



# CRYSTAL JADE

Shanghai Palace

無心

DIM SUM · 덩섬



오리지널 소롱포 · 翡翠上海小笼包

Steamed Soupy Pork Dumpling

현지 덩섬 셰프의 손끝에서 탄생하는 풍부한 육즙의 오리지널 소롱포

(4PCS) ₩ 7,500 / (8PCS) ₩ 14,000



풍부한 육즙의  
오리지널 소롱포



향긋한 풍미 가득  
트러플 소롱포



바다의 향을 품은  
붉은 대게살 소롱포



고소한 매일 체다치즈 가득  
매일 치즈 소롱포



담백함이 배가된  
새우장 소롱포

## 소롱포 샘플러 · 五色味小籠包

Various Steamed Soupy Pork Dumpling

오리지널, 치즈, 새우, 게살, 트러플 5가지 맛을 만나 볼 수 있는 소롱포 샘플러

(10PCS) ₩ 20,000

### 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點點醋  
Gently dip the Xiao Long Bao into the Vinegar.



- 2** 그 다음, 숟가락 위에 살포시 얹는다.

然後將一顆小籠包夾到湯匙上  
Then place it on your spoon.



- 3** 만두피 일부분을 조금 찢어 소롱포 안에 있는 육즙을 마신다.

輕輕的在小籠包的皮上咬上一小口，然後吮食裏面的湯汁  
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.

配上一些薑絲，然後將整粒小籠包放入口裏細細的品嚐  
Add shredded ginger on top, and savor the flavorful Xiao Long Bao.



## 딤섬 · 点心



트리플 소롱포 · 黑松露小籠包

Steamed Soupy Pork Dumpling with Truffle  
트리플 오일의 깊은 풍미와 풍부한 육즙의 소롱포

(4PCS) ₩ 11,500 / (8PCS) ₩ 18,500



붉은 대게살 소롱포 · 蟹肉小籠包

Steamed Soupy Pork Dumpling with Crab Meat  
붉은 대게살의 담백한 맛을 느낄 수 있는 소롱포

(4PCS) ₩ 10,500 / (8PCS) ₩ 17,500



치즈 소롱포 · 起士小籠包

Steamed Soupy Pork Dumpling with Cheese  
고소한 체다치즈의 맛을 그대로 담은 소롱포

(4PCS) ₩ 9,500 / (8PCS) ₩ 16,500



수제 새우장 소롱포 · 鮮蝦小籠包

Steamed Soupy Pork Dumpling with Shrimp  
수제 새우장의 고소한 맛이 살아있는 소롱포

(4PCS) ₩ 10,500 / (8PCS) ₩ 17,500



성지엔빵오 · 生煎包

Pan-Fried Pork and Cabbage Bun  
바삭한 만두피 안에 담백한 돼지고기소의 맛이 일품인 상해식 대표 딤섬

(3PCS) ₩ 7,500



상해식 육즙 군만두 · 鮮肉鍋貼

Pan-Fried Pork Dumpling  
육즙이 가득한 상해식 스타일의 군만두

(4PCS) ₩ 7,500

## 딤섬 · 点心



### 생부추 찢만두 · 韭菜蒸饺

Steamed Chive Dumpling with Pork  
국내산 부추와 돼지고기를 사용해 담백한 맛이 일품인 딤섬

(4PCS) ₩ 12,000



### 매콤한 돼지고기 완탕 · 红油龙抄手

Pork Dumpling with Spicy Chili Sauce  
돼지고기 완탕과 매콤한 사천소스를 곁들인 딤섬

(6PCS) ₩ 13,000



### 청새우 수제 춘권 · 鮮蝦春捲

Deep-Fried Shrimp Spring Roll  
최상급 블랙타이거 새우를 사용해 진한 향과 쫄깃한 식감이 특징인 수제 춘권

(4PCS) ₩ 15,000



### 상해식 부추 물만두 · 韭菜肉水餃

Steamed Minced Pork Dumpling with Chive "Shanghai" Style  
국내산 부추와 돼지고기를 사용해 담백한 맛이 일품인 딤섬

(6PCS) ₩ 13,000



### 무 페스트리 · 萝卜丝酥饼

Deep-Fried Radish Pastry  
바삭한 페스트리안에 달콤한 무를 넣은 현지식 딤섬

(3PCS) ₩ 10,000

前菜

APPETIZER · 애피타이저



특색 냉채 · 前菜五拼

Appetizers Combination Combination of Chilled Jellyfish/Shredded Abalone/Beef Shank / Prawn/Preserved Egg  
새우, 오향장육, 전복, 마늘소스 해파리냉채, 피단을 만나볼 수 있는 애피타이저

