



CRYSTAL JADE

CRYSTAL JADE



홍콩 미식 세트 (2인)

Hong Kong Special Set

70,000원

소롱포 (4pcs)

翡翠上海小笼包
Steamed Soupy Pork Dumpling

쇼마이 (4pcs)

鱼籽烧卖
Steamed Pork & Shrimp Dumpling with Fish Roe

상해식 탕수육 or 제네럴 쏘 치킨 or 유린기 (택1)

上海咕啫肉 / 左宗堂鸡 / 油淋鸡
Sweet & Sour Pork In Shanghai Style / General Tso's Chicken /
Deep-fried Chicken with Hot Pepper in Soya Sauce

식사 (택2)

面或饭
Noodle or Rice

판판면 | 상해식 자장면 | 양주식 볶음밥

디저트 (2)

甜品
Dessert

· 세트 메뉴는 2인 이상 주문 시 가능합니다. Set Menu is available for a minimum order of two

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

眞心

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

(6PCS) ₩ 9,000 / (10PCS) ₩ 13,500





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) ₩ 18,000

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里細細的品嚐
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

(6PCS) ₩ 12,500 / (10PCS) ₩ 17,500



수제 새우장 소롱포 · 鮮蝦小籠包

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

(6PCS) ₩ 11,500 / (10PCS) ₩ 16,500



붉은 대게살 소롱포 · 蟹肉小籠包

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

(6PCS) ₩ 11,500 / (10PCS) ₩ 16,500



매일 치즈 소롱포 · 起士小籠包

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

(6PCS) ₩ 10,500 / (10PCS) ₩ 15,500



 트리플 쇼마이 · 黑松露燒賣

Steamed Pork & Shrimp Dumpling with Truffle
트리플의 풍미를 가득 담은 쇼마이

(4PCS) ₩ 12,000



쇼마이 · 魚籽燒賣

Steamed Pork & Shrimp Dumpling with Fish Roe
돼지고기와 새우의 담백한 맛이 일품인 정통 광동식 딤섬

(4PCS) ₩ 11,000

딤섬 · 点心



새우 교자 · 翡翠虾饺皇

Steamed Shrimp Dumpling
 쫄깃한 딤섬피에 탱글한 새우를 가득 넣은 정통 광둥식 딤섬

(4PCS) ₩ 11,000



생부추 찐만두 · 韭菜蒸饺

Steamed Chive Dumpling
 국내산 부추와 돼지고기를 사용해 담백한 맛이 일품인 딤섬

(4PCS) ₩ 11,000



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



몽콕식 튀김만두 · 韭菜猪肉锅贴

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

(2PCS) ₩ 7,000



성지엔빠오 · 生煎包

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

(3PCS) ₩ 7,500

前菜

APPETIZER · 애플타이저



마늘소스 목이 버섯 무침 · 陳醋伴黑木耳

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

₩ 6,500



마라황과 · 椒麻小黃瓜 

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

₩ 6,500



BEEF · 소고기



NEW

흑후추 마늘 소고기 안심 · 黑椒牛肉粒

Sautéed Diced Beef with Sliced Garlic & Black pepper
알싸한 흑후추 소스를 부드러운 안심과 함께 곁들인 소고기 요리

₩ 48,000



숙성 소고기 탕수육 · 糖醋牛肉

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

₩ 45,000



PORK · 돼지고기



NEW

허니 더블 포크립 · 荔枝陈醋生炒排骨

Sauteed Spare Ribs with Aged Black Vinegar & Lychee

2단계 조리단계를 거쳐 튀겨낸 포크립에 꿀과 흑초소스를 버무린 싱가포르식 현지 요리

₩ 40,000



상해식 탕수육 · 上海咕啾肉

Sweet & Sour Pork In Shanghai Style

1991년에 탄생한 크리스탈 제이드만의 레드컬러 탕수육

₩ 35,000



鸡

CHICKEN · 닭고기



NEW

제너럴 쏘 치킨 · 左宗堂鸡

General Tso's Chicken

부드러운 닭고기를 토마토소스와 일품선 간장으로 조려낸 현지식 요리

₩ 38,000



대파 유린기 · 油淋鸡

Deep-Fried Chicken with Hot Pepper in Soya Sauce

생대파와 고추, 바삭하게 튀겨진 닭고기를 간장소스와 함께 즐기는 요리

₩ 35,000

상기 이미지는 실제 제공메뉴와 다소 상이할 수 있습니다



시그니처 메뉴



매운맛

海
鲜

SEAFOOD · 해산물



NEW

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

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

₩ 42,000



아몬드 레몬 크림 새우 · 杏仁沙律虾球

Deep-Fried Prawn with Mayonnaise Sauce & Almond
새콤달콤한 레몬 크림소스와 새우의 쫄깃한 육질이 일품인 요리

