든 한국의 대표 디저트 식혜



0902

0902 **망고 시미로 포멜로** ₩ 8,000
Mango Sago Dessert
杨枝甘露
부드럽게 갈아낸 달콤한 망고와 코코넛과 포멜로, 쫄깃한 타피오카를 토포한 현지식 디저트

키즈메뉴
KIDS' MENU

해당 메뉴 주문시, 어린이 고객 전용 킬러링 도안과 대여용 색연필을 제공해드립니다
해당 메뉴는 미취학 아동을 위한 메뉴입니다



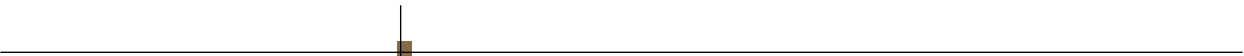
1001

1001 **웰컴 키즈 자장면 세트** ₩ 11,900
Kids' Rich Brown Sauce Noodle set
어린이 자장면 | 레몬 크림 새우(2pcs) | 쇼마이(1pc) | 상하목장 주스(오렌지)



1002

1002 **웰컴 키즈 볶음밥 세트** ₩ 11,900
Kids' Egg Fried Rice Set
계란 볶음밥 | 레몬 크림 새우(2pcs) | 쇼마이(1pc) | 상하목장 주스(오렌지)



중국주

Chinese Liquor

연태구냥 34° YAN TAI GU NIANG	(250ml) ₩	30,000
------------------------------	-----------	--------

맥주

Beer

카스(병) CASS	(330ml) ₩	6,500
삿포르(병) SAPPORO	(330ml) ₩	9,000
테라(병) TERRA	(330ml) ₩	6,500
칭따오(병) CHINGTAO	(640ml) ₩	12,000

한국주

Korean Liquor

좋은데이 JOEUNDAY	(360ml) ₩	6,500
대선 DAESUN	(360ml) ₩	6,500
진로이즈백 JINRO IS BACK	(360ml) ₩	6,500

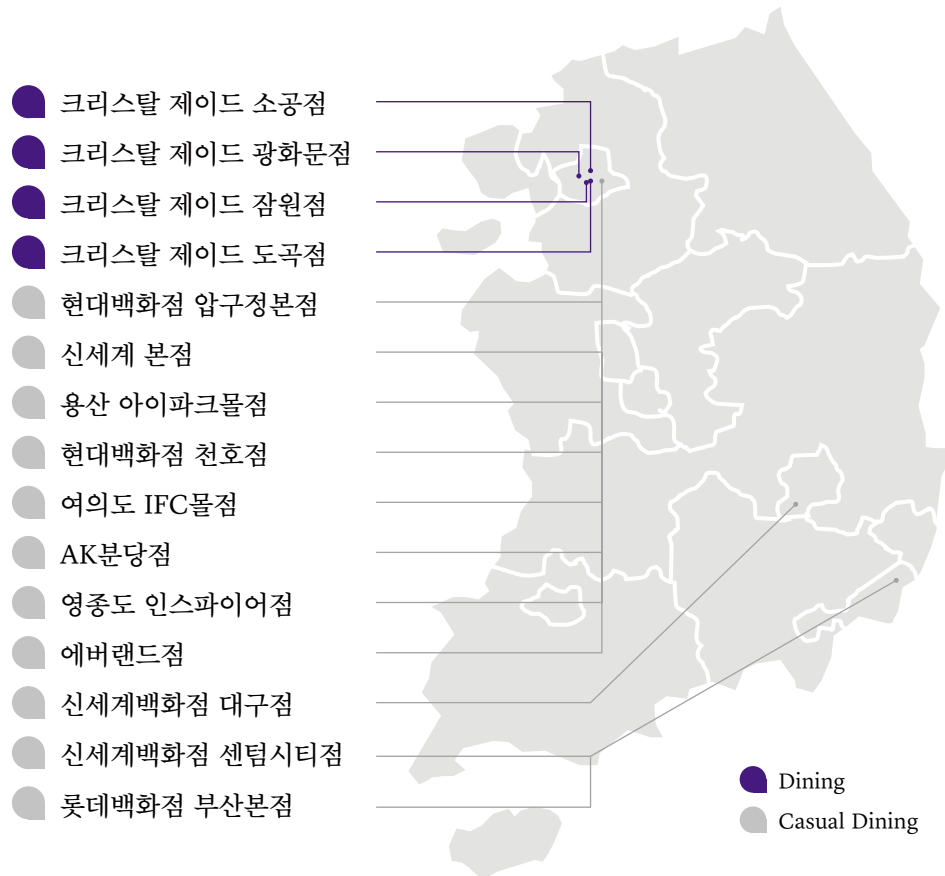
음료

Beverage

콜라 PEPSI	(355ml) ₩	3,500
사이다 CIDER	(355ml) ₩	3,500
제로 콜라 ZERO PEPSI	(355ml) ₩	3,500



Over **15** 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>