小(Small) ₩ 39,000 / 大(Big) ₩ 55,000

애피타이저 · 前菜



오향장육 · 五香卤牛肉

Marinated Spiced Beef Shank

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

小(Small) ₩ 29,000 / 大(Big) ₩ 40,000



사천식 닭고기 냉채 · 成都口水鸡

Spicy Chicken in "Sichuan" Style

닭고기와 매콤한 사천식 소스를 함께 곁들인 콜드디쉬

₩ 15,000



마늘 소스 목이버섯 무침 · 陳醋伴黑木耳

Chilled Black Fungus tossed in Garlic Sauce

마늘소스와 목이버섯을 함께 곁들인 애피타이저

₩ 12,000



마라황과 · 椒麻小黄瓜

Spicy Cucumber in "jiang nan" Style

아삭한 오이를 매콤한 마라소스와 함께 곁들인 중국식 오이무침

₩ 9,000



오리알 냉두부 · 一品冻豆腐

Cold Beancurd Topped with Preserved Egg

고소한 피단과 냉두부를 함께 즐기는 콜드 디쉬

₩ 15,000



# SOUP · 수프



## 모렐버섯과 전복 맑은 스프 · 羊肚菌鲍鱼汤

Morel Mushroom Soup with Abalone  
1등급 전복과 모렐버섯을 넣고 맑게 끓여낸 스프

₩ 22,000







모렐버섯과 해산물 두부 스프 · 羊肚菌海鮮豆腐羹

Morel Mushroom Soup with Seafood & Beancurd  
모렐버섯과 해산물을 넣어 더욱 담백한 스프

₩ 20,000



게살 상어지느러미 스프 · 蟹肉魚翅湯

Shark's Fin Soup with Crab Meat  
게살에 건삭스핀을 더해 풍미가 깊은 스프

₩ 18,000



 해산물 산라탕 · 海鮮酸辣湯

Hot & Sour Seafood Soup  
흑식초를 더해 새콤매콤한 맛이 특징인 현지식 스프

₩ 12,000



게살 옥수수 스프 · 蟹肉粟米羹

Crab Meat with Sweet Corn Thick Soup  
게살과 옥수수를 듬뿍 넣어 더욱 담백하고 부드러운 스프

₩ 10,000

烧  
烤


BARBECUE SELECTION · 바·베·큐



북경오리 · 北京片皮鴨  \* 사전예약

Peking Duck  
정통 광둥식으로 제조해 바삭한 껍질과 부드러운 육질의 맛이 일품인 북경오리

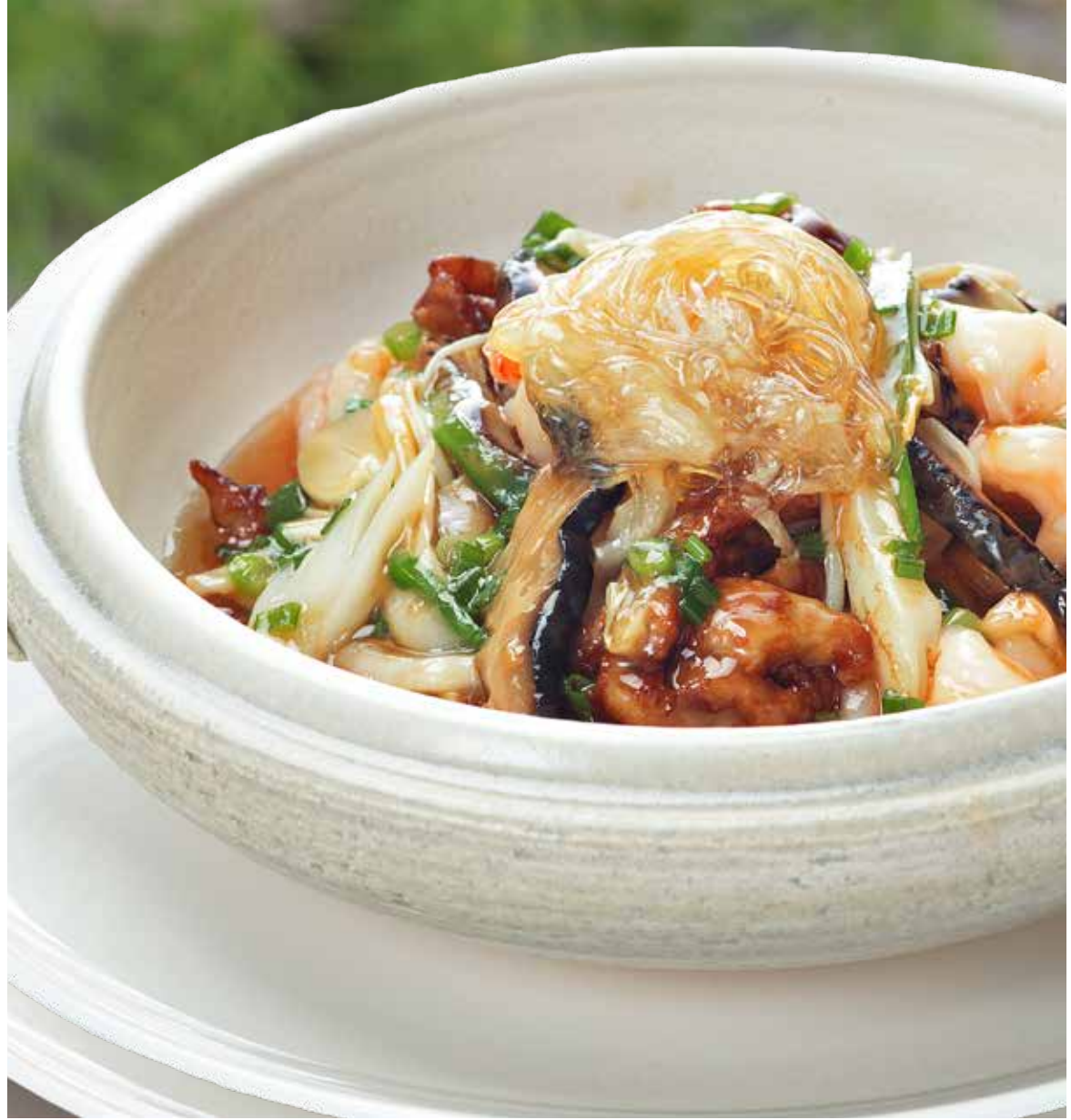
小(Small) ₩ 70,000 / 大(Big) ₩ 120,000

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다  시그니처 메뉴  매운맛



魚翅

# SHARK'S FIN · 삭스핀



## 북경식 상어지느러미 요리 · 北京魚翅

Shark's Fin in Beijing-style

건 삭스핀과 소고기, 다채로운 해산물을 담아낸 일품 삭스핀 요리

小(Small) ₩ 100,000 / 大(Big) ₩ 130,000



## 해호 상어지느러미 찜 · 上湯大鮑翅

Braised Premium Shark's Fin in Brown Sauce

