



IMPERIAL TREASURE

中华美食源远流长
御宝尊崇博大精深的美食文化
矢志继承这宝贵遗产
坚持着最道地的烹饪手法
御宝为食客奉上最美味丰盛的佳肴
加之御宝以服务至上，细致贴心
宗旨是提供最舒适的用餐体验。

임페리얼 트레저는 광범위하고 심오한
중국 요리의 역사를 계승합니다.
저희는 맛있고 호화로운 요리를 고객 여러분께
제공하기 위하여 정통적인 요리 기술을 고수합니다.
또한 편안한 식사 경험을 제공하는 것을 목표로
세심한 서비스를 제공합니다.

IMPERIAL TREASURE OFFERS
AN EXCEPTIONAL DINING EXPERIENCE
TO INDULGE THE SENSES.
EXPERIENCE THE RICHNESS OF
CHINESE CULINARY HERITAGE PRESENTED
IN SUPERIOR QUALITY DOUBLED WITH
IMPECCABLE SERVICE AT
IMPERIAL TREASURE.

IMPERIAL TREASURE
RESTAURANT GROUP
御宝饮食集团

过敏反应等食品相关的特别敏感或有什么调节饮食，请告诉服务员。
알레르기 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다.
IF YOU HAVE AN ALLERGIC SENSITIVITY TO ANY PARTICULAR FOOD OR
HAVE ANY SPECIAL DIETARY NEEDS, PLEASE INFORM ONE OF OUR EMPLOYEES.
特定の食品に対するアレルギー過敏症のお客様もしくは特別な食事療法をお受けになっているお客様は、
従業員にお申し出ください。

午餐
점심
Lunch
昼食 (ランチ)

A

每位 / 1인 / Per Person / 一人様

₩ 160,000

双式美点

딤섬
Dim Sum
点心二種

红烧竹笙海鲜翅

대나무 속과 해산물을 곁들인 삭스핀 찜
Braised Shark's Fin with Seafood & Bamboo Pith
衣笠茸と海鮮入りフカヒレ煮込みスープ

星洲辣椒虾球

싱가포르식 칠리 소스 새우 볶음
Sautéed Prawn with Singapore Style Chilli Sauce
エビのソテー、シンガポール風シリソース仕立て

灵芝菇炒生菜

양상추와 버섯 볶음
Stir-fried Lettuce & Mushroom
レタスときのこの中華炒め

蒜片香煎猪柳粒

마늘칩을 곁들인 깍둑 썬 돼지고기 볶음
Pan-fried Diced Pork with Garlic Chips
角切りポークのカリッと揚げにんにくチップのせ

福建炒饭 / 浓鸡汤面线

푸젠식 볶음밥 / 진한 닭고기 육수를 곁들인 소면
Hokkien Fried Rice/Mee Sua with Thick Chicken Broth
福建炒飯 / 濃厚鶏白湯ミーソフ (麵線)

甜品

후식
Dessert
デザート

所有价格以韩币显示，包括10%消费税（服务费除外）。图片仅供参考。

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다 (봉사로 없음). 참조용 사진.

All prices are in Korean Won and inclusive of a 10% government tax (No service charge applies). Picture for reference only.

すべての価格は韓国ウォンで、10%の税金が含まれています（サービス料は適用されません）。写真は参考例です。

午餐
점심
Lunch
昼食 (ランチ)

B

每位 / 1인 / Per Person / 一人様

₩240,000

双式美点

점심
Dim Sum
点心二種

红烧竹笙海鲜翅

대나무 속과 해산물을 곁들인 삭스핀 찜
Braised Shark's Fin with Seafood & Bamboo Pith
衣笠茸と海鮮入りフカヒレ煮込みスープ

宫保炒虾球

건고추와 캐슈넛을 곁들인 새우 볶음 (궁보새우)
Sautéed Prawn with Dried Chillies & Cashew Nuts
海老の唐辛子とカシューナッツ炒め

红烧北菇扣原条辽参

굴소스에 버섯 및 야채를 곁들인 통 해삼 찜
Braised Whole Sea Cucumber with Mushroom & Vegetables in Oyster Sauce
きのこ、野菜入りナマコのオイスターソース姿煮

黑椒炒鸡球

흑후추를 곁들인 치킨 힐레 볶음
Sautéed Chicken Fillet with Black Pepper
鶏ささみの黒胡椒炒め

福建炒饭 / 浓鸡汤面线

푸젠식 볶음밥 / 진한 닭고기 육수를 곁들인 소면
Hokkien Fried Rice/Mee Sua with Thick Chicken Broth
福建炒飯 / 濃厚鶏白湯ミソワ (麵線)

甜品

후식
Dessert
デザート

所有价格以韩币显示, 包括10%消费税 (服务费除外)。图片仅供参考。

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다 (봉사료 없음). 참조용 사진.

All prices are in Korean Won and inclusive of a 10% government tax (No service charge applies). Picture for reference only.

すべての価格は韓国ウォンで、10%の税金が含まれています (サービス料は適用されません)。写真は参考例です。

午餐
점심
Lunch
昼食 (ランチ)

C

每位 / 1인 / Per Person / 一人様

₩ 380,000

餐前小食

에피타이저

Appetizers

アピタイザー

御宝浓鸡汤大排翅

최고급 삭스핀을 넣은 진한 닭고기 수프

Braised Supreme Shark's Fin in Thick Chicken Broth

特製濃厚チキンブロス仕立て、特級フカヒレ煮込み

上汤焗龙虾

고급 수프를 곁들인 랍스터 구이

Baked Lobster with Superior Broth

ベイクドロブスター、特製ブロス仕立て

红烧北菇扣原条辽参

굴소스에 버섯 및 야채를 곁들인 통 해삼 찜

Braised Whole Sea Cucumber with Mushroom & Vegetables in Oyster Sauce

きのこ、野菜入りナマコのオイスターソース姿煮

牛柳粒 (蒜片 / 黑椒)

각둑 썬 쇠고기 볶음 (마늘칩 / 흑후추)

Sautéed Diced Beef (Sliced Garlic/Black Pepper)

角切り牛肉の炒め (薄切りニンニク / 黒胡椒)

福建炒饭 / 浓鸡汤面线

푸젠식 볶음밥 / 진한 닭고기 육수를 곁들인 소면

Hokkien Fried Rice/Mee Sua with Thick Chicken Broth

福建炒飯 / 濃厚鶏白湯ミーソウ (麵線)

甜品

후식

Dessert

デザート

所有价格以韩币显示, 包括10%消费税 (服务费除外)。图片仅供参考。

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다 (봉사로 없음). 참조용 사진.

All prices are in Korean Won and inclusive of a 10% government tax (No service charge applies). Picture for reference only.

