



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 소룡포를 만나볼 수 있는 캐주얼ダイニング 레스토랑입니다.
현지 딤섬 셰프들이 선사하는 육즙 가득한 딤섬과 상해의 맛과 감동을 담아낸 중국 요리를 선사합니다.

CRYSTAL JADE

翡翠

상하이 세트 (2인)
Shanghai Set
(All Day)

₩ 69,000



소롱포 (4pcs)
Steamed Soupy Pork Dumpling
翡翠上海小笼包

요리 (택1)
상해식 탕수육 | 간풍기 | 유린기 | 상해식 대파 소고기 볶음(+4,000원)
새우요리 (칠리or아몬드 레몬 크림)(+4,000원)
Dishes
菜品

식사 (택2)
딴딴면 | 새우계란 볶음밥 | 어향가지 덮밥 | 채소계란 볶음밥과 마파두부
이베리코 스테이크 자장면(+4,000원) | 왕새우 탕면(사천식or백탕면)(+7,000원)
Noodle or Rice
面 或 饭

디저트

Dessert
甜品

Set Menu is available for a minimum order of two. All prices are inclusive of 10% VAT.

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



상하이 세트 (3인)
Shanghai Set
(All Day)

₩ 96,000



소롱포 샘플러

Various Steamed Soupy Pork Dumpling
五色味小籠包

요리 (택1)

상해식 탕수육 | 깐풍기 | 유린기 | 상해식 대파 소고기 볶음(+4,000원)
새우요리 (칠리or아몬드 레몬 크림)(+4,000원)

Dishes
菜品

식사 (택3)

딴딴면 | 새우계란 볶음밥 | 어향가지 덮밥 | 채소계란 볶음밥과 마파두부
이베리코 스테이크 자장면(+4,000원) | 왕새우 탕면(사천식or백탕면)(+7,000원)

Noodle or Rice
面 或 饭

디저트

Dessert
甜品

Set Menu is available for a minimum order of two. All prices are inclusive of 10% VAT.

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





0001

 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

0002 소롱포 샘플러 (10PCS)

Various Steamed Soupy Pork Dumpling
五色味小籠包

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

₩ 20,000



0002

 Spicy

 Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

0003

쇼마이 (4PCS)

Steamed Pork & Shrimp Dumpling with Fish Roe
鱼籽烧卖

돼지고기와 새우의 담백한 맛이 일품인 정통 광동식 딤섬

₩ 13,000



0003

0004

0004

트러플 쇼마이 (4PCS)

Steamed Pork & Shrimp Dumpling with Truffle
黑松露燒賣

트러플의 풍미를 가득 담은 쇼마이

₩ 14,000



0004

0005

새우교자 (4PCS)

Steamed Shrimp Dumpling
翡翠虾饺皇

쫄깃한 딤섬피에 탱글한 새우를 가득 넣은
정통 광동식 딤섬

₩ 13,000



0005

0006

몽콕식 튀김만두 (2PCS)

Pan-Fried Pork Dumpling
韭菜猪肉锅贴

몽콕 야시장에서 맛보던 바삭한 홍콩 스타일의 군만두

₩ 8,500

0006



0006

0007

생부추 친만두 (4PCS)

Steamed Chive Dumpling with Pork
韭菜蒸饺

국내산 부추와 돼지고기를 사용해 담백한 맛이 일품인 딤섬

₩ 10,000



0007

0008

매콤한 돼지고기 완탕 (6PCS)