건 삭스핀의 신선함과 해호소스의 풍미를 더한 일품 삭스핀 요리

小(Small) ₩ 90,000 / 大(Big) ₩ 120,000



## 홍소 상어지느러미 찜 · 紅燒大鮑翅

Braised Shark's Fin in Oyster Sauce

건 삭스핀의 신선함과 홍소소스의 풍미를 더한 일품 삭스핀 요리

小(Small) ₩ 90,000 / 大(Big) ₩ 120,000



生  
猛  
海  
鮮

LIVE SEAFOOD · 활 생선

튀김 油炸 Deep-fried

어지소스 清蒸

Steamed with Superior Soy Sauce

탕수소스 糖醋

Sweet & Sour Sauce

두반소스 豆瓣

Sichuan Style Sauce

찜 蒸 Steamed

어지소스 清蒸

Steamed with Superior Soy Sauce

마늘소스 蒜茸蒸

Steamed with Minced Garlic Sauce



\* 사전예약

활 생선찜 (우럭, 광어) · 清蒸海魚

Steamed Live Fish

신선한 활 생선으로 즐기는 일품 요리

₩ 100,000

활 생선튀김 (우럭, 광어) · 醬汁炸海魚

Deep Fried Fish

신선한 활 생선으로 즐기는 일품 요리

₩ 100,000

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다



시그니처 메뉴



매운맛

海  
鲜

SEAFOOD · 해산물



일품 해삼 · 一品海參

Stewed Sea Cucumber with Shrimp in Casserole  
1등급 해삼 본연 그대로의 맛을 살린 고급 중식 요리

小(Small) ₩ 85,000 / 大(Big) ₩ 115,000



## 해산물 · 海鮮



**호황 해삼전복 · 蠔皇海參鮑魚**

Braised Stewed Sea Cucumber with Sliced Abalone in Casserole  
1등급 해삼과 전복의 맛과 풍미를 살린 보양식 요리

小(Small) ₩ 95,000 / 大(Big) ₩ 120,000



**금사 오룡해삼 · 金絲烏龍海參**

Braised Sea Cucumber & Shrimp  
1등급 해삼에 다진 새우를 넣어 튀겨낸 고급 중식 요리

小(Small) ₩ 85,000 / 大(Big) ₩ 105,000



**시황 전가복 · 蠔皇全家福**

Braised Abalone, Sea Cucumber & Pine Mushroom with assorted seafood  
바다 속 온갖 진귀한 해물을 넣어 만든 행복 가득한 중식 요리

小(Small) ₩ 90,000 / 大(Big) ₩ 120,000



**모듬 버섯 가리비 관자 볶음 · 什錦菇炒帶子**

Sautéed Scallop with Assorted Mushroom  
1등급 가리비와 관자, 신선한 버섯의 향이 살아있는 해산물 요리

小(Small) ₩ 55,000 / 大(Big) ₩ 70,000



**팔보채 · 八寶海鮮**

Stir-Fried Assorted Seafood & Vegetable  
8가지 진귀한 해산물을 매콤하게 볶아낸 정통 중국 요리

小(Small) ₩ 50,000 / 大(Big) ₩ 67,000

\* 소스 선택 가능 (순한맛 or 매운맛 택 1)



