



点心·粥

딤섬·콘지
Dim Sum · Congee

点心类

Dim Sum




 虾饺 하교

Shrimp Dumpling
통새우가 씹히는 딤섬

₩14,000




 韭菜饺 구채교

Shrimp and Korean Leek Dumpling
새우와 부추가 어우러진 딤섬

₩14,000




 上海小笼包 상하이소롱포
(돼지고기:국내산)

Shanghai-style Shaolong-pao
상하이식 돼지고기 딤섬

₩18,000



 麻辣小笼包 마라소롱포
(돼지고기:국내산)

Shanghai-style Shaolong-pao with Hot Sauce
고추기름이 더해진 상하이식 돼지고기 딤섬

₩18,000



青菜饺 청채교

Shrimp and Bok Choy Dumpling
새우와 청경채가 어우러진 딤섬

₩14,000



烧麦 소매
(돼지고기:국내산)

Pork and Shrimp Dumpling
돼지고기와 새우가 어우러진 딤섬

₩14,000

조리에 사용되는 닭육수용 닭은 국내산만 사용합니다.
딤섬 메뉴에 사용되는 돈지는 국내산만 사용합니다.


 Chef-Recommended

 Spicy Dish

点心类


Dim Sum



 白菜饺 백채교
(백김치(배추:국내산))


Shrimp and Kimchi Dumpling
새우와 백김치가 어우러진 덩섬
₩14,000



 芹菜饺 근채교
(돼지고기:국내산)

Shrimp, Pork and Celery Dumpling
새우, 돼지고기, 셀러리, 칠리페퍼가 어우러진 덩섬
₩14,000



 四喜饺 사희교


3 Kinds of Mushrooms and Celery Dumpling
초고버섯, 양송이버섯, 표고버섯을 넣고
사색의 고명으로 다채로움을 더한 덩섬
₩14,000



凤城鲜肉饺 봉성선육교
(돼지고기:국내산)

Pork, Shrimp and Mushroom Dumpling
돼지고기, 새우, 목이버섯, 당근이 어우러진 덩섬
₩14,000



 XO酱叉烧包 XO소스의 소포
(햄(돼지고기:국내산))

BBQ Pork Bun
XO장 소스로 맛을 낸 돼지고기 덩섬
₩12,000



上素粉果 상소분과

Vegetables and Mushroom Dumpling
송이버섯, 표고버섯, 초고버섯, 목이버섯이 어우러진 덩섬
₩14,000

조리에 사용되는 닭육수용 닭은 국내산만 사용합니다.
덩섬 메뉴에 사용되는 돈지는 국내산만 사용합니다.

 Chef-Recommended
 Spicy Dish


点心类

Dim Sum




香麻韭菜包 향마구채포
Shrimp and Korean Leek Dumpling
새우와 부추로 만든 덩섬
₩14,000



 糯米鸡 나미계
(닭고기:국내산, 가리비:중국산, 참살:국내산)
Sticky Rice with Chicken and Mushroom in Lotus Leaf
닭고기와 표고버섯, 참살을 잘 조합하여
향기로운 연잎으로 싸 덩섬
₩12,000



 红豆包 홍두포자
Sweet Red Bean Bun
표고버섯 모양을 한
단팥으로 속을 채운 디저트 덩섬
₩12,000



奶黄包 커스터드 번
Custard Bun
달콤, 부드러운 커스터드 크림으로
속을 채운 디저트 덩섬
₩12,000


조리에 사용되는 닭육수용 닭은 국내산만 사용합니다.
덩섬 메뉴에 사용되는 돈지는 국내산만 사용합니다.

 Chef-Recommended
 Spicy Dish

点心类

Dim Sum



 春卷 춘권
(돼지고기:국내산)

Pork, Shrimp and Vegetables Spring Roll
돼지고기, 새우, 목이버섯, 당근을 넣어 춘권피로 싸 딤섬

₩14,000



 蒜香虾春卷 산이작춘권

Garlic Shrimp Spring Roll
새우를 마늘로 담백하게 양념하여 춘권피로 싸 딤섬

₩14,000



 炒律海鲜卷 초율해선권

Mayonnaise Shrimp Spring Roll
새우와 믹스후르츠를 고소한 마요네즈로 버무려
화지로 말아 빵가루를 입혀 튀긴 딤섬

₩14,000



 網紙春卷 망지춘권

Shrimp Spring Roll
새우를 쌀로 만든 피로 말아 바삭한 식감을 살린 딤섬

₩14,000



 黄枝香麒麟球 황지향기린구

Sea Urchin Shaped Deep Fried Shrimp Ball
다진 새우를 튀긴 딤섬

₩14,000



 糖醋云吞(混沌) 당초운탄

Deep Fried Shrimp Dumpling
부드러운 통새우를 춘권피로 싸
바삭하게 튀긴 딤섬

₩14,000

조리에 사용되는 닭육수용 닭은 국내산만 사용합니다.


딤섬 메뉴에 사용되는 돈지는 국내산만 사용합니다.

 Chef-Recommended
 Spicy Dish

点心类

Dim Sum



 莲城夹 연성협

Deep Fried Shrimp and Eggplant with Garlic Sauce

다진 새우를 가지로 싸 튀긴 요리

₩17,000

조리에 사용되는 닭육수용 닭은 국내산만 사용합니다.

딤섬 메뉴에 사용되는 돈지는 국내산만 사용합니다.



Chef-Recommended



Spicy Dish

粥类

Congee



鲍鱼粥 전복죽
(전복:국내산, 쌀:국내산)
Congee with Abalone

₩30,000



海鲜粥 해산물죽
(가리비:중국산, 쌀:국내산)
Congee with Seafood

₩16,000



牛肉粥 쇠고기죽
(쇠고기:호주산, 쌀:국내산)
Congee with Beef

₩16,000



鸡肉粥 닭죽
(닭고기:국내산, 쌀:국내산)
Congee with Chicken

₩15,000



蔬菜粥 야채죽
(쌀:국내산)
Congee with Vegetables

₩14,000

조리에 사용되는 닭육수용 닭은 국내산만 사용합니다.



Chef-Recommended

Spicy Dish