



CRYSTAL JADE

Shanghai Palace

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)

翡翠上海小籠包
Steamed Soupy Pork Dumpling

붉은 대게 집게살 누룽지탕

蟹鉗子鍋巴湯
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, 깻잎소스 蒜茸辣椒)

흑후추 소고기 고추 볶음 or 상해식 대파 소고기 볶음 (택1)

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

식사 (택1)

面 或 饭
Noodle or Rice

자장면 | 짬뽕 | 탄탄면 | 새우 볶음밥

디저트

甜品
Dessert

· 코스메뉴는 2인이상 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 (골소스/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 2인이상 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 C

Shanghai Special Course C

(사전 예약제)

70,000원

소롱포 (2pcs)

翡翠上海小笼包
Steamed Soupy Pork Dumpling

팔보채 (순한맛)

八寶海鮮
Stir-Fried Assorted Seafood & Vegetable

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 마늘 소고기 안심

蒜片牛柳
Sautéed Diced Beef with Sliced Garlic

북경오리 (2pcs)

北京片皮鴨
Peking Duck

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 2인이상 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

点心

DIM SUM ·點心



소롱포 샘플러 · 五色味小籠包 

Various Steamed Soupy Pork Dumpling

오리지널, 치즈, 새우, 계살, 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
트리플 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 풍미를 음미한다.
配上一些薑絲，然後將整粒小籠包放入口里細細的品嘗
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 · 鲜虾春卷

Deep-Fried Shrimp Spring Roll

최상급 블랙타이거 새우를 사용해 진한 향과 쫄깃한 식감이 특징인 수제 춘권

(4PCS) ₩ 13,000

前菜

APPETIZER · 애피타이저



마늘소스 목이버섯 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 · 스프



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

燒烤

BARBECUE SELECTION · 바베큐큐



NEW

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



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



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

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





CHICKEN · 닭고기



NEW

제너럴 쏘 치킨 · 左宗堂鸡

General Tso's Chicken

부드러운 닭고기를 토마토소스와 일품선 간장으로 조리낸 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



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

₩ 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



볶은 대게살 류산슬 · 蟹肉扒三絲
Sautéed Seafood with Shredded Beef & Vegetable
볶은 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



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



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

w 20,000



면·面



해륙 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 · 上海酸辣汤拉面
Lamian with Spicy & Sour Soup in "Shanghai" Style
새콤매콤한 산라탕에 면을 넣어 함께 즐기는 현지식 탕면

₩ 14,000



상해식 돼지고기 차우면 · 上海肉絲炒面
Saut'eed Noodle with Shredded Pork & Cabbage in Shanghai Style
돼지고기와 각종 야채를 굴소스에 볶아낸 현지식 누들