**부용관자 볶음 · 翡翠一品賽螃蟹**

Sautéed Egg White with Conpoy  
1등급 관자와 부드러운 머랭의 담백한 맛이 일품인 현지식 요리

小(Small) ₩ 45,000 / 大(Big) ₩ 58,000



백후추를 곁들인 새우&버미셀리 핫팟 · 白胡椒姜葱粉丝生虾煲

Vermicelli, White Pepper Corn, Shrimp & Scallion in Clay Pot

백후추의 알싸한 풍미와 신선한 새우, 현지식 누들 버미셀리를 핫스톤에서 즐길 수 있는 현지식 요리

₩ 40,000



🌶️ 간풍 새우 · 干烹明蝦球

Deep-Fried Prawn with Assorted Peppers in Chili Sauce

풍미 깊은 수제 간풍소스와 새우의 쫄깃한 육질이 일품인 요리

小(Small) ₩ 50,000 / 大(Big) ₩ 67,000



🌶️ 마라 새우 · 麻辣蝦球

Saut'eed Prawn with Dried Chili & Cashew Nut

마라소스와 새우의 쫄깃한 육질이 일품인 요리

小(Small) ₩ 50,000 / 大(Big) ₩ 67,000







**상해식 칠리 새우 · 京烧明虾球**

Sautéed Prawn Ball in Sweet & Spicy Sauce  
매콤한 칠리소스와 새우의 쫄깃한 육질이 일품인 요리

小(Small) ₩ 50,000 / 大(Big) ₩ 67,000



**아몬드 레몬 크림 새우 · 杏仁沙律虾球**

Deep-Fried Prawn with Lemon Mayonnaise Sauce & Almond  
고소하고 산뜻한 아몬드 레몬 크림소스와 새우의 쫄깃한 육질이 일품인 요리

小(Small) ₩ 50,000 / 大(Big) ₩ 67,000



**붉은 대게살 류산슬 · 蟹肉扒三絲**

Sautéed Seafood with Shredded Beef & Vegetable  
붉은 대게살의 신선함을 가득 담아낸 류산슬

小(Small) ₩ 50,000 / 大(Big) ₩ 67,000



**7선 해물 핫팟 누룽지탕 · 海鲜锅巴**

Braised Seafood Served with Crispy Rice  
7가지 해산물을 핫팟에 담아낸 정통 중국 요리

小(Small) ₩ 50,000 / 大(Big) ₩ 67,000



**X.O 어향동고 · X.O 醬炒冬菇蝦**

Deep-Fried Shiitake Mushrooms with Shrimp  
생표고를 사용해 신선함을 배로 높인 정통 산동식 요리

小(Small) ₩ 49,000 / 大(Big) ₩ 62,000



**오리지널 멘보샤 · 麵包蝦**

MianBao Xia  
겉은 바삭 속은 촉촉한 중국식 새우 샌드위치 튀김

(4pcs) ₩ 35,000



# BEEF · 소고기



## 흑후추 마늘 소고기 안심 · 黑椒牛肉粒

Sauteed Diced Beef with Sliced Garlic & Black Pepper

알싸한 흑후추 소스를 부드러운 안심과 함께 곁들인 소고기 요리

小(Small) ₩ 50,000 / 大(Big) ₩ 67,000

## 소고기 · 牛



숙성 소고기 탕수육 · 糖醋牛肉 鶏家

Sautéed Sweet & Sour Sauce with Beef  
24시간 숙성하여 더욱 부드러운 소고기 탕수육

小(Small) ₩ 50,000 / 大(Big) ₩ 67,000



소고기 안심 엔다이브랩 · 菊苣配牛肉鬆

Sautéed Diced Beef with Endive  
부드러운 엔다이브와 볶은 소고기 안심을 함께 싸먹는 퓨전중식 요리

小(Small) ₩ 50,000 / 大(Big) ₩ 67,000



鶏家 마라 우육탕 · 重慶麻辣牛肉湯

Poached Sliced Beef in Spicy Soup  
진한 사골 육수에 크리스탈 제이드의 특제 마라소스를 넣은 우육탕

₩ 45,000



상해식 대파 소고기 볶음 · 京葱爆牛肉

Sautéed Sliced Beef with Scallion  
국내산 대파와 소고기를 불향 가득 담아 볶아낸 요리

小(Small) ₩ 47,000 / 大(Big) ₩ 64,000



난자완스 · 上海式南煎丸子

Stir-Fried Meatballs and Vegetables  
다진 소고기 완자와 야채를 부드럽게 졸여낸 오리지널 난자완스

小(Small) ₩ 47,000 / 大(Big) ₩ 64,000



# PORK · 돼지고기



## 마라소스를 곁들인 제주산 포크립 · 香煎伊比利亚猪排伴麻辣酱

Baked Jeju Pork Lip with Mala Sauce

싱가폴 현지 레시피로 구워낸 제주산 포크립과 마라소스를 함께 곁들인 BBQ 요리

₩ 55,000



## 돼지고기 · 猪



허니 더블 포크립 · 荔枝陈醋生炒排骨

Sauteed Spare Ribs with Aged Black Vinegar & Lychee  
새콤달콤한 흑초소스와 열대과일 니지, 생강을 포크립과 함께 곁들인 요리