₩ 42,000



NEW 마늘소스 관자찜 · 蒜茸蒸帶子

Steamed Pen Shell with Garlic
알싸한 마늘소스와 1등급 관자를 함께 찌낸 일품 해산물 요리

₩ 50,000



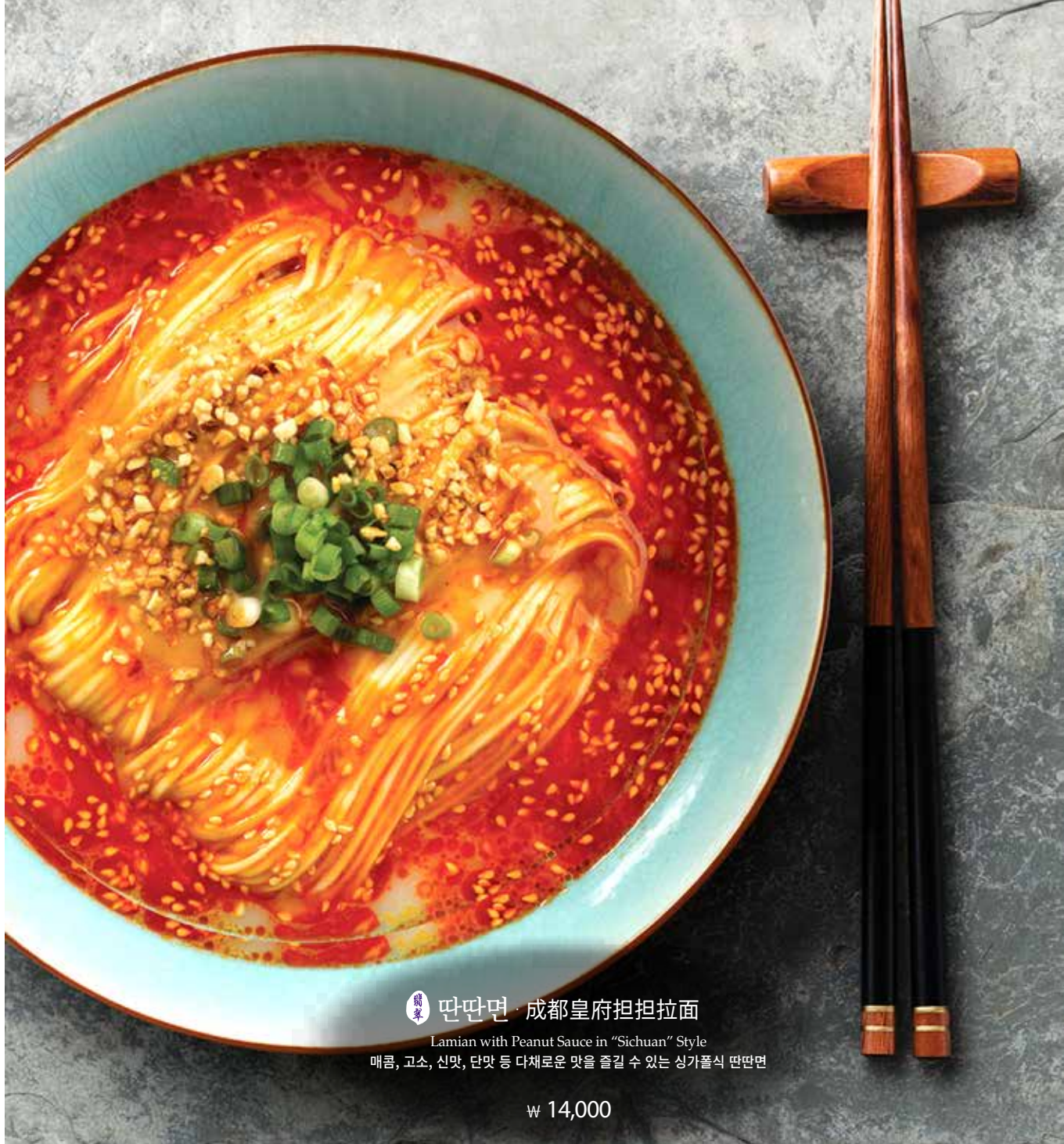
어향동고 · X.O醬炒冬菇蝦 

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

₩ 45,000

面

NOODLE · 면



蜀家 担担面 · 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 짬뽕면

₩ 14,000



蜀家 麻辣牛油汤面 · 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



蜀家 上海식 자장면 · 上海炸酱面

Noodle with Minced Pork & Onion in Spicy Sauce

춘장 없이 두반장과 마시장으로 볶아낸 정통 상해식 자장면

₩ 12,000



자장면을 더욱 특별하게,



이베리코 스테이크 자장면 · 西班牙伊比利亞豬肉 炸醬面 **NEW**

Rich Brown Sauce Noodle with Iberico
도토리를 먹고자란 이베리코를 푸짐하게 올려낸 프리미엄 자장면

₩ 20,000



왕새우 백탕면 · 碧綠大蝦湯面

Noodle Soup with King Prawn and Assorted Vegetable
왕새우의 쫄깃한 육질과 맑은 육수의 맛이 살아있는 탕면

₩ 23,000



RICE · 밥



주문시 다른 식사보다 조리시간이 소요될 수 있습니다.



뜨거운 핫 스톤에 제공되오니 식사시 주의해 주세요.

