





特選菜品

특선 단품
A la Carte

凉菜类 냉채류

 精选凉菜	특선 냉채 (쇠고기:호주산, 전복:국내산, 가리비:중국산) Special Chilled Salad	₩ 55,000
 五香酱肉	오향장육 (쇠고기:호주산) Slices of Steamed Beef with Chinese Five Spices	₩ 50,000
鲍鱼凉菜	통전복 냉채 (전복:국내산) Chilled Whole Abalone and Tomato Salad	₩ 25,000 [1人分 Per Person]

汤类 탕류

 古法佛跳墙	고법불도장 (쇠고기:호주산, 닭고기:국내산, 전복:국내산, 가리비:중국산) Buddha Jumps Over the Wall	₩ 140,000 [1人分 Per Person]
蟹肉汤	게살 스프 Crab Meat Soup	₩ 18,000 [1人分 Per Person]
 酸辣汤	산라탕 (쇠고기:호주산, 두부:콩:국내산) Hot and Sour Soup	₩ 20,000 [1人分 Per Person]

조리에 사용되는 닭육수용 닭은 국내산만 사용합니다.



Chef-Recommended



Spicy Dish

海鲜类 해산물류

 金丝乌龙	금사오롱 Stir-fried Sea Cucumber and Shrimp Balls	₩ 95,000
海参炒鲍鱼	해삼전복 (전복:국내산) Stir-fried Sea Cucumber and Abalone	₩ 100,000
 粤式鲍鱼全家福	광동식 전가복 (전복:국내산, 가리비:중국산, 낙지:베트남산) Cantonese-style Stir-fried Abalone and Seafood	₩ 75,000
 八宝菜	팔보채 (가리비:중국산, 낙지:베트남산) Stir-fried Seafood and Vegetables	₩ 65,000
 凉拌两张皮	양장피 (쇠고기:호주산) Assorted Seafood and Vegetables with Mustard Sauce	₩ 60,000
 海鲜锅巴汤	해산물 누룽지탕 (가리비:중국산, 낙지:베트남산, 누룽지:대만산) Scorched Rice Soup with Seafood	₩ 65,000
溜三丝	류산슬 (쇠고기:호주산) Stir-fried Sea Cucumber and Beef	₩ 60,000
蟹肉炒豆腐	부용 게살 두부 (두부:콩:국내산) Stir-fried Crab Meat and Tofu	₩ 40,000
 炸鱼香虾仁茄子	어향새우가지 Fried Shrimp and Eggplant with Spicy Sauce	₩ 60,000 (6 pieces)
炸蒜蓉虾仁	마늘새우 Fried Shrimp with Garlic Flakes	₩ 58,000 (6 pieces)
 中虾	중새우 [칠리 / 망고 / 간퐁 / 마요네즈 / 유린] Fried Shrimp [Chili / Mango / Spicy Chili / Mayo / Hot Soy]	₩ 58,000 (6 pieces)
大虾	왕새우 [칠리 / 간퐁 / 블랙빈 / 마늘] Fried Jumbo Shrimp [Chili / Spicy Chili / Black Bean / Garlic]	₩ 20,000 (per 1 piece)

조리에 사용되는 닭육수용 닭은 국내산만 사용합니다.

 Chef-Recommended
 Spicy Dish

牛类 쇠고기류

辣炒牛肉	쇠고기 고추잡채 (쇠고기:호주산) Stir-fried Beef and Pepper	₩ 55,000 꽃빵 (2 pieces)
 黑醋韩牛糖醋肉	시그니처 흑초 한우 탕수육 (쇠고기:국내산 한우) Fried Beef with Sweet Black Vinegar Sauce	₩ 70,000
 韩牛糖醋肉	한우 탕수육 (쇠고기:국내산 한우) Fried Beef with Sweet and Sour Sauce	₩ 70,000
南煎丸子	난자완스 (쇠고기:호주산) Stir-fried Meatballs and Vegetables	₩ 65,000
 辣炒牛里脊	쇠고기 안심 매운고추볶음 (쇠고기:호주산) Stir-fried Beef Tenderloin and Chili	₩ 70,000
黑豆沙司炒牛里脊	쇠고기 안심 블랙빈소스 (쇠고기:호주산) Stir-fried Beef Tenderloin with Black Bean Sauce	₩ 70,000

猪类 돼지고기류

 菜心东坡肉	초이삼 동파육 (돼지고기:국내산) Steamed Pork Belly and Choy Sum with Oyster Sauce	₩ 65,000
 猪肉糖醋肉	돼지고기 탕수육 (돼지고기:국내산) Fried Pork with Sweet and Sour Sauce	₩ 45,000
 粤式糖醋肉	광동식 탕수육 (돼지고기:국내산) Cantonese-style Fried Pork with Sweet and Sour Sauce	₩ 45,000

조리에 사용되는 닭육수용 닭은 국내산만 사용합니다.