₩ 17,000



파기름 비빔면 · 城隍庙开洋葱油拌面
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



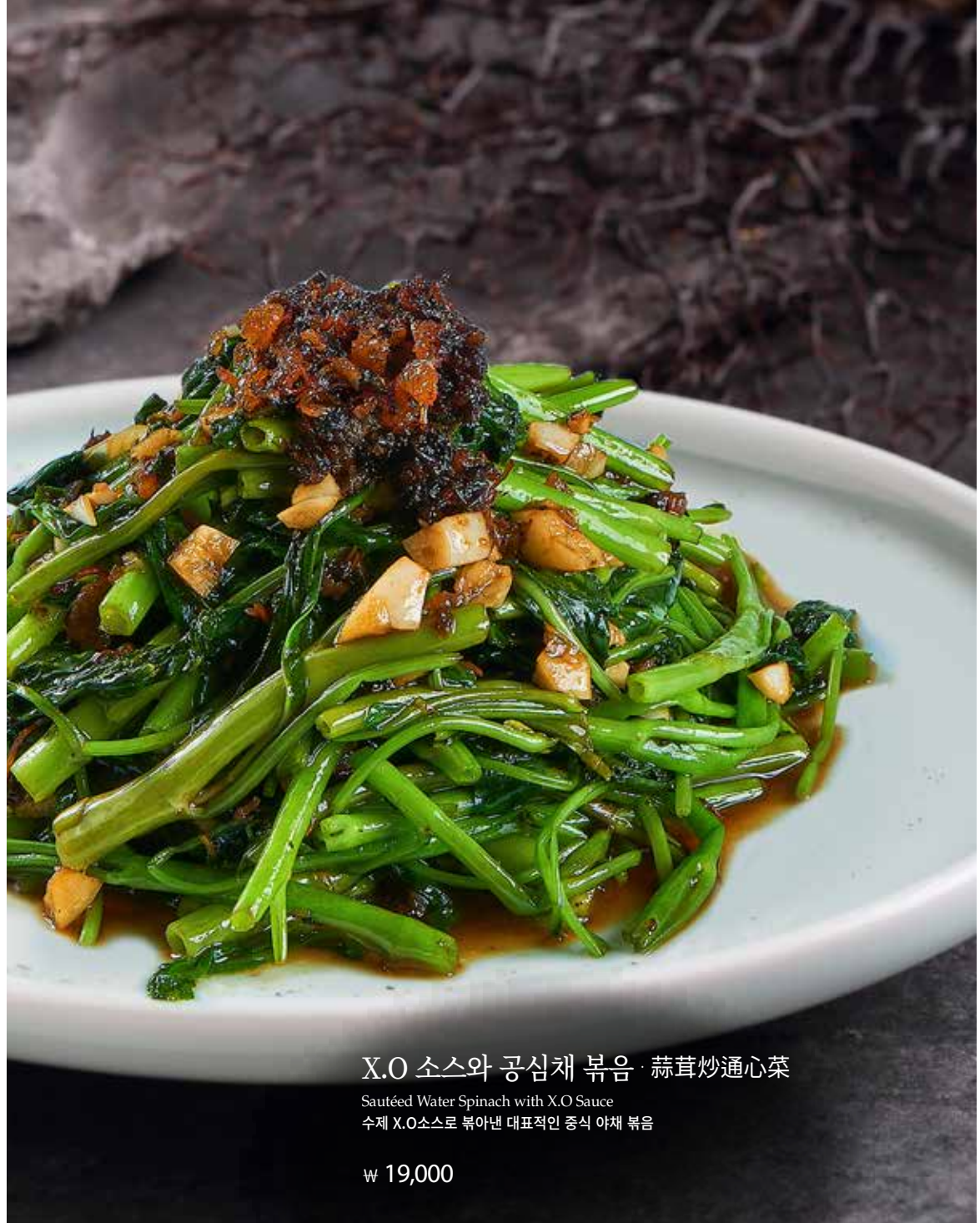
채소계란 볶음밥과 眞 마파두부 · 麻婆豆腐炒饭

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.O.소스로 볶아낸 대표적인 중식 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 싱가포르 디저트

₩ 9,500



상하농원

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

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
클라우드 (병) (330ml)	KLOUD	7,000
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
화요 (25°) (375ml)	HAWYO 25	25,000
화요 (41°) (375ml)	HAWYO 41	55,000

Chinese Liquor 中國酒

소량주 (100ml)	LITTLE LANG	10,000
연태구냥 (125ml)	YAN TAI GU NIANG	15,000
연태구냥 (500ml)	YAN TAI GU NIANG	48,000
천진고량주 (140ml)	TIAN JIN KAO LIANG LIQUOR	15,000
공부가주 (140ml)	CONFUCIUS FAMILY LIQUOR	16,000
공부가주 (500ml)	CONFUCIUS FAMILY LIQUOR	48,000
순품랑 (375ml)	SHUNPIN LANG	30,000
금문고량주 (300ml)	KINMEN KAOLIANG LIQUOR	88,000