NEW

오리지널 바오자이판 · 港式煲仔鸡饭

Claypot Rice with Chinese Sausage Mushroom & Chicken

뜨거운 핫 스톤에 밥과 중국식 햄, 닭고기, 수제 간장소스를 넣어 비벼먹는 정통 홍콩식 슬밥

₩ 18,000





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

₩ 18,000



 양주식 볶음밥 · 扬州炒饭

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

₩ 16,000



새우 계란 볶음밥 · 虾仁蛋炒饭

Fried Rice with Shrimp & Egg
고소한 맛이 일품인 새우 볶음밥

₩ 14,000




채소계란볶음밥과 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



 어향가지 덮밥 · 鱼香茄子饭

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

₩ 16,000

野菜

VEGETABLE · 야채



NEW

X.O 소스 공심채 · 蒜茸炒通心菜

Sautéed Water Spinach with X.O Sauce
수제 X.O소스로 볶아낸 공심채 볶음

₩ 19,000

甜品

DESSERT · 디저트



 상하농원

상하 블루베리 식혜 · 食醴

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

₩ 4,900

상기 이미지는 실제 제품메뉴와 다소 상이할 수 있습니다



시그니처 메뉴



매운맛

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
삿포르 (병) (330ml)	SAPPORO	9,000

Korean Liquor 韓國燒酒

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

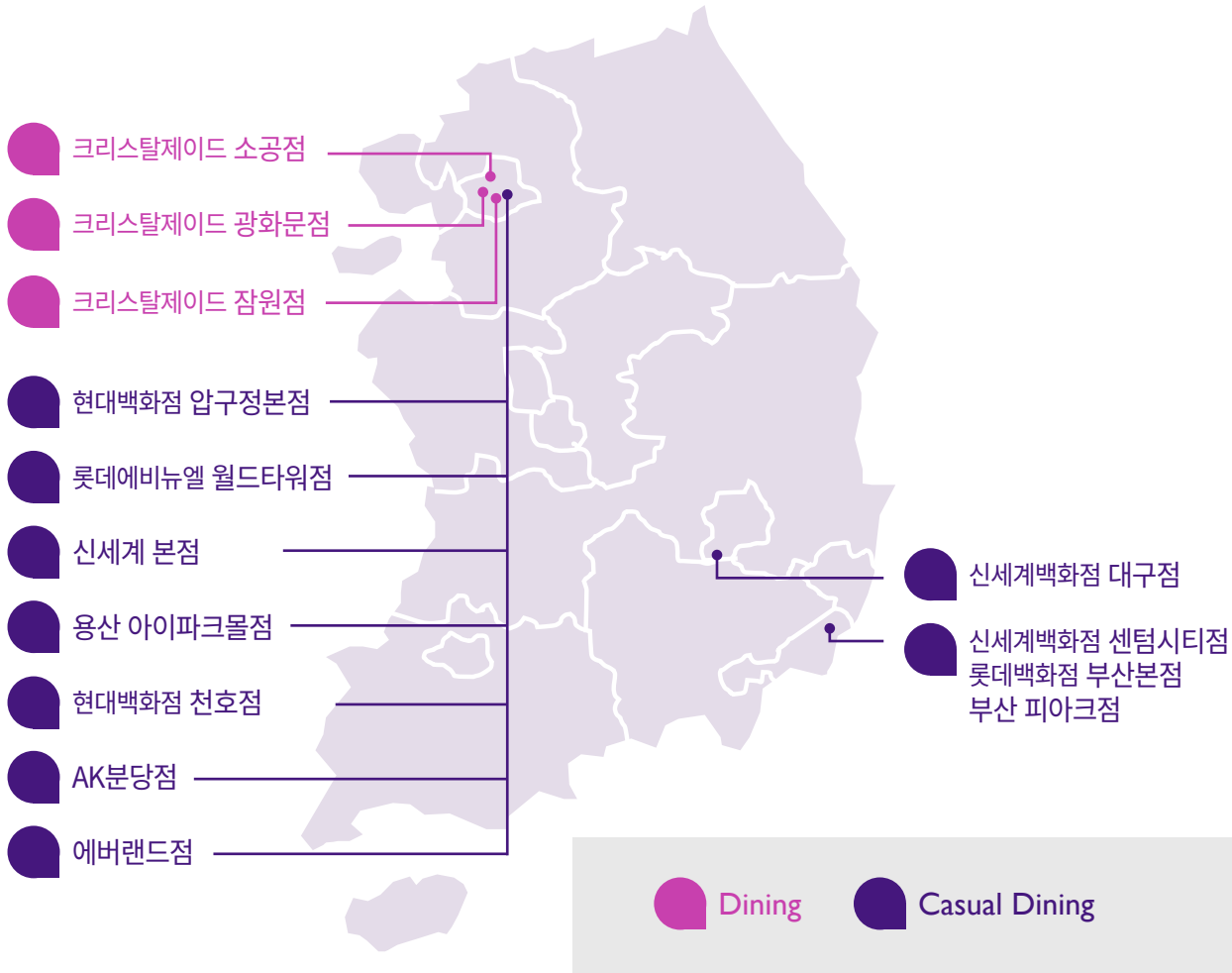
Chinese Liquor 中國酒

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

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>