₩ 40,000



일품 동파육 · 蘇东坡肉

Stewed Pork Belly  
4단계의 조리 과정을 거쳐 부드러운 식감이 일품인 상해식 돼지고기 요리

小(Small) ₩ 45,000 / 大(Big) ₩ 58,000



상해식 탕수육 · 上海咕啫肉

Sweet & Sour Pork In Shanghai Style  
1991년에 탄생한 크리스탈 제이드만의 레드컬러 탕수육

小(Small) ₩ 40,000 / 大(Big) ₩ 52,000



# CHICKEN · 닭고기



## 제너럴 쏘 치킨 · 左宗堂鸡

General Tso's Chicken

부드러운 닭고기를 토마토소스와 일품선 간장으로 조리낸 현지식 닭고기 요리

₩ 42,000



## 닭고기 · 鸡



 충칭 라즈지 · 辣子鸡

Sichuan Style Spicy Fried Chicken  
사천 요리의 산지인 충칭 지역의 레시피를 그대로 재현한 닭고기 요리

小(Small) ₩ 40,000 / 大(Big) ₩ 52,000



 통마늘 간풍기 · 干烹鸡球

Deep-Fried Chicken with Garlic & Red Peppers  
바삭하게 튀겨낸 닭고기를 수제 간풍소스와 볶아낸 요리

小(Small) ₩ 40,000 / 大(Big) ₩ 52,000



 대파 유린기 · 油淋鸡

Deep-Fried Chicken with Hot Pepper in Soya Sauce  
생대파와 고추, 바삭하게 튀겨진 닭고기를 간장소스와 함께 즐기는 요리

小(Small) ₩ 40,000 / 大(Big) ₩ 52,000



화이트 소스 닭고기 캐슈넛 볶음 · 腰果爆鸡脯

Sautéed Chicken with Cashew Nut  
부드러운 닭고기를 화이트 소스로 볶아낸 요리

小(Small) ₩ 40,000 / 大(Big) ₩ 52,000



# NOODLE · 면



## 단단면 · 成都皇府担担拉面

Lamian with Peanut Sauce in "Sichuan" Style  
매콤, 고소, 신맛, 단맛 등 다채로운 맛을 즐길 수 있는 싱가포르식 단단면

₩ 14,000





이베리코 스테이크 자장면 · 西班牙伊比利亚猪肉 炸酱面

Rich Brown Sauce Noodle with Iberico

도토리를 먹고자란 이베리코를 푸짐하게 올려낸 프리미엄 자장면

₩ 20,000



## 면·面



**마라 우육탕면 · 四川水煮牛肉拉面**  
 Soup Noodle with Sliced Beef in Sichuan Style  
 부드러운 소고기와 매콤한 마라소스의 향이 살아있는 현지식 누들

₩ 18,000



**사천식 왕새우 탕면 · 碧綠大蝦辣湯面**  
 Soup Noodle with King Prawn in "Sichuan" Style  
 왕새우의 쫄깃한 육질과 얼큰한 육수의 맛이 살아있는 탕면

₩ 23,000



**해륙 산슬면 · 四絲湯面**  
 Soup Noodle with Sea Cucumber, Shrimp & Vegetable, Pork  
 돼지고기와 해산물 등 다채로운 식자재를 듬뿍 넣어 시원한 맛이 일품인 탕면

₩ 18,000



**7선 해물 짬뽕 · 海鮮湯馬麵**  
 Soup Noodle with Seafood  
 7가지 해물을 푸짐하게 넣은 짬뽕

₩ 16,000



**상해식 자장면 · 上海炸醬面**  
 Noodle with Minced Pork & Onion in Spicy Sauce  
 춘장 없이 두반장과 마시장으로 볶아낸 정통 상해식 자장면

₩ 12,000



**올리브유로 볶은 유니 자장면 · 肉泥炸醬面**  
 Minced Pork and Noodle in Rich Brown Sauce  
 올리브유로 볶아내 신선함을 더한 유니자장면

₩ 12,000

## 면·面



### 산라탕면 · 上海酸辣汤拉面

Lamian with Hot & Sour Soup

새콤매콤한 산라탕에 면을 넣어 함께 즐기는 현지식 탕면

₩ 15,000



### 양춘면 · 阳春面

Plain Noodle

맑은 육수의 담백한 맛이 특징인 현지식 탕면

₩ 10,000



### 파기름 비빔면 · 城隍庙开洋葱油拌面

Dried Lamian with Spring Onion Oil

고소한 파기름 소스에 면을 함께 비벼먹는 담백한 비빔면

₩ 10,000



### 상해식 돼지고기 차우면 · 上海肉絲炒面

Stir-Fried Noodle with Pork & Vegetable in Shanghai Style

돼지고기와 각종 야채를 굴소스에 볶아낸 현지식 누들

₩ 19,000



### 상해식 해산물 차우면 · 上海海鮮炒面

Stir-Fried Noodle with Seafood & Vegetable in Shanghai Style

해산물과 야채를 굴소스에 볶아낸 현지식 누들

₩ 22,000



# RICE · 밥



## 붉은 대게살 스프 볶음밥 · 蟹肉扒炒飯

Fried Rice with Crab Soup

붉은 대게살의 신선함이 살아있는 부드러운 스프 볶음밥

₩ 19,000





NEW

X.O 새우 크리스피 볶음밥 · X.O 酱虾脆米炒饭

X.O sauce Prawn Fried Rice Topped with Crispy Rice  
 수제 X.O소스로 볶아낸 새우와 바삭하게 튀겨낸  
 누룽지를 토핑으로 곁들인 현지식 매콤한 볶음밥