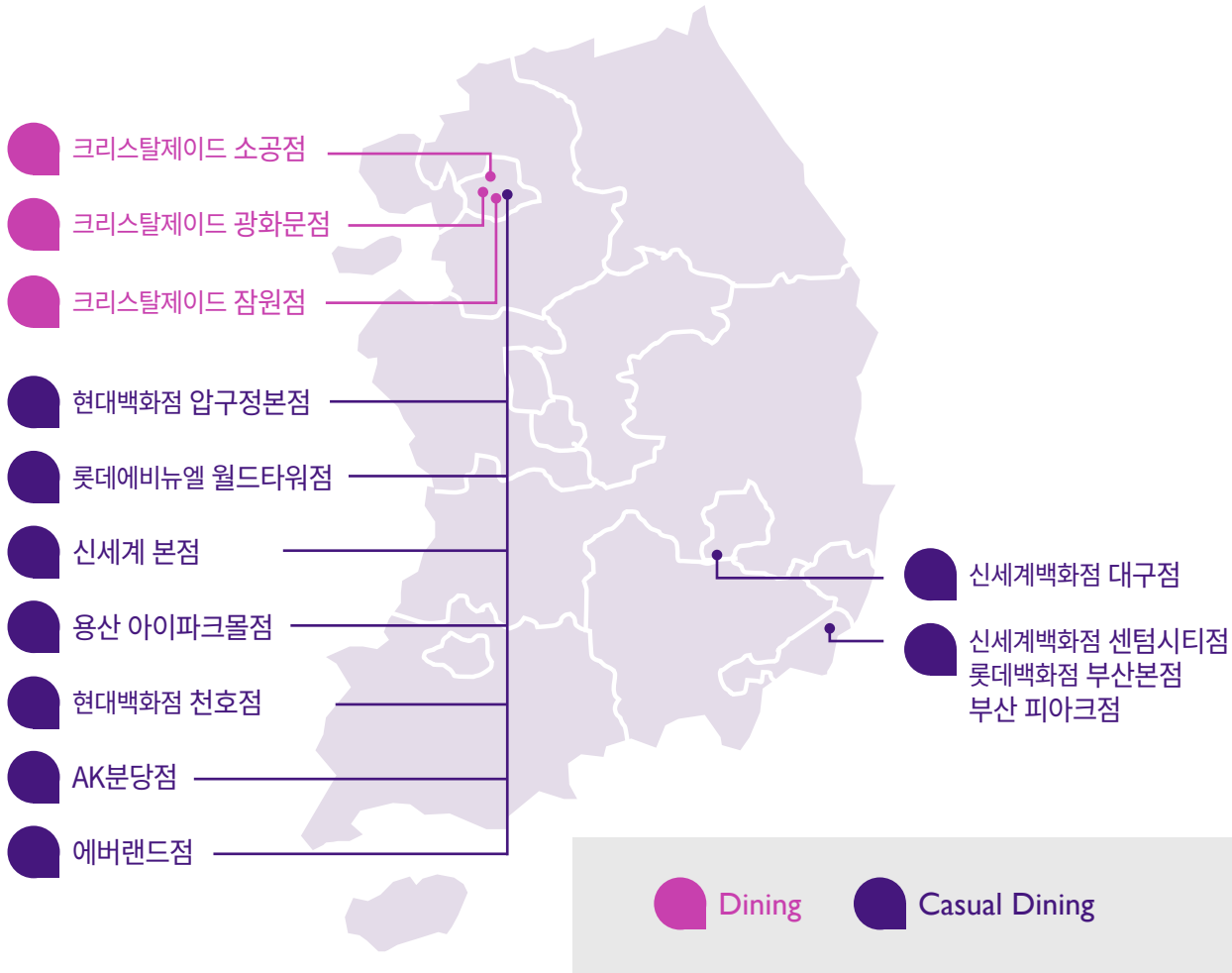
Half Bottle Wine 紅酒

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>