



# CRYSTAL JADE

La Mian Xiao Long Bao

# SHANGHAI COURSE MENU

상하이 런치 코스

Shanghai Lunch Course

상하이 특선 코스 A

Shanghai Special Course A

상하이 특선 코스 B

Shanghai Special Course B

CRYSTAL JADE

# 상하이 런치 코스

## Shanghai Lunch Course

(Lunch)

33,000원

소롱포 (2pcs)

翡翠上海小笼包  
Steamed Soupy Pork Dumpling

붉은 대게살 류산슬

蟹肉扒三絲  
Sautéed Seafood with Shredded Beef & Vegetable

비타민 볶음 (w.마늘소스)

蒜茸炒维他命菜  
Sautéed Vitamin Vegetable with Minced Garlic

상해식 탕수육

上海咕啫肉  
Sweet & Sour Pork In Shanghai Style

식사 (택1)

面或饭  
Noodle or Rice

자장면 | 짬뽕 | 짬뽕면 | 새우 볶음밥

디저트

甜品  
Dessert

· 코스메뉴는 2인 이상 주문 가능합니다. Course Menu is available for a minimum order of two

· 메뉴 가격에 10% 부가세가 포함되어 있습니다. All prices are inclusive of 10% VAT

· 런치 코스는 오전 11시 부터 오후 3시까지 운영 됩니다. Lunch Course is available From 11:00 am To 3:00 pm

# 상하이 특선 코스 A

## Shanghai Special Course A

(All Day)

40,000원

### 소롱포 (2pcs)

翡翠上海小笼包  
Steamed Soupy Pork Dumpling

### 붉은 대게 집게살 누룽지탕

蟹钳子鍋巴湯  
Crabmeat with Braised Seafood & Crispy Rice

### 새우 요리

虾球  
Sautéed Prawn with Special Sauce  
(소스 선택 : 칠리소스 辣椒醬, 아몬드 레몬 크림 소스 奶醬, 간풍소스 蒜茸辣椒)

### 흑후추 소고기 고추 볶음 or 상해식 대파 소고기 볶음 (택1)

黑椒菌菇炒牛肉 or 京葱爆牛肉  
Sautéed Sliced Beef with Mushroom & Black Pepper or Sautéed Sliced Beef with Scallion

### 식사 (택1)

面 or 饭  
Noodle or Rice

자장면 | 짬뽕 | 탄탄면 | 새우 볶음밥

### 디저트

甜品  
Dessert

· 코스메뉴는 2인 이상 주문 가능합니다. Course Menu is available for a minimum order of two

· 메뉴 가격에 10% 부가세가 포함되어 있습니다. All prices are inclusive of 10% VAT

# 상하이 특선 코스 B

## Shanghai Special Course B

(All Day)