₩ 19,000



붉은 대게살 류산슬 덮밥 · 三丝烩饭

Rice with Sea Cucumber, Crabmeat & Vegetable  
 붉은 대게살과 다채로운 해산물의 신선함이 살아있는 덮밥

₩ 19,000



어향가지 덮밥 · 鱼香茄子饭

Rice with Braised Eggplant  
 어향소스의 풍미를 느낄 수 있는 부드러운 가지 덮밥

₩ 16,000



팔진 덮밥 · 什锦海鲜饭

Rice with Assorted Seafood  
 8가지 진귀한 해산물을 볶아낸 덮밥

₩ 24,000



새우 계란 볶음밥 · 虾仁蛋炒饭

Fried Rice with Shrimp & Egg  
 상하목장 계란을 사용해 고소함이 살아있는 새우 볶음밥

₩ 15,000

## 밥 · 饭



**양주식 볶음밥 · 扬州炒饭**  
 “Yang Zhou” Style Fried Rice  
 수제 차슈와 새우가 들어간 정통 양주식 담백 볶음밥

₩ 16,000



**채소 계란 볶음밥과 돼지 갈비살 튀김 · 排骨菜炒饭**  
 Vegetable Fried Rice with Deep-Fried Pork Meat  
 바삭하게 튀겨낸 돼지 갈비살과 알싸한 마늘소스를 곁들인 볶음밥

₩ 18,000



**채소 계란 볶음밥과 眞 마파두부 · 麻婆豆腐炒饭**  
 Fried Rice with Braised Beancurd with Minced Pork in Spicy Sauce  
 채소계란 볶음밥과 매콤한 마파두부를 함께 곁들인 식사 메뉴

₩ 17,000



**건관자 단백질 볶음밥 · 干贝蛋白炒饭**  
 Fried Rice with Dried Capesante & white of an Egg  
 구름을 머금듯한 부드러운 계란 볶음에 건관자를 곁들인 현직식 볶음밥

₩ 20,000



野菜

VEGETABLE · 야채



眞 마파두부 · 麻婆滑豆腐

Braised Beancurd with Minced Meat in Spicy Sauce  
두반장의 진한 풍미와 연두부의 부드러운 맛이 일품인 마파두부

小(Small) ₩ 25,000 / 大(Big) ₩ 35,000



## 야채 · 野菜



어항가지 · 鱼香茄子  
Braised Egg Plant with Spicy Sauce  
어항소스의 풍미를 느낄 수 있는 야채 요리

₩ 20,000



비타민 볶음 · 蒜茸炒维他命菜  
Sautéed Vitamin Vegetable  
마늘 or X.O소스와 비타민을 함께 볶아낸 야채요리

₩ 16,000

\* 소스 선택 가능 (마늘 or X.O소스 택 1)



청경채 볶음 · 炒油菜  
Sautéed Bokchoy  
마늘 or 굴소스로 볶아낸 중국식 대표 야채 요리

₩ 16,000

\* 소스 선택 가능 (마늘 or 굴소스 택 1)



X.O 소스와 공심채 볶음 · 蒜茸炒通心菜  
Sautéed Water Spinach with X.O Sauce  
수제 X.O소스로 볶아낸 대표적인 중식 야채 볶음

₩ 22,000



X.O 소스 로메인 냄비 요리 · X.O酱炒莴苣  
Sautéed Romaine with X.O Sauce Served in Hot pot  
수제 X.O소스로 볶아낸 로메인을 뜨거운 핫팟에서 즐기는 야채 요리

₩ 22,000



사천식 사계콩 볶음 · 川式肉末炒四季豆  
Sichuan Style Sautéed String Bean with Minced Pork  
아삭한 그린빈과 돼지고기를 함께 볶아낸 현지식 야채 요리