Pork Dumpling with Spicy Chili Sauce
红油龙抄手

돼지고기 완탕과 매콤한 사천소스를 곁들인 딤섬

₩ 12,000



0008

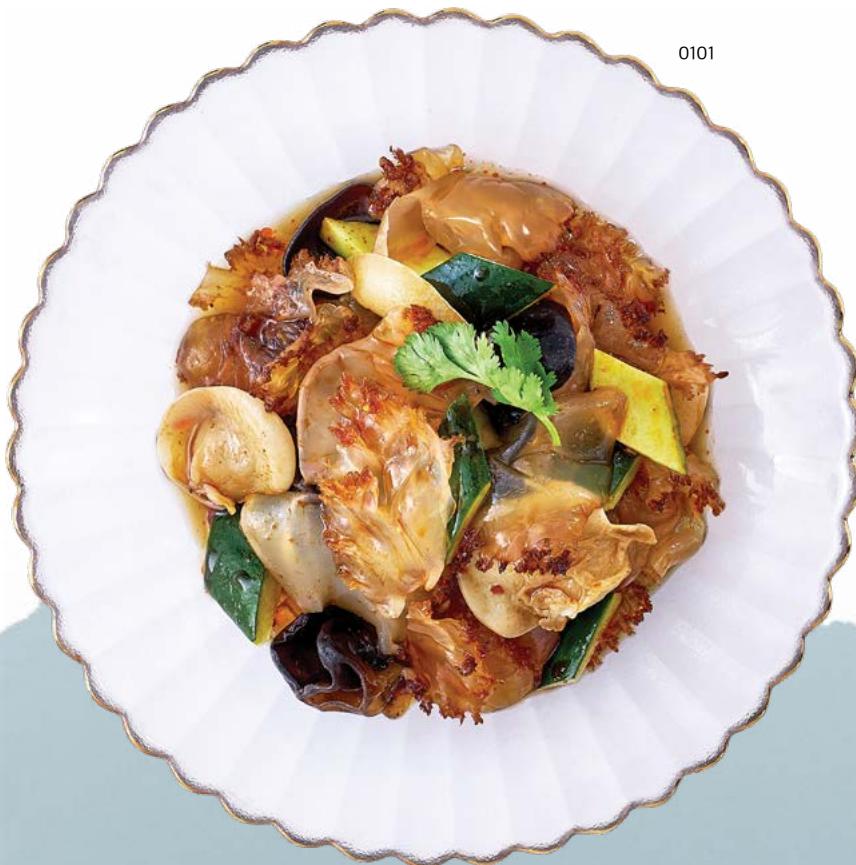
위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