### 50,000원

#### 소롱포 (2pcs)

翡翠上海小笼包

Steamed Soupy Pork Dumpling

#### 해물 누룽지탕

海鲜锅巴

Braised Seafood Served with Crispy Rice

#### 어향동고 새우

X.O醬炒冬菇蝦

Deep-fried Shiitake Mushrooms with Shrimp

#### 소고기 탕수육 or 시즌 메뉴 (택1)

糖醋牛肉 或 季節料理

Sautéed Sweet & Sour Sauce with Beef or Dishes of the Season

#### 청경채 볶음 (굴소스/마늘 소스 택1)

炒油菜

Sautéed Bokchoy

#### 식사 (택1)

面 或 饭

Noodle or Rice

자장면 | 짬뽕 | 탄탄면 | 새우 볶음밥

#### 디저트

甜品

Dessert

· 코스메뉴는 2인 이상 주문 가능합니다. Course Menu is available for a minimum order of two

· 메뉴 가격에 10% 부가세가 포함되어 있습니다. All prices are inclusive of 10% VAT



# DIM SUM ·點心



## 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) ₩ 16,500

## 딤섬 · 点心



**오리지널 소롱포 · 翡翠上海小笼包**  
 Steamed Soupy Pork Dumpling  
 현지 딤섬 셰프의 손끝에서 탄생하는 풍부한 육즙의 오리지널 소롱포

(6PCS) ₩ 8,500 / (10PCS) ₩ 12,500



**트리플 소롱포 · 黑松露小笼包**  
 Steamed Soupy Pork Dumpling with Truffle  
 트러플 오일의 깊은 풍미과 풍부한 육즙의 소롱포

(6PCS) ₩ 11,500 / (10PCS) ₩ 16,500



**붉은 대게살 소롱포 · 蟹肉小笼包**  
 Steamed Soupy Pork Dumpling with Crab Meat  
 붉은 대게살의 담백한 맛을 느낄 수 있는 소롱포

(6PCS) ₩ 10,500 / (10PCS) ₩ 15,500



**매일 치즈 소롱포 · 起士小籠包**  
 Steamed Soupy Pork Dumpling with Maeil Cheese  
 고소한 매일 체다치즈의 맛을 그대로 담은 소롱포

(6PCS) ₩ 9,500 / (10PCS) ₩ 14,500



**수제 새우장 소롱포 · 鮮蝦小籠包**  
 Steamed Soupy Pork Dumpling with Shrimp  
 수제 새우장의 고소한 맛이 살아있는 소롱포

(6PCS) ₩ 10,500 / (10PCS) ₩ 15,500

### 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 풍미를 음미한다.  
 配上一些姜絲，然後將整粒小籠包放入口里細細的品嚐  
 Add shredded ginger on top, and savor the flavorful Xiao Long Bao.

## 딤섬 · 点心



 성지엔빠오 · 生煎包

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

(3PCS) ₩ 7,000



 몽콕식 튀김만두 · 韭菜猪肉锅贴

Pan-Fried Pork Dumpling  
몽콕 야시장에서 맛보던 바삭한 홍콩 스타일의 군만두

(2PCS) ₩ 7,000



생부추 찢만두 · 韭菜蒸饺

Steamed Chive Dumpling  
국내산 부추와 돼지고기를 사용해 담백한 맛이 일품인 딤섬

(4PCS) ₩ 10,000



 매콤한 돼지고기 완탕 · 红油龙抄手

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

(6PCS) ₩ 10,000



청새우 수제 춘권 · 鲜蝦春卷

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

(4PCS) ₩ 13,000



前菜

APPETIZER · 애피타이저



마늘소스 목이 버섯 무침 · 陳醋伴黑木耳

Chilled Black Fungus tossed in Garlic Sauce  
마늘소스와 목이버섯을 함께 곁들인 애피타이저

₩ 6,500



마라황과 · 椒麻小黃瓜

Spicy Cucumber in "jiang nan" Style  
아삭한 오이를 매콤한 마라소스와 함께 곁들인 중국식 오이무침

₩ 6,500



# SOUP · 수프



## 해물 산라탕 · 海鲜酸辣汤

Hot & Sour Seafood Soup

흑식초를 더해 새콤매콤한 맛이 특징인 현지식 스프

₩ 9,000



## 게살 옥수수 스프 · 蟹肉粟米羹

Crab Meat with Sweet Corn Thick Soup

게살과 옥수수를 듬뿍 넣어 담백하고 부드러운 스프

₩ 9,000



豬

# PORK · 돼지고기



## 일품 동파육 · 蘇东坡肉

Braised Pork Belly

4단계의 조리 과정을 거쳐 부드러운 식감이 일품인 상해식 돼지고기 요리

₩ 35,000



## 상해식 탕수육 · 上海咕啾肉

Sweet & Sour Pork In Shanghai Style

1991년에 탄생한 크리스탈 제이드만의 레드컬러 탕수육

₩ 33,000



## 흑초 실탕수육 · 黑醋肉丝

Fried Pork with Vinegar Sauce

바삭하게 튀겨낸 돼지고기를 새콤한 흑초소스와 함께 즐기는 이색 탕수육

₩ 33,000

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다



시그니처 메뉴



매운맛



# BEEF · 소고기



NEW

## 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

₩ 48,000

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다



시그니처 메뉴



매운맛



# BEEF · 소고기



## 숙성 소고기 탕수육 · 糖醋牛肉

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

₩ 45,000



## 흑후추 소고기 고추 볶음 · 黑椒菌菇炒牛肉

Sautéed Sliced Beef with Mushroom & Black Pepper  
알싸한 흑후추 소스를 부드러운 소고기와 함께 곁들인 요리