すべての価格は韓国ウォンで、10%の税金が含まれています (サービス料は適用されません)。写真は参考例です。

晚餐
저녁
Dinner
ディナー

A

每位 / 1인 / Per Person / 一人様

₩ 160,000

餐前小食

에피타이저

Appetizers

アピタイザー

红烧竹笙海鲜翅

대나무 속과 해산물을 곁들인 삭스핀 찜

Braised Shark's Fin Soup with Bamboo Pith & Seafood

衣笠茸と海鮮入りフカヒレ煮込みスープ

生汁明虾球

마요네즈 소스 새우 볶음

Deep-fried Prawn with Mayonnaise

海老のマヨネーズ炒め

菠萝咕咾肉

새콤달콤한 돼지고기 (광동식 탕수육)

Sweet & Sour Pork

酢豚

蒜片香煎猪柳粒

마늘칩을 곁들인 깍둑 썬 돼지고기 볶음

Pan-fried Diced Pork with Garlic Chips

角切りポークのカリッと揚げにんにくチップのせ

福建炒饭 / 浓鸡汤面线

푸젠식 볶음밥 / 진한 닭고기 육수를 곁들인 소면

Hokkien Fried Rice/Mee Sua with Thick Chicken Broth

福建炒飯 / 濃厚鶏白湯ミーソウ (麵線)

甜品

후식

Dessert

デザート

所有价格以韩币显示, 包括10%消费税 (服务费除外)。图片仅供参考。

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다 (봉사료 없음). 참조용 사진.

All prices are in Korean Won and inclusive of a 10% government tax (No service charge applies). Picture for reference only.

すべての価格は韓国ウォンで、10%の税金が含まれています (サービス料は適用されません)。写真は参考例です。

晚餐
저녁
Dinner
ディナー

B

每位 / 1인 / Per Person / お一人様

₩ 240,000

餐前小食

에피타이저

Appetizers

アピタイザー

红烧竹笙海鲜翅

대나무 속과 해산물을 곁들인 삭스핀 찜
Braised Shark's Fin with Seafood & Bamboo Pith
衣笠茸と海鮮入りフカヒレ煮込みスープ

星洲辣椒龙虾

싱가포르식 칠리 소스 랍스터 볶음
Sautéed Lobster with Singapore Style Chilli Sauce
로브스터의 싱가포르풍 칠리ソース炒め

红烧原条辽参

굴소스를 곁들인 통해삼 찜
Braised Whole Sea Cucumber in Oyster Sauce
나마코의 오이스터ソース蒸し煮

蒜片香煎猪柳粒

마늘칩을 곁들인 깍둑썰기 돼지고기 볶음
Pan-fried Diced Pork with Garlic Chips
角切りポークのカリッと揚げにんにくチップのせ

福建炒饭 / 浓鸡汤面线

푸젠식 볶음밥 / 진한 닭고기 육수를 곁들인 소면
Hokkien Fried Rice/Mee Sua with Thick Chicken Broth
福建炒飯 / 濃厚鶏白湯ミーソフ (麵線)

甜品

후식

Dessert

デザート

所有价格以韩币显示, 包括10%消费税 (服务费除外)。图片仅供参考。

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다 (봉사로 없음). 참조용 사진.

All prices are in Korean Won and inclusive of a 10% government tax (No service charge applies). Picture for reference only.

すべての価格は韓国ウォンで、10%の税金が含まれています (サービス料は適用されません)。写真は参考例です。

晚餐
저녁
Dinner
ディナー

C

每位 / 1인 / Per Person / 一人様

₩ 380,000

餐前小食
에피타이저
Appetizers
アピタイザー

甫鱼蟹肉干捞中鲍翅
게살 및 말린 생선이 든 고급 삭스핀 볶음
Braised Premium Shark's Fin with Crab Meat & Dried Fish
カニ肉と魚の干物入り高級フカヒレ煮込み

上汤焗龙虾
고급 수프를 곁들인 랍스터 구이
Baked Lobster with Superior Broth
베이크드롭스타, 特製프로스仕立て

红烧原条辽参扣原只鲜鲍
굴소스를 곁들인 통해삼과 전복 조림
Braised Whole Fresh Abalone with Sea Cucumber in Oyster Sauce
丸ごと生アワビとナマコの煮込み, 오이스터ソース仕立て

牛柳粒 (蒜片 / 黑椒)
각둑 썬 쇠고기 볶음 (마늘칩 / 흑후추)
Sautéed Diced Beef (Sliced Garlic/Black Pepper)
角切り牛肉の炒め (薄切りニンニク / 黒胡椒)

福建炒饭 / 浓鸡汤面线
푸젠식 볶음밥 / 진한 닭고기 육수를 곁들인 소면
Hokkien Fried Rice/Mee Sua with Thick Chicken Broth
福建炒飯 / 濃厚鶏白湯ミーソウ (麵線)

甜品
후식
Dessert
デザート

所有价格以韩币显示, 包括10%消费税 (服务费除外)。图片仅供参考。

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다 (봉사로 없음). 참조용 사진.

All prices are in Korean Won and inclusive of a 10% government tax (No service charge applies). Picture for reference only.

すべての価格は韓国ウォンで、10%の税金が含まれています (サービス料は適用されません)。写真は参考例です。

冷菜 차가운요리

Cold Dish
冷たい料理

冰镇原只游水鲍鱼
차가게 식힌 전복 째
Chilled Live Abalone
冷製アワビ

₩ 75,000
每只/Each



冷菜

차가운요리

Cold Dish
冷たい料理



爽脆海蜇
광동식 해파리 무침
Marinated Jelly Fish
クラゲの和え物
₩ 48,000 小/Small



五香卤牛腱
다섯 가지 향신료를 곁들인 소 사태 조림
(오향장육)
Marinated Beef Shank with Five Spices
牛스네肉의冷菜
₩ 48,000 小/Small



卤水鸭翼
흑식초 소스를 곁들인 오리날개 조림
Marinated Duck's Wing
ク鴨手羽のマリネ
₩ 48,000 小/Small

卤水猪耳

흑식초 소스를 곁들인 돼지귀 편육
Marinated Pig's Ears
豚の耳のマリネ
₩ 48,000 小/Small

佛山燻蹄

마늘 식초 소스를 곁들인 족발 편육
Chilled Pig's Shank
冷製豚のすね
₩ 48,000 小/Small

蒜香青瓜

중국식 오이무침
Cucumber with Smashed Garlic
キュウリのガーリックマリネ
₩ 50,000 小/Small

所有价格以韩币显示，包括10%消费税（服务费除外）。图片仅供参考。

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다 (봉사로 없음). 참조용 사진.