Spicy Signature Menu

前菜

APPETIZER

애
피
타
이
저



0101 와사비 오일을 곁들인 흑초 해파리발 냉채

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

특쏘는 청량감의 와사비 오일을 함께 곁들인 해파리 냉채

₩ 18,000



0102 마라소스 오이 무침

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

아삭한 오이를 매콤한 마라소스와
함께 곁들인 중국식 오이무침

₩ 12,000

0102

Spicy



Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



0201

汤

ス
フ

0201 해물 산라탕

Spicy & Sour Seafood Soup
海鲜酸辣汤

혹식초를 더해 새콤매콤한 맛이 특징인 현지식 스프

₩ 11,000

0202 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

牛

BEEF

소고기

0301



0301

숙성 한우 탕수육

Sautéed Sweet & Sour Sauce with Beef
糖醋牛肉

24시간 숙성하여 더욱 부드러운 소고기 탕수육

₩ 48,000



0302

0302

상해식 대파 소고기 볶음

Sautéed Sliced Beef with Scallion
京葱爆牛肉

국내산 대파와 소고기를 불향 가득 담아 볶아낸 요리

₩ 42,000



0303

0303

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

₩ 50,000

Spicy



Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

PORK

猪

돼
지
고
기



0401

상해식 탕수육

Sweet & Sour Pork
上海咕咾肉

₩ 37,000

1991년에 탄생한 크리스탈 제이드만의 레드컬러 탕수육

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

Spicy



Signature Menu



0501

크리스피 오리튀김과 밀전병쌈

Shredded Crispy Duck served with Pancake

香酥鴨

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

₩ 42,000



Spicy

Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



닭고기



0601



0602

0601

유린기

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

₩ 37,000

생대파와 고추, 바삭하게 튀겨진 닭고기를 간장소스와 함께 즐기는 요리

0602

깐풍기

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

₩ 37,000

바삭하게 튀겨낸 닭고기를 수제 깐풍소스와 볶아낸 요리

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

 Spicy  Signature Menu

SEA FOOD

海鲜

해산물



0701

어향동고 새우

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

다진 새우살과 생표고를 사용해 신선함을 배로 높인
정통 산동식 요리

₩ 45,000

Spicy

Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



0702

상해식 칠리 새우Sautéed Prawn Ball in Sweet & Spicy Sauce
京烧明虾球

매콤한 칠리소스와 새우의 쫄깃한 육질이 일품인 요리

₩ 42,000

0704

붉은 대게살 류산슬Sautéed Seafood with Shredded Beef & Vegetable
蟹肉扒三絲

붉은 대게살의 신선함을 가득 담아낸 류산슬

₩ 42,000

0703

아몬드 레몬 크림 새우Deep-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

0705

해물 누룽지탕Braised Seafood Served with Crispy Rice
海鲜锅巴다양한 해산물과 바삭한 누룽지의 맛이 일품인
정통 중국 요리

₩ 45,000

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

Spicy Signature Menu

NOODLE

面

면

0801



0801

딴딴면

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
싱가풀식 딴딴면

₩ 14,000

0802



0802

이베리코 스테이크 자장면

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

도토리를 먹고자란 이베리코를 푸짐하게 올려낸
프리미엄 자장면

₩ 22,000

Spicy

Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

0803

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



0803

0804

해록 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

₩ 20,000



0804

0805

왕새우 백탕면 NEW

Noodle Soup with King Prawn and Assorted Vegetable
碧绿大虾汤面

왕새우의 쫄깃한 육질과 얼큰한 육수의 맛이 살아있는 탕면

₩ 25,000



0805

0806

파기름 비빔면

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

고소한 파기름을 소스에 면을 함께 비벼먹는
담백한 비빔면

₩ 12,000



0806

0807

사천식 왕새우 탕면 NEW

Soup Noodle with King Prawn in "Sichuan" Style
碧绿大虾辣汤面

왕새우의 쫄깃한 육질과
얼큰한 육수의 맛이 살아있는 탕면

₩ 25,000



0807

0808

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



0808

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

Spicy



Signature Menu

饭

RI
CE

밥

0901



辣椒

X.O 새우 크리스피 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

0902

진眞 유정란 새우볶음밥

Fried Rice with Shrimp & Egg
虾仁蛋炒饭

상하농원 진眞 유정란의 진한 고소함이
살아있는 새우 볶음밥

₩ 16,000



0902

0903

붉은 대게살 스프 볶음밥

Fried Rice with Crab Soup
蟹肉扒炒饭

붉은 대게살의 신선힘이 살아있는 부드러운 스프 볶음밥

₩ 18,000



0903

辣椒 Spicy



Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



0904



0906



0905



0907

0904 **붉은 대게살 류산슬 덮밥**

Rice with Sea Cucumber, Crabmeat & Vegetable
三丝烩饭

₩ 20,000

붉은 대게살과 다채로운 해산물의 신선함이 살아있는 덮밥

0905 **어향가지 덮밥**

Rice with Braised Eggplant
鱼香茄子饭

₩ 17,000

어향소스의 풍미를 느낄 수 있는 부드러운 가지 덮밥

0906 **채소계란 볶음밥과 마파두부**

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

₩ 17,000

채소계란 볶음밥과 부드러운 마파두부를
함께 곁들인 식사 메뉴

0907 **양주식 볶음밥**

상하농원
상하농원

"Yang Zhou" Style Fried Rice
扬州炒饭

₩ 17,000

상하농원 진정 유정란의 진한 고소함과
차슈와 통살 새우가 들어간 정통 양주식 담백 볶음밥

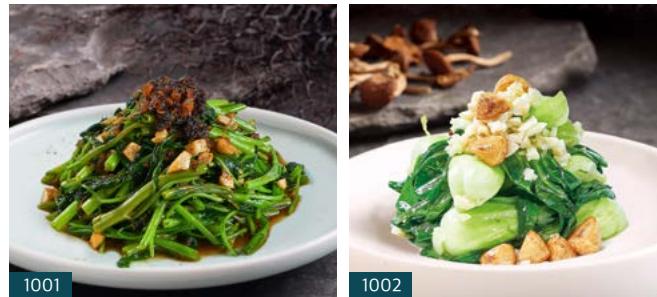
위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