₩ 40,000



## 상해식 대파 소고기 볶음 · 京葱爆牛肉

Sautéed Sliced Beef with Scallion  
국내산 대파를 넣어 불향 가득 볶아낸 소고기 요리

₩ 40,000



# CHICKEN · 닭고기



NEW

## 제너럴 쏘 치킨 · 左宗堂鸡

General Tso's Chicken

부드러운 닭고기를 토마토소스와 일품선 간장으로 조려낸 현지식 닭고기 요리

₩ 38,000



鸡

CHICKEN · 닭고기



상해식 닭날개 튀김 · 香辣雞翅

Deep-Fried Chicken Wing with Dried Chili  
마라와 화조를 넣어 바삭하게 튀겨낸 닭고기 요리

₩ 33,000



유린기 · 油淋鸡

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

₩ 33,000



간풍기 · 干烹鸡球

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

₩ 33,000

海  
鲜

SEAFOOD · 해산물



어향동고 · X.O醬炒冬菇蝦

Deep-Fried Shiitake Mushrooms with Shrimp

다진 새우살과 생표고를 사용해 신선함을 배로 높인 정통 산동식 요리


₩ 40,000






## 해산물 · 海鮮



 **상해식 칠리 새우 · 京烧明虾球**  
Sautéed Prawn Ball in Sweet & Spicy Sauce  
매콤한 칠리소스와 새우의 쫄깃한 육질이 일품인 요리

₩ 37,000



 **아몬드 레몬 크림 새우 · 杏香沙律虾球**  
Deep-Fried Prawn with Mayonnaise Sauce & Almond  
새콤달콤한 레몬 크림소스와 새우의 쫄깃한 육질이 일품인 요리

₩ 37,000



**붉은 대게살 류산슬 · 蟹肉扒三絲**  
Sautéed Seafood with Shredded Beef & Vegetable  
붉은 대게살의 신선함을 가득 담아낸 류산슬

₩ 40,000



**해물 누룽지탕 · 海鮮锅巴**  
Braised Seafood Served with Crispy Rice  
신선한 해산물과 바삭한 누룽지의 맛이 일품인 정통 중국 요리

₩ 42,000



 **사천식 팔보채 · 八寶海鮮**  
Stir-Fried Assorted Seafood & Vegetable  
다채로운 해산물을 매콤하게 볶아낸 정통 중국 요리

₩ 42,000



面

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

NEW

Rich Brown Sauce Noodle with Iberico

도토리를 먹고자란 이베리코를 푸짐하게 올려낸 프리미엄 자장면

₩ 20,000



## 면 · 面



### 해육 산슬면 · 四丝汤面

Soup Noodle with Sea Cucumber, Shrimp & Vegetable, Pork  
돼지고기와 해산물 등 다채로운 식자재를 듬뿍 넣어 시원한 맛이 일품인 탕면

₩ 17,000



### 마라 우육탕면 · 四川水煮牛肉拉面

Noodle with Sliced Beef in Sichuan Style  
부드러운 소고기와 매콤한 마라소스의 향이 살아있는 현지식 누들

₩ 18,000



### 올리브유로 볶은 유니 자장면 · 京式炸酱面

Noodle with Pork in Rich Brown Sauce and Olive oil  
올리브유로 볶아내 신선함을 더한 자장면

₩ 12,000



### 7선 해물 짬뽕 · 海鮮湯馬麵

Soup Noodle with Seafood  
다채로운 해산물의 신선함이 살아있는 짬뽕

₩ 15,000

## 면 · 面



**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



**해물 산라탕면 · 上海酸辣湯拉麵**

Lamian with Spicy & Sour Soup in "Shanghai" Style  
새콤매콤한 산라탕에 면을 넣어 함께 즐기는 현지식 탕면

₩ 14,000



**상해식 돼지고기 차우면 · 上海肉絲炒麵**

Saut'eed Noodle with Shredded Pork & Cabbage in Shanghai Style  
돼지고기와 각종 야채를 굴소스에 볶아낸 현지식 누들

₩ 17,000



**파기름 비빔면 · 城隍廟開洋蔥油拌麵**


Dried Lamian with Dried Shrimp & Spring Onion Oil  
고소한 파기름 소스에 면을 함께 비벼먹는 담백한 비빔면