All prices are in Korean Won and inclusive of a 10% government tax (No service charge applies). Picture for reference only.
すべての価格は韓国ウォンで、10%の税金が含まれています（サービス料は適用されません）。写真は参考例です。

鱼子酱北京式烤鸭
캐비어를 곁들인 베이징 덕

Peking Duck with Caviar
北京ダックキャビア添え
₩ 338,000 每只/Whole

北京式烤鸭

베이징 덕
Peking Duck
北京ダック
₩ 198,000 每只/Whole

二食选择 :

베이징 덕 추가 요리 :

Second Course with Bone :

二度美味しい食べ方 :

椒盐鸭件	후추와 소금을 곁들인 튀김	Deep-fried with Pepper & Salt	塩と胡椒	₩ 60,000
豆腐咸菜汤	두부와 야채를 곁들인 오리탕	Tofu and Salted Vegetable Soup	豆腐と野菜の塩スープ	₩ 80,000



经典烧烤

바비큐

Barbecue Selections

バーベキューセレクション



烧味三拼 (叉烧, 烧肉, 五香卤牛腱)

세 가지 맛 바비큐 (꿀 소스 돼지 바비큐, 구운 삼겹살, 오향장육)

Triple Combination (BBQ Pork, Roasted Pork and Marinated Beef Shank)

3種盛り合わせ (釜焼きチャーシュー、豚バラ肉の 크리스피 로ース트、牛스네肉의 冷菜)

₩ 65,000 小/Small



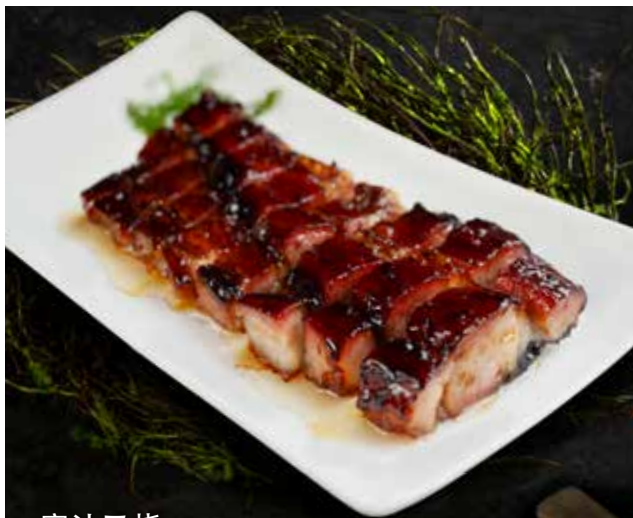
烧味双拼 (叉烧, 烧肉)

두 가지 맛 바비큐 (꿀 소스 돼지 바비큐, 구운 삼겹살)

Twin Combination (BBQ Pork and Roasted Pork)

2種盛り合わせ (釜焼きチャーシュー、豚バラ肉의 크리스피 로ース트)

₩ 60,000 小/Small



蜜汁叉烧

꿀 소스 돼지 바비큐 (꿀 소스 차시우)

Barbecue Pork with Honey Sauce

釜焼きチャーシュー

₩ 55,000 小/Small



金牌脆皮烧腩肉

구운 삼겹살

Roasted Pork Belly

豚バラ肉의 크리스피 로ース트

₩ 55,000 小/Small

所有价格以韩币显示, 包括10%消费税 (服务费除外)。图片仅供参考。

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다 (봉사료 없음). 참조용 사진.

All prices are in Korean Won and inclusive of a 10% government tax (No service charge applies). Picture for reference only.

すべての価格は韓国ウォンで、10%の税金が含まれています (サービス料は適用されません)。写真は参考例です。



鱼子酱
캐비어

Caviar
キャビア

西施鱼子酱 (2~3位用/盒)
캐비어를 곁들인 달걀 흰자 볶음 (2-3인)
Sauteed Egg White with Caviar (2-3pax)
卵白の淡雪炒めキャビア添え (2~3人分/1皿)

₩ 320,000
每盒/Box

鱼子酱龙虾
캐비어를 곁들인 랍스터
Lobster with Caviar
로브스터의 캐비아添え

₩ 388,000
每位/Per Person

鱼 箸 翅 스킨

Shark's Fin

フカヒレ



御宝浓鸡汤大排翅

최고급 삭스핀을 넣은 진한 닭고기 수프

Braised Supreme Shark's Fin in Thick Chicken Broth

特製濃厚チキンブロス仕立て、特級フカヒレ煮込み

₩ 248,000 每只/Each

红烧蟹肉大排翅

게살을 넣은 최고급 삭스핀 수프

Braised Supreme Shark's Fin with Crab Meat

蟹肉入り極上フカヒレの姿煮込み

₩ 298,000 每只/Each

甫鱼蟹肉干捞中鲍翅

게살 및 말린 생선이 든 고급 삭스핀 볶음

Braised Premium Shark's Fin with

Crab Meat & Dried Fish

カニ肉と魚の干物入り高級フカヒレ煮込み

₩ 208,000 每位/Per Person (75g)

芙蓉炒桂花翅

달걀을 넣은 삭스핀 볶음

Sautéed Shark's Fin with Egg

高級フカヒレの鶏卵炒め

₩ 218,000 每位/Per Person (37.5g)

原盅鸡炖中鲍翅

닭고기를 넣어 두 번 삶은 최고급 삭스핀 수프

Double-boiled Premium Shark's Fin Soup with

Chicken

湯煎した鶏肉入り高級フカヒレスープ

₩ 148,000 每位/Per Person (75g)

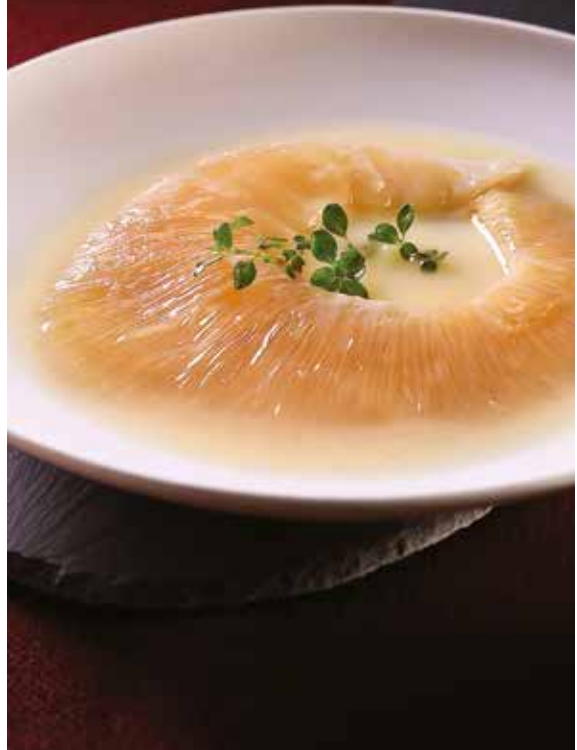
御宝浓鸡汤大排翅

최고급 삭스핀을 넣은 진한 닭고기 수프

Braised Supreme Shark's Fin in

Thick Chicken Broth

特製濃厚チキンブロス仕立て、特級フカヒ레煮込み



竹笙北菇炖中鲍翅

대나무 속 및 버섯을 넣은 최고급 삭스핀 수프

Double-boiled Premium Shark's Fin Soup with

Bamboo Pith & Mushroom

湯煎した衣笠茸ときのこ入り高級フカヒレスープ

₩ 148,000 每位/Per Person (75g)

红烧竹笙海鲜翅

대나무 속과 해산물을 곁들인 삭스핀 찜

Braised Shark's Fin Soup with Bamboo Pith & Seafood

衣笠茸と海鮮入りフカヒ레煮込みスープ

₩ 88,000 每位/Per Person (37.5g)

红烧蟹肉翅

게살을 넣은 삭스핀 찜

Braised Shark's Fin with Crab Meat

カニ肉入りフカヒ레煮込み

₩ 108,000 每位/Per Person (37.5g)

所有价格以韩币显示，包括10%消费税（服务费除外）。图片仅供参考。

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다 (봉사로 없음). 참조용 사진.