Spicy Signature Menu

VEGETABLE

野菜

야채



1001 X.O 소스 공심채 볶음

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

X.O소스로 볶아낸 공심채 볶음

₩ 24,000

1002 마늘소스 청경채 볶음

Sautéed Bokchoy
炒油菜

정통 중식소스로 볶아낸 중국식 대표 야채 요리

₩ 15,000

DESSERT

甜品

디저트



2001 상하 블루베리 식혜

Sweet Rice Punch with Shang-Ha Farm Blueberry
食餚

상하농원의 블루베리로 만든 한국의 대표 디저트 식혜

₩ 4,900

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

중국주

Chinese Liquor

연태구냐 34°

YAN TAI GU NIANG

(250ml) W 30,000

(125ml) W 20,000

공부가주 39°

CONFUCIUS FAMILY

(500ml) W 50,000

맥주

Beer

카스(병)

CASS

(330ml) W 6,500

삿포로(병)

SAPPORO

(330ml) W 9,000

테라(병)

TERRA

(330ml) W 6,500

한국주

Korean Liquor

참이슬 후레쉬

CHAMISUL FRESH

(360ml) W 6,500

처음처럼

CHUM-CHURUM

(360ml) W 6,500

음료

Beverage

콜라

PEPSI

(355ml) W 3,000

사이다

CIDER

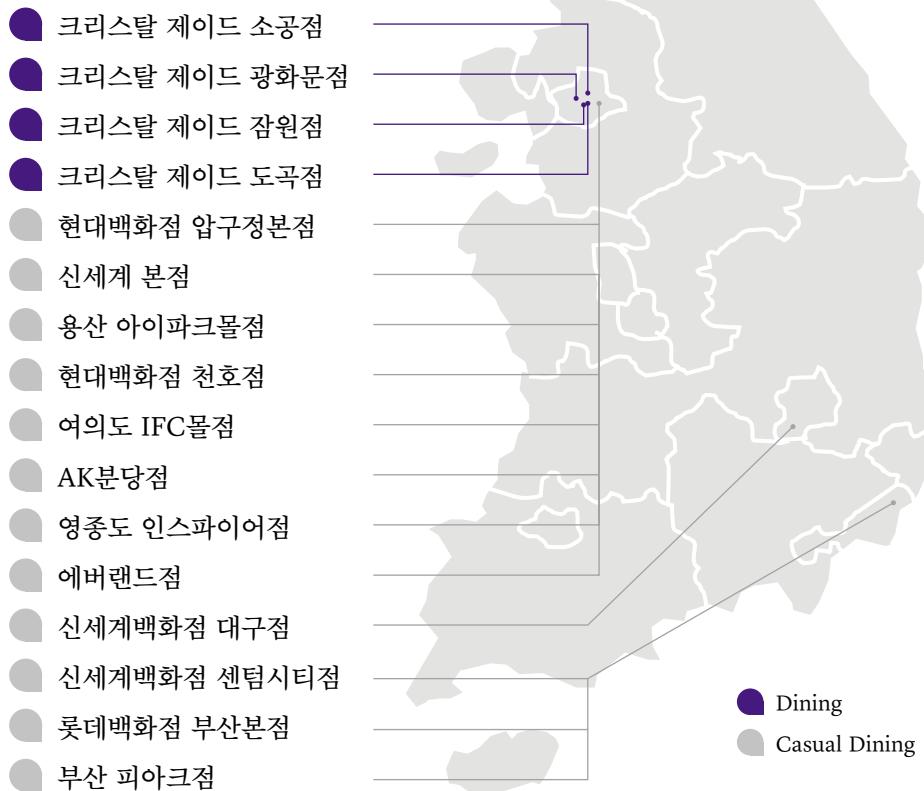
(355ml) W 3,000

제로 콜라

ZERO PEPSI

(355ml) W 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>