₩ 27,000

甜品

DESSERT · 디저트



흑임자 찰쌀떡과 생강스프 · 姜茶芝麻汤丸

Black Sesame Chewy Dumpling in Ginger Soup

흑임자로 만든 고소한 찰쌀떡과 생강스프의 조화가 일품인 싱가포르 디저트

₩ 9,500





흑임자 찹쌀떡 · 雷沙湯圓

Black Sesame Chewy Dumpling  
흑임자로 만든 고소한 찹쌀떡

₩ 9,000



상하 블루베리 식혜 · 食醯

Sweet Rice Punch with Shang-Ha Farm Blueberry  
상하농원의 블루베리로 만든 한국의 대표 디저트 식혜

₩ 4,900



팔 케이크 · 豆沙窩餅

Red Bean Pancake  
바삭하게 구워낸 케이크에 달콤한 팥앙금이 들어간 싱가포르 디저트

(6PCS) ₩ 8,000

酒  
精

DRINK · 음료 & 주류




## Beer 맥주

에비스 (생) (330ml)	YEBISU	10,000
칭다오 (병) (330ml)	TSINGTAO	9,000
삿포로 (병) (330ml)	SAPPORO	9,000
알함브라 (병) (330ml)	ALHAMBRA	8,800
클라우드 (병) (330ml)	KLOUD	8,000
테라 (병) (330ml)	TERRA	8,000

## Korean Liquor 한국주

처음처럼 (360ml)	CHUM-CHURUM	6,500
참이슬 후레쉬 (360ml)	CHAMISUL	6,500
진로이즈백 (360ml)	JINRO IS BACK	6,500
새로 (360ml)	SAERO	6,500
화요 (25°) (375ml)	HAWYO 25	25,000
화요 (41°) (200ml)	HAWYO 41	30,000
화요 (41°) (375ml)	HAWYO 41	55,000

## Beverage 음료

콜라 (350ml)	PEPSI	3,000
사이다 (350ml)	CIDER	3,000
제로 콜라 (350ml)	ZERO PEPSI	3,000
더 그레이트티 콤부차 (300ml)	KOMBUCHA	4,000
페리에 (330ml)	PERRIER	5,000
에비앙 (500ml)	EVIAN	5,000
산펠레그리노 (500ml)	S.PELLEGRINO	9,000
엔요 (200ml)	ENYO	2,000
 폴 바셋 아메리카노	AMERICANO	3,000
 폴 바셋 아이스 아메리카노	ICED AMERICANO	3,500

## Chinese Liquor 중국주

소량주 (100ml)	LITTLE LANG	10,000
순품랑 레드 (375ml)	SHUNPIN LANG RED	30,000
순품랑 블루 (375ml)	SHUNPIN LANG BLUE	50,000
송화강주 34° (450ml)	SONG HUA JIANG JIU	35,000
제갈량 (250ml)	JAEGALRYUANG	45,000
양하대곡 (375ml)	YANGHEDAQU	50,000
공부가주 (140ml / 500ml)	CONFUCIUS FAMILY	17,000 / 55,000
연태구냥 (250ml / 500ml)	YAN TAI GU NIANG	33,000 / 66,000
천진고량주 (140ml / 560ml)	TIAN JIN KAO LIANG	17,000 / 65,000
죽엽청주 45° (250ml / 500ml)	CHU YEH CHING	45,000 / 90,000
금문고량주 (300ml)	KINMEN KAOLIANG	88,000
고월용산10년산(소흥주) (500ml)	GUYUELONGSHANN 10 YEARS	90,000
해지람 42° (480ml)	HAIZHILAN	150,000
천지람 42° (480ml)	TAINZHILAN	300,000
오량액 (500ml)	WULIANGYE	590,000
귀주 마오타이 (500ml)	KWEICHOW MOUTAI CHIEW	900,000

## Glass Wine 글라스 와인

달라멜 레세르바 까베르네 소비뇽, 라포스톨 Red	D'ALAMEL CABERNET SAUVIGNON	10,000
돈레이 소비뇽 블랑, 라포스톨 White	DONREY SAUVIGNON BLANC	10,000

## Half Bottle Wine 하프바틀 와인

까레 띠또 소브레 리하스 Red	CARE TINTO SOBRE LIAS	20,000
-------------------	-----------------------	--------

## Red Wine 레드와인

달라멜 레세르바 까베르네 소비뇽, 라포스톨	D'ALAMEL CABERNET SAUVIGNON	40,000
비고르 우마니 론끼	UMANI RONCHI, VIGOR	45,000
알타비스타 프리미엄 말백	ALTA VISTA, PREMIUM MALBEC	50,000
조쉬 까베르네 쇼비뇽	JOSH, CABERNET SAUVIGNON	58,000
귀베알렉상드르 까르메네르 라포스톨	LAPOSTOLLE, CUVÉE ALEXANDRE CARMENERE	70,000
덕혼 디코이 멀롯	DUCKHORN, DECOY MERLOT	90,000
몰리두커 더 박서 쉬라즈	MOLLYDOOKER THE BOXER SHIRAZ	90,000
까베르네 쇼비뇽 로버트 몬다비, 나파벨리	ROBERT MONDAVI CABERNET SAUVIGNON	135,000
비노 노빌레 몬테풀치아노 아비뇨네지	VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO	108,000
도멘 바로나크	DOMAINE BARONARQUES	125,000
바롤로 도메니코 끌레리꼬	DOMENICO CLEFICO BAROLO	145,000