All prices are in Korean Won and inclusive of a 10% government tax (No service charge applies). Picture for reference only.

すべての価格は韓国ウォンで、10%の税金が含まれています（サービス料は適用されません）。写真は参考例です。



上汤焗澳洲龙虾

고급 수프를 곁들인 호주산 활 크레이피쉬
Baked Australian Lobster with Superior Broth
오스트라리아産로브스터の上湯蒸し

生猛海鲜

생 해산물 재료

Live Seafood
活海鮮料理



澳洲龙虾

호주산 활 크레이피쉬

Australian Lobster

오스트라리아산 로브스타

₩ 88,000 每百克/100g

烹饪方法:

조리방법:

Cooking Methods:

調理法:

上汤焗	고급 수프를 곁들인 구이	Baked with Superior Broth	베이컨드
星洲辣椒炒	싱가포르식 칠리소스 볶음	Sautéed with Singapore Style Chilli Sauce	싱가포르식
椒盐	후추와 소금을 곁들인 튀김	Deep-fried with Pepper & Salt	塩コショウ仕立ての揚げ

两味:

두 가지 요리:

Two Ways:

二種調理:

姜葱焗龙虾	생강과 파를 곁들인 랍스터 조림	Braised Lobster with Ginger and Spring Onion	伊勢海老の生姜と葱炒め
龙虾头爪焗面	랍스터 머릿살을 곁들인 미푹면	Lobster Head Meat with Thick Noodles	로브스타-頭爪 細麵煮込み

加拿大龙虾

캐나다산 활 랍스터

Canadian Lobster

캐나다산 로브스타

₩ 88,000 半只/Half

烹饪方法:

조리방법:

Cooking Methods:

調理法:

上汤焗	고급 수프를 곁들인 구이	Baked with Superior Broth	베이컨드
星洲辣椒炒	싱가포르식 칠리소스 볶음	Sautéed with Singapore Style Chilli Sauce	싱가포르식
椒盐	후추와 소금을 곁들인 튀김	Deep-fried with Pepper & Salt	塩コショウ仕立ての揚げ

所有价格以韩币显示, 包括10%消费税(服务费除外)。图片仅供参考。

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다(봉사료 없음). 참조용 사진.

All prices are in Korean Won and inclusive of a 10% government tax (No service charge applies). Picture for reference only.

すべての価格は韓国ウォンで、10%の税金が含まれています(サービス料は適用されません)。写真は参考例です。



剝椒蒸石雕魚

채 썬 고추를 곁들인 돌돔 찜

Rock Bream Steamed with Diced Chillies

さいの目切りチリ・ペパーを加えて蒸すインダイ

生猛海鮮

생 해산물 재료

Live Seafood
活海鮮料理

石雕魚

돌돔

Rock Bream

イシダイ

₩ 60,000 每百克/100g

烹饪方法:

조리방법:

Cooking Methods:

調理法:

红烧	두부와 구운 돼지고기를 넣고 간장 조림	Braised in Soy Sauce with Tofu & Roasted Pork	豆腐とロース豚の醤油煮込み
剁椒蒸	채 썬 고추를 곁들인 찜	Steamed with Diced Chillies	さいの目切りチリ・ペパーを加えて蒸す
清蒸	고급 간장을 곁들인 찜	Steamed with Superior Soy Sauce	特選醤油を加えて蒸す

多宝魚

광어

Turbot

ヒラメ

₩ 95,000 每条/Whole

烹饪方法:

조리방법:

Cooking Methods:

調理法:

红烧	두부와 구운 돼지고기를 넣고 간장 조림	Braised in Soy Sauce with Tofu & Roasted Pork	豆腐とロース豚の醤油煮込み
剁椒蒸	채 썬 고추를 곁들인 찜	Steamed with Diced Chillies	さいの目切りチリ・ペパーを加えて蒸す
清蒸	고급 간장을 곁들인 찜	Steamed with Superior Soy Sauce	特選醤油を加えて蒸す

所有价格以韩币显示, 包括10%消费税(服务费除外)。图片仅供参考。

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다 (봉사료 없음). 참조용 사진.

All prices are in Korean Won and inclusive of a 10% government tax (No service charge applies). Picture for reference only.

すべての価格は韓国ウォンで、10%の税金が含まれています (サービス料は適用されません)。写真は参考例です。



皇帝蟹
킹크랩
King Crab
타라바蟹
(兩味 두 가지 요리 Two Ways)

生猛海鲜

생 해산물 재료

Live Seafood
活海鮮料理

皇帝蟹

킹크랩

King Crab

タラバ蟹

时价 / 시가 / Market Price / 時価 每百克/100g

烹饪方法:

조리방법:

Cooking Methods:

調理法:

冻食	차갑게 식힌 찜	Served Chilled	冷製
鸡油花雕酒蒸	황주와 달걀 흰자를 곁들인 찜	Steamed with Chinese Wine & Egg White	卵白と花雕紹興酒蒸し
葱段蒜蓉蒸	대파와 다진 마늘을 곁들인 찜	Steamed with Spring Onion & Minced Garlic	ねぎとみじん切りのニンニク蒸し
星洲辣椒炒	싱가포르식 칠리소스 볶음	Sautéed with Singapore Style Chilli Sauce	シンガポール風チリソース炒め
黑椒炒	흑후추를 곁들인 볶음	Sautéed with Black Pepper	黒胡椒ソース炒め
椒盐	후추와 소금을 곁들인 튀김	Deep-fried with Pepper & Salt	塩コショウ仕立ての揚げ

两味:

두 가지 요리:

Two Ways:

ふたつのやり方:

西施焗身	달걀 흰자를 곁들인 볶음	Sautéed with Egg White	卵白の炒め
椒盐	후추와 소금을 곁들인 튀김	Deep-fried with Pepper & Salt	塩コショウ仕立ての揚げ

所有价格以韩币显示, 包括10%消费税(服务费除外)。图片仅供参考。

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다(봉사료 없음). 참조용 사진.

All prices are in Korean Won and inclusive of a 10% government tax (No service charge applies). Picture for reference only.

すべての価格は韓国ウォンで、10%の税金が含まれています(サービス料は適用されません)。写真は参考例です。



带子
관자
Scallop
ホタテガイ
(炒西兰花/브로콜리를 곁들인 볶음/
Stir-fried with Broccoli/브로ccoli리-炒め)

生猛海鲜

생 해산물 재료

Live Seafood
活海鮮料理

带子

관자

Scallop

ホタテガイ

₩ 108,000 小/Small

烹饪方法:

조리방법:

Cooking Methods:

調理法:

炒鲜芦笋	아스파라거스를 곁들인 볶음	Stir-fried with Asparagus	아스파라거스炒め
炒西兰花	브로콜리를 곁들인 볶음	Stir-fried with Broccoli	브로ccoli리炒め
炒西芹	셀러리를 곁들인 볶음	Stir-fried with Celery	셀러리炒め

鲜鱿鱼

오징어

Squid

いか

₩ 70,000 小/Small

烹饪方法:

조리방법:

Cooking Methods:

調理法:

椒盐	후추와 소금을 곁들인 튀김	Deep-fried with Pepper & Salt	塩コショウ仕立ての揚げ
炒鲜芦笋	아스파라거스를 곁들인 볶음	Stir-fried with Asparagus	아스파라거스炒め
炒西兰花	브로콜리를 곁들인 볶음	Stir-fried with Broccoli	브로ccoli리炒め
炒西芹	셀러리를 곁들인 볶음	Stir-fried with Celery	셀러리炒め

所有价格以韩币显示, 包括10%消费税(服务费除外)。图片仅供参考。

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다(봉사료 없음). 참조용 사진.