Chef-Recommended

 Spicy Dish

鸡类 닭고기류

 大千鸡	대만 장대천 닭요리 (닭고기:국내산) Daqian Chicken (Fried Chicken with Sweet and Spicy Soy Sauce)	₩ 45,000
 油淋鸡	유린기 (닭고기:국내산) Fried Chicken with Hot and Sour Soy Sauce	₩ 45,000
 干烹鸡	간퐁기 (닭고기:국내산) Fried Chicken with Spicy Chili Sauce	₩ 45,000
 辣椒鸡	라조기 (닭고기:국내산) Stir-fried Chicken with Hot Sauce	₩ 45,000
陈皮鸡	오렌지 치킨 (닭고기:국내산) Fried Chicken with Sweet Orange Soy Sauce	₩ 45,000

烤类 구이류

 北京烤鸭	북경오리 (오리고기:국내산) Peking Duck *북경오리는 하루 전 예약 주문 시 제공 가능	한 마리 (Whole) ₩ 110,000
--	---	---------------------------

조리에 사용되는 닭육수용 닭은 국내산만 사용합니다.

蔬菜・豆腐类

채소・두부류

耗油炒蔬菜 (菜心、青菜)	굴소스 채소 볶음 (초이삼, 청채) Stir-fried Vegetables with Oyster Sauce (Choy Sum, Bok Choy)	₩ 33,000
 蒜蓉炒蔬菜 (菜心、青菜)	마늘 채소 볶음 (초이삼, 청채) Stir-fried Vegetables and Garlic (Choy Sum, Bok Choy)	₩ 33,000
 麻婆豆腐	마파두부 (돼지고기:국내산, 두부(콩:국내산)) Stir-fried Minced Pork and Tofu with Spicy Sauce	₩ 38,000
多味茄子	다미가지 (돼지고기:국내산) Stir-fried Minced Pork and Eggplant with Garlic Sauce	₩ 35,000
 麻婆茄子	마파가지 (돼지고기:국내산) Stir-fried Minced Pork and Eggplant with Spicy Sauce	₩ 35,000

조리에 사용되는 닭육수용 닭은 국내산만 사용합니다.



Chef-Recommended

Spicy Dish

面类 면류

八珍炒面	팔진초면 (낙지:베트남산) Stir-fried Noodles with Seafood and Vegetables	₩ 22,000
牛肉炒面	쇠고기초면 (쇠고기:호주산) Stir-fried Noodles with Beef	₩ 22,000
港式炒面	홍콩식 볶음국수 (쇠고기:호주산) Hong Kong-style Stir-fried Rice Noodles with Beef	₩ 16,000
 海鲜炒面	해삼 개살 수초면 Stir-fried Noodles with Sea Cucumber and Crab Meat	₩ 20,000
 韩牛绝品炸酱面	한우 일품 자장면 (쇠고기:국내산 한우) Noodles with Seafood, Minced Beef and Black Soybean Sauce	₩ 16,000
 炖三鲜	삼선짬뽕 (전복:국내산, 가리비:중국산, 낙지:베트남산) Spicy Noodle Soup with Seafood	₩ 20,000
八珍汤面	팔진탕면 (낙지:베트남산) Noodle Soup with Assorted Seafood	₩ 22,000
虾仁汤面	새우탕면 Noodle Soup with Shrimp	₩ 20,000
 虾仁豆腐汤面	매콤 지마장 새우 탕면 (두부:콩:국내산)) Spicy Noodle Soup with Shrimp and Sesame Paste	₩ 20,000
 四川汤面	사천탕면 (낙지:베트남산) *계절에 따라 해산물 변동 가능 Sichuan-style Noodle Soup with Seafood and Vegetables	₩ 18,000
 牛肉汤面	우육탕면 (쇠고기:호주산) Noodle Soup with Beef	₩ 22,000
中式冷面	중식 냉면 (쇠고기:호주산, 전복:국내산) *하절기 판매 Chinese Cold Noodle Soup	₩ 22,000
三鲜乌冬	삼선우동 (낙지:베트남산) Noodle Soup with Seafood and Vegetables	₩ 18,000

조리에 사용되는 닭육수용 닭은 국내산만 사용합니다.

饭类 밥류

 八珍烩饭	잡탕밥 (낙지:베트남산, 쌀:국내산) Rice with Assorted Seafood	₩ 23,000
溜三丝饭	류산슬밥 (쇠고기:호주산, 쌀:국내산) Rice with Stir-fried Sea Cucumber and Beef	₩ 21,000
什锦炒菜盖饭	잡채밥 (쇠고기:호주산, 쌀:국내산) Rice with Stir-fried Glass Noodles and Vegetables	₩ 17,000
 湖南炒饭	후난식 볶음밥 (돼지고기:국내산, 쌀:태국산과 국내산 섞음) Hunan-style Fried Rice	₩ 18,000
 XO酱蟹肉炒饭	XO소스 게살 볶음밥 (쌀:태국산과 국내산 섞음) Fried Rice with Crab Meat and XO Sauce	₩ 19,000
 绝品炒饭	시그니처 볶음밥 (돼지고기:국내산, 햄(돼지고기:국내산), 쌀:태국산과 국내산 섞음) Fried Rice with Shrimp and Charshao	₩ 19,000
 港式虾仁炒饭	홍콩식 새우 흰자 볶음밥 (쌀:태국산과 국내산 섞음) Hongkong-style Fried Rice with Shrimp	₩ 18,000

조리에 사용되는 닭육수용 닭은 국내산만 사용합니다.



Chef-Recommended

Spicy Dish

