



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 특선 코스 A
Shanghai Special Course A
(Dinner)

₩ 48,000



X.O 소스 무케이크

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

금탕 크림새우

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

광동식 탕수육

Sweet & Sour Iberico Pork
港式咕嚕肉

어향가지와 만토우

Braised Egg Plant with Spicy Sauce
鱼香茄子

식사 (택1)

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



상하이 특선 코스 B
Shanghai Special Course B
(Dinner)

w 58,000



소롱포 (2pcs)

Steamed Soupy Pork Dumpling
翡翠上海小籠包

오리지널 멘보샤 (2pcs)

MianBao Xia
麵包蝦

흑후추 소스를 곁들인 포크립

Sauteed Spare Ribs with Black pepper sauce
黑胡椒炒豬排骨

새우요리

(칠리 or 아몬드크림 or 금탕 크림 소스 중 택 1)

Sautéed Prawn with Special Sauce
蝦球

일품 동파육과 바오번

Stewed Pork Belly
蘇东坡肉

식사 (택1)

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

Noodle or Rice
面或飯

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.



DIMSUM

点心

딤섬



0001

오리지널 소롱포 (6PCS)

Steamed Soupy Pork Dumpling
翡翠上海小籠包

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
蟹肉小笼包

붉은 대게살의 담백한 맛을 느낄 수 있는 소롱포

₩ 11,500

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



0002



0003

0004

0005

0006

0007 **쇼마이 (4PCS)**

Steamed Pork & Shrimp Dumpling with Fish Roe
鱼籽烧卖

돼지고기와 새우의 담백한 맛이 일품인 정통 광동식 딤섬

₩ 13,000



0007

0008 **트리플 쇼마이 (4PCS)**

Steamed Pork & Shrimp Dumpling with Truffle
黑松露烧卖

트리플의 풍미를 가득 담은 쇼마이

₩ 14,000



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



0009

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



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



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.

w 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

w 12,000

🌶️ 0014 **매콤한 돼지고기 완탕 (6PCS)**

Pork Dumpling with Spicy Chili Sauce
红油抄手

돼지고기 완탕과 매콤한 사천소스를 곁들인 딤섬

w 12,000



0013



0014

APPETIZER

前菜

에피타이저



0101

0101 매콤한 가지튀김 NEW

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

부드러운 가지를 바삭하게 튀겨낸 에피타이저

₩ 12,000



0102

🌶️ 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

0103 매콤한 돼지고기 오이볶음 NEW

Sauteed Cucumber with Minced Meat & Chilli
肉碎黃瓜

질인 오이와 돼지고기에 간장향을 입혀 볶아낸
크리스탈 제이드만의 현지식 에피타이저

₩ 12,000



BARBECUE
烧烤
 바베큐

0201 **북경오리**
 Peking Duck
 北京片皮鸭


₩ 120,000

정통 광둥식으로 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

CHICKEN

鸡

닭고기

0301

크리스피 오리튀김과 밀전병쌈

Shredded Crispy Duck served with Pancake
香酥鸭

2시간 동안 썬 오리를 튀겨내 부드러운 속살과
바삭한 껍질의 맛의 조화가 일품인 BBQ 오리

w 42,000



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 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 깡풍기

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

바삭하게 튀겨낸 닭고기를 수제 깡풍소스와 볶아낸 요리

₩ 37,000



BEEF

牛

소고기



0401 **숙성 한우 탕수육**

Sautéed Sweet & Sour Sauce with Beef
糖醋牛肉

24시간 숙성하여 더욱 부드러운 소고기 탕수육

₩ 48,000



0402



0403

0402 상해식 대파 소고기 볶음

Sautéed Sliced Beef with Scallion
京葱爆牛肉

₩ 42,000

국내산 대파와 소고기를 불향 가득 담아 볶아낸 요리

0403 싱가포르식 흑후추 마늘 소고기 안심

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

₩ 50,000

알싸한 흑후추 소스를
부드러운 안심과 함께 곁들인 소고기 요리

PORK

猪

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  Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



0502



0503



0504

 0502

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

*돼지고기 뼈로 인한 치아가 손상되지 않도록 섭취시 주의 부탁드립니다.