All prices are in Korean Won and inclusive of a 10% government tax (No service charge applies). Picture for reference only.

すべての価格は韓国ウォンで、10%の税金が含まれています(サービス料は適用されません)。写真は参考例です。



红烧原条辽参扣原只鲜鲍
굴소스를 곁들인 통해삼과 전복 조림
Braised Whole Fresh Abalone with Sea Cucumber in Oyster Sauce
丸ごと生アワビとナマコの煮込み,オイスターソース仕立て



红烧北菇花胶
건표고버섯이든 건부레 찜
Braised Superior Fish Maw with
Mushroom in Oyster Sauce
干魚の浮き袋と椎茸の煮込みオイスターソース仕立て

鲍鱼 전복

Abalone
アワビ

海参 해삼

Sea Cucumber
나마코

红烧碧绿原只鲜鲍

굴소스와 야채를 곁들인 신선한 전복 찜

Braised Fresh Abalone with Vegetable
in Oyster Sauce

生아ワビと野菜の煮込みオイスターソース仕立て

₩ 75,000 每只/Each

红烧北菇原只鲜鲍

굴소스를 곁들인 신선한 통전복과 버섯 조림

Braised Whole Fresh Abalone & Mushroom
in Oyster Sauce

丸ごと生아ワ비ときのこの煮込み、
オイスターソース仕立て

₩ 80,000 每位/Per person

红烧原条辽参扣原只鲜鲍

굴 소스를 이용한 통해삼과 전복조림

Braised Whole Fresh Abalone with
Sea Cucumber in Oyster Sauce

丸ごと生아ワ비と나마코의煮込み、
オイスターソース仕立て

₩ 165,000 每位/Per person

红烧原条辽参

굴소스를 곁들인 통해삼 찜

Braised Whole Sea Cucumber in Oyster Sauce

나마코의オイスターソース蒸し煮

₩ 90,000 每条/Each

红烧北菇花胶

건표고버섯이든 건부레 찜

Braised Superior Fish Maw with
Mushroom in Oyster Sauce

干魚の浮き袋と椎茸の煮込みオイスターソース仕立て

₩ 128,000 每位/Per person

所有价格以韩币显示，包括10%消费税（服务费除外）。图片仅供参考。

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다 (봉사로 없음). 참조용 사진.

All prices are in Korean Won and inclusive of a 10% government tax (No service charge applies). Picture for reference only.

すべての価格は韓国ウォンで、10%の税金が含まれています（サービス料は適用されません）。写真は参考例です。



龙虾酸辣汤

매콤 새콤한 랍스터 사천식 수프(랍스터 산라탕)

Lobster in Hot & Sour Soup

ロブスター入り四川風酸辣湯

汤羹

수프

Soup
スープ

红枣炖鸡汤

대추를 넣어 두번 끓인 닭고기 수프

Double-boiled Chicken Soup with Red Dates

ナツメ入り鶏の上湯蒸しスープ

₩ 50,000 每位/Per Person

海鲜豆腐羹

잘게 썬 해산물과 두부를 넣은 진한 수프

Diced Seafood & Beancurd in Thick Soup

さいの目に切ったシーフードと豆腐のポタージュ

₩ 45,000 每位/Per Person

西湖牛肉羹

다진 쇠고기와 달걀 흰자를 넣은 진한 수프

Minced Beef & Egg White in Thick Soup

牛ひき肉と卵白のポタージュ

₩ 45,000 每位/Per Person

四川酸辣汤

매콤 새콤한 사천식 수프(산라탕)

Hot & Sour Soup in Sichuan Style

四川風酸辣湯

₩ 45,000 每位/Per Person

龙虾酸辣汤

매콤 새콤한 랍스터 사천식 수프

(랍스터 산라탕)

Lobster in Hot & Sour Soup

ロブスター入り四川風酸辣湯

₩ 88,000 每位/Per Person

花胶菜胆炖北菇汤

표고버섯과 배추를 넣고 두

번 끓인 최고급 부레 수프

Double-boiled Chinese Cabbage with

Superior Fish Maw & Mushroom Soup

干魚の浮き袋と白菜、椎茸の蒸しスープ

₩ 128,000 每位/Per Person



红枣炖鸡汤

대추를 넣어 두번 끓인 닭고기 수프

Double-boiled Chicken Soup with Red Dates

ナツメ入り鶏の上湯蒸しスープ

所有价格以韩币显示，包括10%消费税（服务费除外）。图片仅供参考。

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다 (봉사료 없음). 참조용 사진.

All prices are in Korean Won and inclusive of a 10% government tax (No service charge applies). Picture for reference only.

すべての価格は韓国ウォンで、10%の税金が含まれています（サービス料は適用されません）。写真は参考例です。



星洲辣椒虾球

싱가포르식 칠리 소스 새우 볶음

Sautéed Prawn with Singapore Style Chilli Sauce

エビのソテー、シンガポール風シリソース仕立て

虾 새우

Prawn
海老料理



中芹鱼露焗大明虾

피쉬소스와 셀러리를 곁들인 대하 구이

Baked Live Prawn with Fish Sauce & Celery
海老の魚醬焼きセロリ添え

₩ 78,000 每只/Each

姜葱上汤焗大明虾

고급 수프에 생강 및 파를 곁들인 대하 구이

Baked Live Prawn with Ginger & Onion in
Superior Broth
クルマエビの生姜とオニオン焼き、上湯仕立て

₩ 78,000 每只/Each

豉油皇煎大明虾

간장을 곁들인 대하 볶음

Pan-fried Live Prawn with Soy Sauce
海老の醤油揚げ焼き

₩ 78,000 每只/Each

椒盐大明虾

후추와 소금을 곁들인 대하 튀김

Deep-fried Live Prawn with Pepper & Salt
クルマエビ의、塩コショウ仕立て

₩ 78,000 每只/Each

椒盐虾球

후추와 소금을 곁들인 새우 튀김

Deep-fried Prawn with Pepper & Salt
エビ의唐揚げ、塩コショウ仕立て

₩ 78,000 小/Small

宫保虾球

건고추와 캐슈넛을 곁들인 새우 볶음

(궁보새우)

Sautéed Prawn with Dried Chillies & Cashew Nuts
エビのソテー、唐辛子とカシューナッツ添え

₩ 78,000 小/Small

星洲辣椒虾球

싱가포르식 칠리 소스 새우 볶음

Sautéed Prawn with Singapore Style Chilli Sauce
エビのソテー、シンガポール風シリソース仕立て

₩ 78,000 小/Small

生汁明虾球

마요네즈 소스 새우 볶음

Deep-fried Prawn with Mayonnaise
エビ의唐揚げマヨネーズソース仕立て

₩ 78,000 小/Small

咕嚕虾球

새콤달콤한 새우 (광동식 탕수새우)

Sweet & Sour Prawn
海老の甘酢風味

₩ 78,000 小/Small

碧绿炒虾球

야채를 곁들인 새우 볶음

Sautéed Prawn with Vegetable
海老と野菜炒め

₩ 78,000 小/Small

所有价格以韩币显示，包括10%消费税（服务费除外）。图片仅供参考。

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다 (봉사로 없음). 참조용 사진.