₩ 10,000

饭

RICE · 밥



붉은 대게살 스프 볶음밥 · 蟹肉扒炒飯 

Fried Rice with Crabmeat Soup

붉은 대게살의 신선함이 살아있는 부드러운 스프 볶음밥

₩ 18,000



붉은 대게살 류산슬 덮밥 · 三丝烩饭

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

₩ 18,000



 어향가지 덮밥 · 鱼香茄子饭

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

₩ 15,000

## 밥 · 饭



### 새우 계란 볶음밥 · 虾仁蛋炒饭

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

₩ 14,000



### 사천식 새우 볶음밥 · 四川虾仁炒饭

Fried Rice with Shrimp in Shanghai Style  
매콤한 두반소스를 넣은 사천식 새우 볶음밥

₩ 14,000



### 양주식 볶음밥 · 扬州炒饭

"Yang Zhou" Style Fried Rice  
수제 차슈와 통살 새우가 들어간 정통 양주식 담백 볶음밥

₩ 15,000



### 소고기 볶음밥 · 港式牛肉炒饭

Fried Rice with Minced Beef in Spicy Sauce  
소고기의 풍미를 가득 담아낸 볶음밥

₩ 16,000



### 채소계란 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

₩ 16,000

野菜

VEGETABLE · 야채



X.O 소스와 공심채 볶음 · 蒜茸炒通心菜

Sautéed Water Spinach with X.O Sauce  
수제 X.O소스로 볶아낸 대표적인 중국식 야채 볶음

₩ 19,000



비타민 볶음 · 蒜茸炒维他命菜

Sautéed Vitamin Vegetable  
마늘소스로 볶아낸 중국식 야채요리

₩ 14,000



청경채 볶음 · 炒油菜

Sautéed Bokchoy  
마늘 or 굴소스로 볶아낸 중국식 대표 야채 요리

₩ 14,000

\* 소스 선택 가능 (마늘 or 굴소스 택 1)





# 甜品

## DESSERT · 디저트



흑임자 찹쌀떡과 생강스프 · 姜茶芝麻汤丸

Black Sesame Chewy Dumpling in Ginger Soup  
흑임자로 만든 고소한 찹쌀떡과 생강스프의 조화가 일품인 싱가포르식 디저트

₩ 9,500



Paul Bassett

에그타르트 · 蛋挞

Paul Bassett original Egg tart  
바삭한 페스츄리에 달콤하고 부드러운 커스터드 크림이 가득한 폴 바셋의 오리지널 에그타르트

₩ 3,500



상하 블루베리 식혜 · 食醴

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

₩ 4,900



흑임자 찹쌀떡 · 雷沙湯圓

Black Sesame Chewy Dumpling  
흑임자로 만든 고소한 찹쌀떡

₩ 9,000



酒  
精

DRINK · 음료 & 주류



### Beer 啤酒

카스 (병) (330ml)	CASS	6,000
테라 (병) (330ml)	TERRA	6,000
칭다오 (병) (330ml)	TSINGTAO	7,000
알함브라 (병) (330ml)	ALHAMBRA	8,000
삿포로 (병) (330ml)	SAPPORO	9,000

### Korean Liquor 韓國燒酒

참이슬 후레쉬 (360ml)	CHAMISUL	5,500
처음처럼 (360ml)	CHUM-CHURUM	5,500

### Chinese Liquor 中國酒

소량주 (100ml)	LITTLE LANG	10,000
연태구냥 (125ml)	YAN TAI GU NIANG	15,000
천진고량주 (140ml)	TIAN JIN KAO LIANG LIQUOR	15,000
공부가주 (140ml)	CONFUCIUS FAMILY LIQUOR	16,000