₩ 38,000

0503

광동식 탕수육 NEW

Sweet & Sour Iberico Pork
港式咕嚕肉

자몽을 담은 포멜로와 파인에플을 곁들인 정통 광동식 탕수육

₩ 37,000

0504

상해식 탕수육

Sweet & Sour Pork
上海咕嚕肉

1991년에 탄생한 크리스탈 제이드만의 레드컬러 탕수육

₩ 37,000

SEA FOOD

海鮮

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 찌낸 현지식 요리

0602 **X.O 어항동고**

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

다진 새우살과 생표고를 사용해 신선함을 배로 높은
정통 산동식 요리

₩ 42,000



0602

0603 **광동식 칠리 새우** NEW

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

매콤한 칠리소스와 새우의 쫄깃한 육질이 일품인 요리

₩ 42,000



0603

0604

0604 **아몬드 레몬 크림 새우**

Deep-Fried Prawn with Mayonnaise Sauce & Almond
杏香沙律蝦球

산뜻하고 고소한 아몬드 레몬 크림소스와 새우의 쫄깃한
육질의 맛이 일품 요리

₩ 42,000



0605

0605 **금탕 크림 새우** NEW

Deep Fried Prawn with Golden Sauce
金湯九層塔奶油蝦

달콤하면서도 진한 감칠맛의 크림미한 황금빛 소스와
바삭한 새우의 맛인 일품인 요리

₩ 42,000

0606 **오리지널 멘보샤** NEW

MianBao Xia
麵包蝦

겉은 바삭 속은 촉촉한 중국식 새우 샌드위치 튀김

₩ 28,000



0606

NOODLE

面

면



 0701

단판면

Uramian 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 단판면

₩ 14,000

0702 **비빔 탄탄면** NEW

Dry Dan Dan La Mian
干拌担担拉面

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

₩ 17,000



0702

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



0703

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



0704

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



0705

0706 **해산물 짬뽕**

Soup Noodle with Seafood
海鮮湯馬麵

다채로운 해산물의 맛과 향이 살아있는 짬뽕

₩ 17,000



0706



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
城隍廟開洋蔥油拌麵

고소한 파기름 소스에 면을 함께 비벼먹는
담백한 비빔면

₩ 12,000

 0709

이베리코 스테이크 자장면

Rich Brown Sauce Noodle with Iberico
西班牙伊比利亞豬肉 炸醬麵

도토리를 먹고 자란 이베리코를 푸짐하게 올려낸
프리미엄 자장면

₩ 22,000



0708



0709

RICE

饭

밥



0801

 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

 0802



상하농원

양주식 볶음밥

"Yang Zhou" Style Fried Rice
扬州炒饭

상하농원 진眞 유평란의 진한 고소함과
차슈와 통살 새우가 들어간 정통 양주식 닭백 볶음밥

₩ 17,000



0803

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



0805

0804

채소 계란 볶음밥과 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

₩ 17,000

0805

어향가지 덮밥

Rice with Braised Eggplant
鱼香茄子饭

어향소스의 풍미를 느낄 수 있는 부드러운 가지 덮밥

₩ 17,000



野菜
VEGETABLE
야채

0902

0901

 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 **어항가지** ₩ 20,000

Braised Egg Plant with Spicy Sauce
鱼香茄子

어항소스의 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.

DESSERT

甜品

디저트



1001

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 상가폴식 디저트

₩ 8,000

1003 상하 블루베리 식혜

Sweet Rice Punch with Shang-Ha Farm Blueberry
食醋

상하농원의 블루베리로 만든 한국의 대표 디저트 식혜

₩ 4,900



1002



1003

중국주

Chinese Liquor

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

맥주

Beer

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

한국주

Korean Liquor

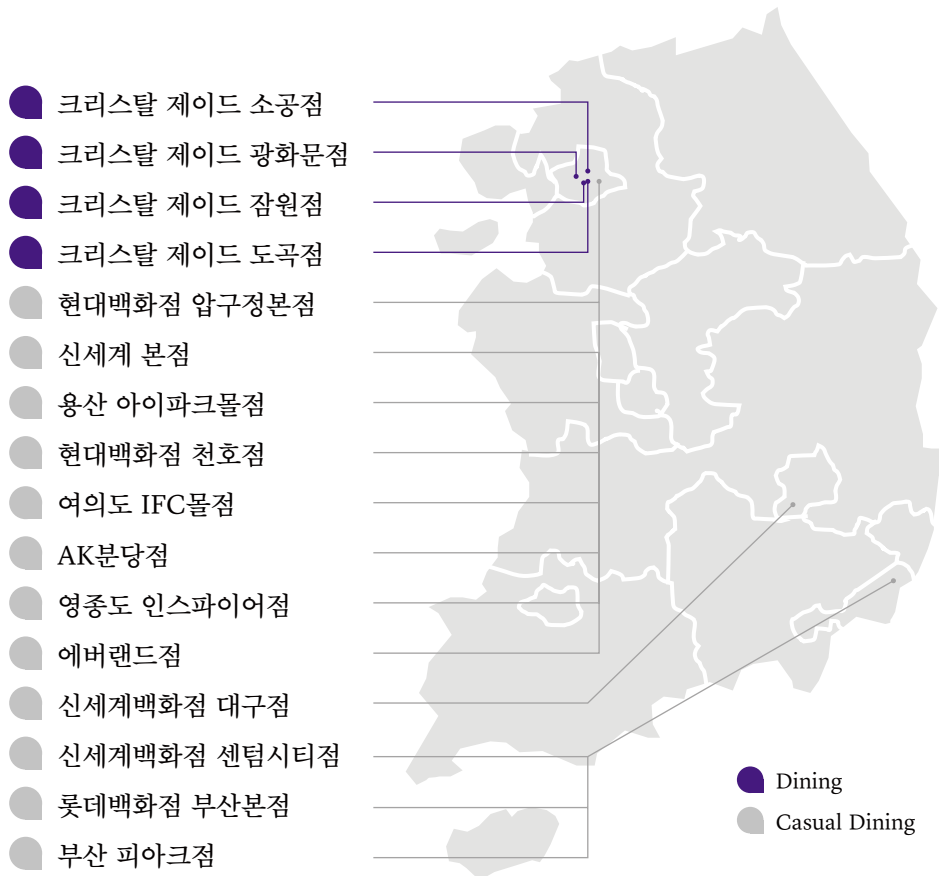
참이슬 후레쉬	(360ml) ₩	6,500
CHAMISUL FRESH		
처음처럼	(360ml) ₩	6,500
CHUM-CHURUM		

음료

Beverage

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

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>