All prices are in Korean Won and inclusive of a 10% government tax (No service charge applies). Picture for reference only.

すべての価格は韓国ウォンで、10%の税金が含まれています（サービス料は適用されません）。写真は参考例です。



黑椒牛柳粒

흑후추를 곁들인 각둑 썬 쇠고기 볶음

Pan-fried Diced Beef with Black Pepper

さいの目切り牛肉のソテー黒コショウ仕立て

牛 쇠고기

Beef
牛肉料理



蒜片牛柳粒

마늘칩을 곁들인 짝둑 썬 쇠고기 볶음

Sautéed Diced Beef with Sliced Garlic

さいの目切り牛肉と薄切りニンニクのソテー

韩国牛柳粒 (黑椒/蒜片)

육즙 가득 한우 안심 볶음 (흑후추/마늘슬라이스)

Sautéed Diced Korean Beef (Black Pepper / Garlic Chips)

韓国産牛肉のサイコロステーキ (黒胡椒/ガーリックチップ)

₩ 128,000 小/Small

黑椒牛柳粒

흑후추를 곁들인 짝둑 썬 쇠고기 볶음

Sautéed Diced Beef with Black Pepper

さいの目切り牛肉のソテー黒コショウ仕立て

₩ 70,000 小/Small

蒜片牛柳粒

마늘칩을 곁들인 짝둑 썬 쇠고기 볶음

Sautéed Diced Beef with Sliced Garlic

さいの目切り牛肉と薄切りニンニクのソテー

₩ 70,000 小/Small

姜葱爆牛肉

생강과 파를 곁들인 쇠고기 슬라이스 볶음

Sautéed Sliced Beef with Ginger & Spring Onion

牛薄切り肉の生姜と小葱のソテー

₩ 65,000 小/Small

鲜蘑菇炒牛肉

버섯을 곁들인 쇠고기 슬라이스 볶음

Sautéed Sliced Beef with Mushroom

牛薄切り肉と生マッシュルームのソテー

₩ 65,000 小/Small

彩椒炒牛肉

갖은 피망을 곁들인 쇠고기 슬라이스 볶음

Sautéed Sliced Beef with Assorted Bell Peppers

牛薄切り肉の彩ピーマン炒め

₩ 65,000 小/Small

所有价格以韩币显示, 包括10%消费税(服务费除外)。图片仅供参考。

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다 (봉사로 없음). 참조용 사진.

All prices are in Korean Won and inclusive of a 10% government tax (No service charge applies). Picture for reference only.

すべての価格は韓国ウォンで、10%の税金が含まれています (サービス料は適用されません)。写真は参考例です。



菠萝咕嚕肉
새콤달콤한 돼지고기 (광동식 탕수육)
Sweet & Sour Pork
酢豚

猪 돼지고기

Pork
豚肉

鸡 닭고기

Chicken
鶏肉

菠萝咕嚕肉

새콤달콤한 돼지고기 (광동식 탕수육)

Sweet & Sour Pork

酢豚

₩ 55,000 小/Small

肉松灵芝菇炒生菜

다진 돼지고기 및 만송이버섯을 곁들인

양상추 볶음

Stir-fried Lettuce & Clamshell Mushroom
with Minced Pork

豚のひき肉と本しめじ入りレタス炒め

₩ 65,000 小/Small

宫保炒鸡球

건고추와 캐슈넛을 곁들인 치킨 힐레 볶음
(궁보기정)

Sautéed Chicken Fillet with
Dried Chillies & Cashew Nuts

鶏肉とカシューナッツの唐辛子炒め

₩ 60,000 小/Small

咕嚕鸡球

새콤달콤한 치킨 힐레 (광동식 탕수기)

Sweet & Sour Chicken Fillet

チキンの甘酢あんかけ

₩ 60,000 小/Small

鲜柠汁鸡脯

레몬 소스를 곁들인 바삭한 치킨 힐레

Crispy Chicken Fillet with Lemon Sauce

クリスピーチキンフィレ、レモンソース添え

₩ 50,000 半只/Half

₩ 90,000 每只/Whole



鲜柠汁鸡脯

레몬 소스를 곁들인 바삭한 치킨 힐레

Crispy Chicken Fillet with Lemon Sauce

クリスピーチキンフィレ、レモンソース添え

所有价格以韩币显示，包括10%消费税（服务费除外）。图片仅供参考。

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다 (봉사로 없음). 참조용 사진.

All prices are in Korean Won and inclusive of a 10% government tax (No service charge applies). Picture for reference only.

すべての価格は韓国ウォンで、10%の税金が含まれています（サービス料は適用されません）。写真は参考例です。



龙虾麻婆豆腐

매콤한 '마파' 소스에 랍스터를 곁들인 두부 조림 (랍스터 마파두부)

Braised Beancurd with Lobster in Spicy 'Ma Po' Sauce

ロブスター入り麻婆豆腐

豆腐
두부
Beancurd
豆腐

蛋
달걀
Egg
卵

龙虾麻婆豆腐

매콤한 '마파' 소스에 랍스터를 곁들인
두부 조림 (랍스터 마파두부)

Braised Beancurd with Lobster in
Spicy 'Ma Po' Sauce

ロブスター入り麻婆豆腐

₩ 88,000 小/Small

麻婆豆腐

매콤한 '마파' 소스에 다진 돼지고기를
곁들인 두부 조림 (마파두부)