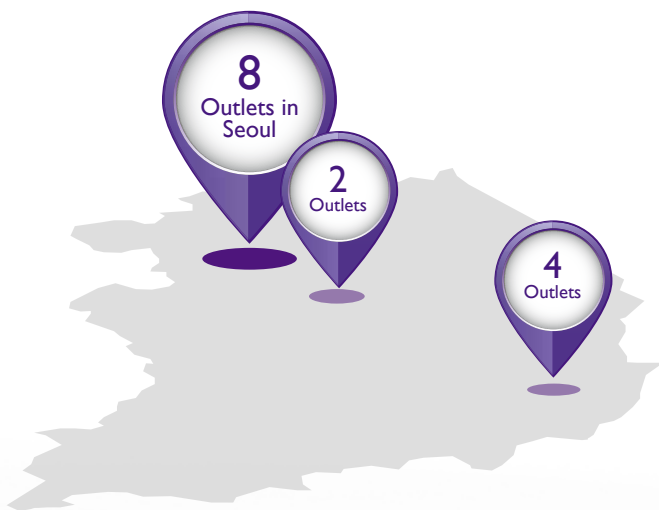
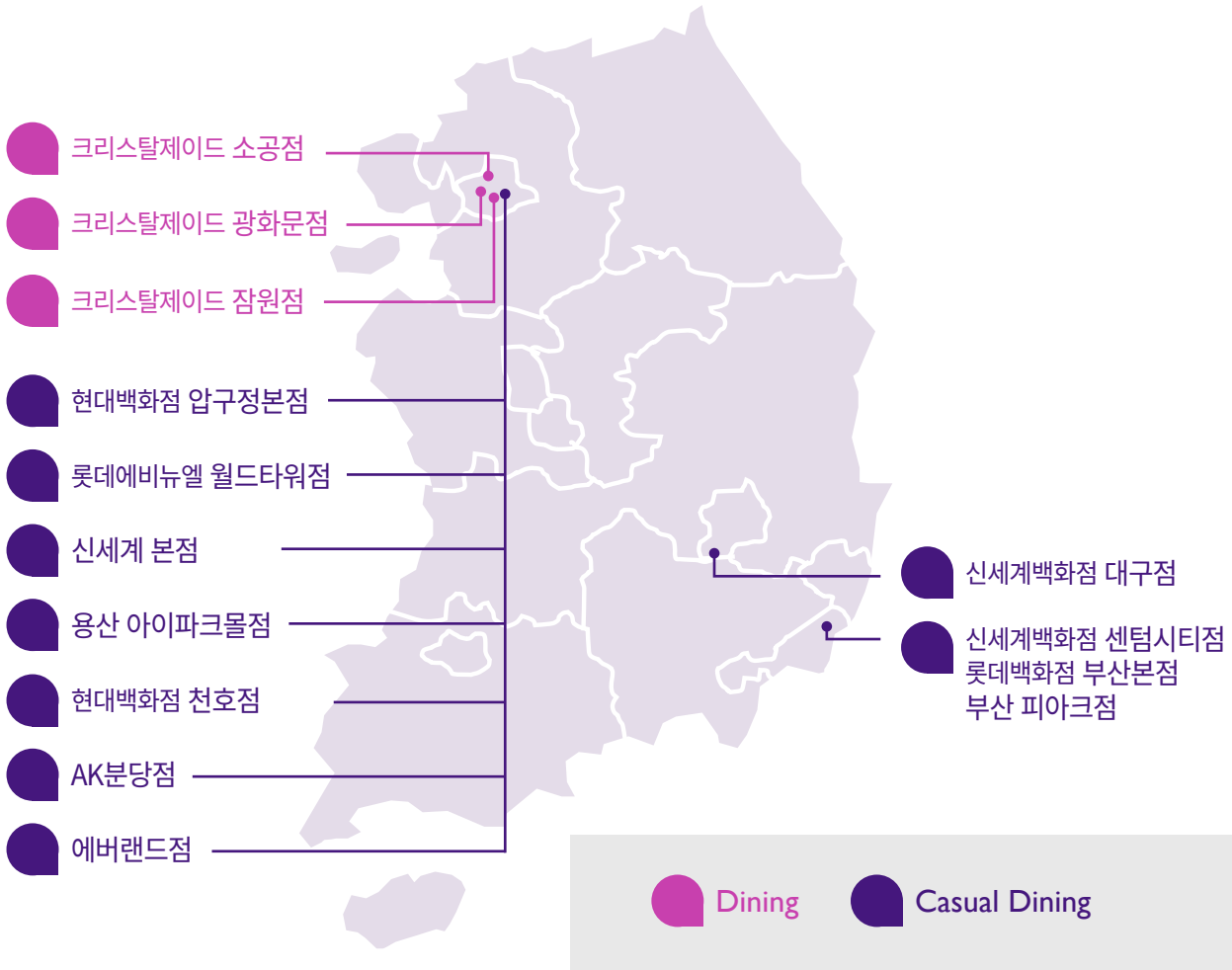
### Half Bottle Wine 紅酒

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

### Beverage 飲料

콜라 (355ml)	PEPSI	3,000
사이다 (355ml)	CIDER	3,000
제로 콜라 (355ml)	ZERO PEPSI	3,000
더 그레이트티 콤부차 (300ml)	KOMBUCHA	4,000

# Where We Are Now



Over **14** 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>