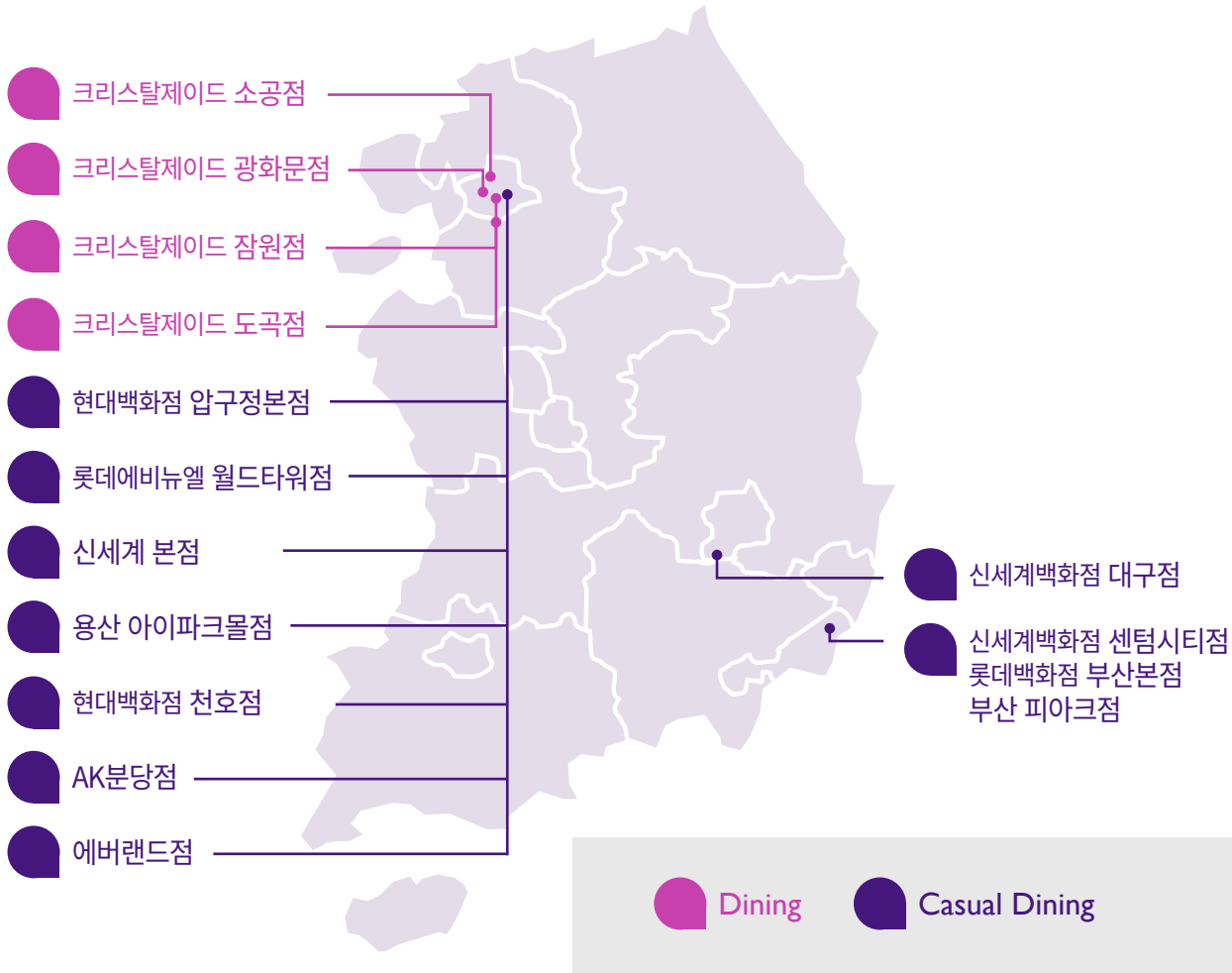
## White Wine 화이트와인

돈레이 쇼비뇽 블랑, 라포스톨	DONREY SAUVIGNON BLANC	39,000
비고르 화이트 우마니 론끼	UMANI RONCHI, VIGOR	45,000
조쉬 샤르도네	JOSH, CHARDONNAY	58,000
펄리셔 쇼비뇽 블랑	PALLISER, SAUVIGNON BLANC	68,000
피에로판, 소아베 클라시코	PIEROPAN SOAVE CLASSICO	75,000
블랙스탈리온 샤르도네, 델리카토	BLACK STALLION, CHARDONNAY	90,000
샤블리 프리미에 크뤼 레 보드베	CHABLIS 1ER CRU LES VAUDEVY	98,000

## Sparkling 스파클링

발레볼보 브라게토	VALLEBELBO BRACHETTO	35,000
콩가도로 프로세코 귀베	CONCA D'ORO, PROSECCO CUVÉE	39,000

# Where We Are Now



Over **15** outlets across Major Cities in South Korea

크리스탈 제이드 수상내역  
Crystal Jade Key Regional Award



- <Michelin Guide Seoul '추천 레스토랑' - 2017~ 2023>
- <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>