Braised Beancurd with Minced Pork in
Spicy 'Ma Po' Sauce

麻婆豆腐

₩ 55,000 小/Small

牛松豆腐

다진 쇠고기를 곁들인 두부 조림

Braised Beancurd with Minced Beef
豆腐と牛ひき肉の煮込み

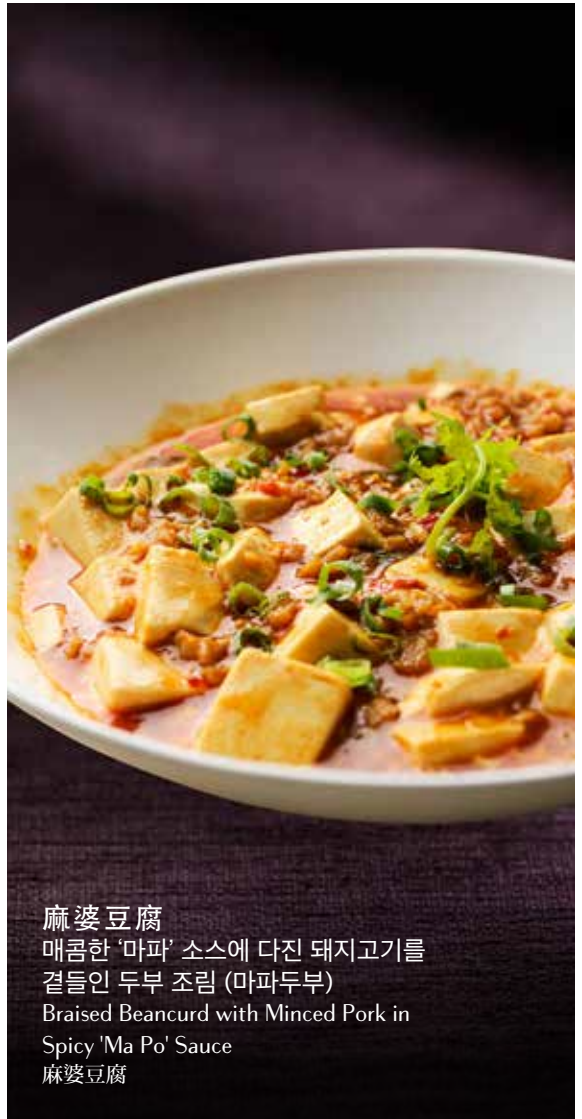
₩ 55,000 小/Small

海参豆腐

해삼 슬라이스를 곁들인 두부 조림

Braised Beancurd with Diced Sea Cucumber
豆腐とナマコの煮込み

₩ 65,000 小/Small



麻婆豆腐

매콤한 '마파' 소스에 다진 돼지고기를
곁들인 두부 조림 (마파두부)

Braised Beancurd with Minced Pork in
Spicy 'Ma Po' Sauce

麻婆豆腐

香煎芙蓉蛋

'푸영' 달걀 부침

Pan-fried 'Fu Yong' Omelette
芙蓉蛋 (中華風オムレツ)

₩ 55,000 小/Small

杂菌烩荷塘

갖은 버섯을 곁들인 난백 찜

Steamed Egg White with Assorted Mushrooms
蒸し卵白と各種取り合わせマッシュルーム

₩ 55,000 小/Small

牛松蒸蛋白

다진 쇠고기를 곁들인 난백 찜

Steamed Egg White with Minced Beef
牛ひき肉の卵白蒸し

₩ 55,000 小/Small

所有价格以韩币显示, 包括10%消费税 (服务费除外)。图片仅供参考。

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다 (봉사로 없음). 참조용 사진.

All prices are in Korean Won and inclusive of a 10% government tax (No service charge applies). Picture for reference only.

すべての価格は韓国ウォンで、10%の税金が含まれています (サービス料は適用されません)。写真は参考例です。



蟹肉扒时蔬

게살을 곁들인 계절 야채 조림

Braised Seasonal Vegetable with Crab Meat

季節の野菜と蟹肉の煮込み

蔬菜 야채

Vegetable
野菜料理



蒜蓉炒时蔬
마늘 야채 볶음
Stir-fried Vegetables with Garlic
野菜のガーリック炒め
(菠菜/시금치 중 택 1/Spinach/ほうれん草)

北菇扒西兰花

표고버섯을 곁들인 브로콜리 조림
Sautéed Broccoli with Shitake Mushroom
ブロッコリーと椎茸の煮込み
₩ 50,000 小/Small

浓鸡汤浸时蔬

계절 야채 닭고기 수프
Poached Seasonal Vegetable in Chicken Broth
季節の野菜のチキンブロス茹で
₩ 55,000 小/Small

蟹肉扒时蔬

게살을 곁들인 계절 야채 조림
Braised Seasonal Vegetable with Crab Meat
季節の野菜と蟹肉の煮込み
₩ 78,000 小/Small

牛松扒时蔬

다진 쇠고기를 곁들인 계절 야채 조림
Braised Seasonal Vegetable with Minced Beef
季節の野菜と牛ひき肉の煮込み
₩ 50,000 小/Small

灵芝菇扒时蔬

만송이버섯을 곁들인 계절 야채 볶음
Braised Seasonal Vegetable with
Honshimeji Mushroom
季節の野菜と本シメジ茸の煮込み
₩ 50,000 小/Small

蒜蓉炒时蔬

(小唐菜/西兰花/芦笋/生菜/菠菜)
마늘 야채 볶음
(청경채 / 브로콜리 / 아스파라거스 / 양상추 / 시금치 중 택 1)
Stir-fried Vegetables with Garlic
(Bokchoy / Broccoli / Asparagus / Lettuce / Spinach)
野菜のガーリック炒め
(チンゲン菜 / ブロッコリー / アスパラガス / レタス / ほうれん草)
₩ 50,000 小/Small

蚝皇小唐菜

굴소스를 곁들인 청경채 볶음
Stir-fried Bokchoy with Oyster Sauce
チンゲン菜のオイスターソース炒め
₩ 50,000 小/Small

所有价格以韩币显示，包括10%消费税（服务费除外）。图片仅供参考。

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다 (봉사로 없음). 참조용 사진.

All prices are in Korean Won and inclusive of a 10% government tax (No service charge applies). Picture for reference only.
すべての価格は韓国ウォンで、10%の税金が含まれています (サービス料は適用されません)。写真は参考例です。



滑蛋炒河粉

달걀 그레이비를 곁들인 호우훤(넓적 쌀국수) 조림

Braised Rice Noodles with Egg Gravy

卵肉汁仕立て、煮込み米麵

(牛肉/쇠고기/Beef/ビーフ)



面 면류

Noodles
麵類



汤面

결들인 탕면

Soup Noodles

スープヌードル

(海鮮/해산물/Seafood/シーフード)

滑蛋炒河粉 (海鮮/牛肉)

달걀 그레이비를 결들인 호우훤(넓적 쌀국수)

조림 (해산물/쇠고기 중 택 1)

Braised Rice Noodles with Egg Gravy (Seafood / Beef)

広東風卵あんかけフォーファン (海鮮 / 牛肉)

₩ 48,000 每位/Per Person

干炒牛肉河粉

쇠고기를 넣은 호우훤(넓적 쌀국수) 볶음

Wok-fried Rice Noodles with Beef

牛薄切り肉入り米麵の焼きそば、広東風

₩ 38,000 每位/Per Person

牛肉炒面

쇠고기를 넣은 볶음면

Fried Noodles with Beef

牛薄切り肉入り焼きそば

₩ 38,000 每位/Per Person

虾米酱茄子猪肉松焖面卜

다진 돼지고기 및 가지를 결들인 건새우

소스 미폭면

Braised Thick Noodles with Eggplant & Minced Pork

in Dried Shrimp Sauce

干し海老ソースと茄子のまぜ麵

₩ 38,000 每位/Per Person

白松露菌油灵芝菇焖面卜

화이트 트러플 오일을 이용한 만가닥버섯

미폭면

Braised Thick Noodles with Honshimeji Mushroom

in Italian White Truffle Oil

本しめじのイタリアン産白トリュ

₩ 38,000 每位/Per Person

汤面 (海鮮/牛肉)

결들인 탕면 (해산물 / 쇠고기 중 택 1)

Soup Noodles (Seafood / Beef)

スープヌードル (海鮮 / 牛肉)

₩ 48,000 每位/Per Person

所有价格以韩币显示，包括10%消费税(服务费除外)。图片仅供参考。

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다 (봉사로 없음). 참조용 사진.

All prices are in Korean Won and inclusive of a 10% government tax (No service charge applies). Picture for reference only.

すべての価格は韓国ウォンで、10%の税金が含まれています (サービス料は適用されません)。写真は参考例です。



扬州炒饭

양저우식 돼지고기 바비큐와 새우를 넣은 볶음밥

Fried Rice with Barbecue Pork & Prawn in Yangzhou Style

チャーシューと海老入り炒飯、揚州風

饭

밥

Rice
飯類



鲍鱼粒福建炒饭

잘게 썬 전복을 넣은 푸젠식 볶음밥

Hokkien Fried Rice with Diced Abalone

角切りアワビ入り福建炒飯

₩ 80,000 每位/Per Person

生炒牛肉饭

다진 쇠고기 볶음밥

Fried Rice with Minced Beef

牛ひき肉入り炒飯

₩ 38,000 每位/Per Person

扬州炒饭

양저우식 돼지고기 바비큐와 새우를

넣은 볶음밥

Fried Rice with Barbecue Pork & Prawn in

Yangzhou Style

チャーシューと海老入り炒飯、揚州風

₩ 38,000 每位/Per Person

白饭

흰밥

Steamed Rice

ご飯

₩ 5,000 每位/Per Person



鲍鱼粒福建炒饭

잘게 썬 전복을 넣은 푸젠식 볶음밥

Hokkien Fried Rice with Diced Abalone

角切りアワビ入り福建炒飯

所有价格以韩币显示，包括10%消费税（服务费除外）。图片仅供参考。

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다 (봉사로 없음). 참조용 사진.

All prices are in Korean Won and inclusive of a 10% government tax (No service charge applies). Picture for reference only.

すべての価格は韓国ウォンで、10%の税金が含まれています（サービス料は適用されません）。写真は参考例です。

点心

딤섬

Dim Sum

点心



晶宝鲜虾饺
새우 교자 '하카우'
Steamed Prawn Dumpling 'Ha Kau'
エビ蒸し餃子
₩ 28,000 4件/4pcs



冬菇烧卖皇
돼지고기와 새우 교자 '씨우마이'
Steamed Pork Dumpling with Shrimp 'Siew Mai'
エビ入りポークシウマイ
₩ 28,000 4件/4pcs



豉椒蒸排骨
검은콩을 곁들인 돼지 갈비 찜
Steamed Pork Rib with Black Bean Sauce
豚カルビ蒸し、黑豆豉仕立て
₩ 25,000 每份/Per Portion



鲜虾菠菜饺
시금치 새우 교자
Steamed Prawn Dumpling with Spinach
ほうれん草入りエビ蒸し餃子
₩ 25,000 3件/3pcs



水晶野菌饺
버섯 교자
Steamed Dumpling with Mushroom
시타케入り蒸し餃子
₩ 25,000 3件/3pcs



酥皮蛋挞仔
에그타르트
Baked Egg Tart
焼きエッグタルト
₩ 25,000 3件/3pcs



香脆莲藕饼
연근튀김
Deep-fried Lotus Cake
蓮根入り揚げ餃子
₩ 25,000 3件/3pcs



蜜汁叉烧酥
BBQ 페스츄리
Baked Barbecue Pork Pastry
チャーシューパイ
₩ 25,000 3件/3pcs



潮州炸粉角
돼지 새우 버섯 교자
Fried Dumpling with Dried Shrimp, Mushroom & Pork
干しエビ、きのこ豚肉入り揚げ餃子
₩ 25,000 3件/3pcs



雪山叉烧餐包
BBQ 번
Baked Barbecue Pork Bun
チャーシュー入り蒸しパン
₩ 25,000 3件/3pcs



素菜炸春卷
채소춘권
Deep-fried Vegetarian Spring Roll
春巻き
₩ 25,000 3件/3pcs



红油抄手
칠리소스를 곁들인 돼지 야채 교자
Pork & Vegetable Dumpling with Chilli Sauce
ラー油仕立て、豚肉と野菜入りピリ辛ワンタン
₩ 28,000 3件/3pcs



小笼包
돼지 교자 (소롱포)
Steamed Pork Dumpling
쇼ウロン보우
₩ 25,000 3件/3pcs



黑芝麻枣
흑깨를 곁들인 찹쌀 교자
Sticky Rice Dumpling with Sweet Sesame
黒ゴマ団子
₩ 20,000 3件/3pcs



香煎韭菜粿
부추 교자
Pan-fried Chinese Chive Dumpling
니로まんじゅう
₩ 20,000 3件/3pcs

肠粉

창편

Rice Roll
찬펀

叉烧蒸肠粉

BBQ 창편

Steamed Rice Roll with Barbecue Pork

叉烧入り蒸しチャンフェン

₩ 25,000

每份/Per Portion

鲜虾蒸肠粉

새우 창편

Steamed Rice Roll with Prawn

エビ入り蒸しチャンフェン

₩ 25,000

每份/Per Portion



甜品

후식

Dessert

デザート



莲子红豆沙

연꽃 씨를 곁들인 팥 크림

Red Bean Cream with Lotus Seed

蓮の実入りぜんざい

₩ 12,000 每位/Per Person



蜜瓜西米露

멜론 시미로

Honeydew Sago

멜론사고

₩ 15,000 每位/Per Person



宫廷碗豆黄

달콤한 병아리콩 푸딩

Sweetened Peas Pudding

甘豆のプリン

₩ 12,000 每份/Per Portion



龙眼杏仁豆腐

용안 아몬드 안닌도후

Almond Jelly with Longan

あんにんどうふ

₩ 15,000 每位/Per Person



陈皮红豆糕

귤 껍질을 곁들인 팥 푸딩

Red Bean Cake with Tangerine Peel

マンダリンピール入り羊羹

₩ 12,000 每份/Per Portion



红枣雪耳炖津梨

흰목이버섯과 대추를 넣고 두 번 삶은 배

Double-boiled Pear with Snow Fungus & Red Dates

白きくらげとナツメ入り梨の湯煎

₩ 15,000 每位/Per Person

原産地 원산지 안내

COUNTRY OF ORIGIN 産地案内

쇠고기

미국산 : 다섯 가지 향신료를 곁들인 소 사태 조림, 다진 쇠고기와 달걀 흰자를 넣은 진한 수프, 생강과 파를 곁들인 쇠고기 슬라이스 볶음, 버섯을 곁들인 쇠고기 슬라이스 볶음, 갓은 피망을 곁들인 쇠고기 슬라이스 볶음, 다진 쇠고기를 곁들인 두부 조림, 다진 쇠고기를 곁들인 난백 찜, 다진 쇠고기를 곁들인 계절 야채 조림, 쇠고기를 넣은 달걀 그레이비 호우훤 조림, 쇠고기를 넣은 호우훤 볶음, 쇠고기를 넣은 볶음면, 쇠고기를 넣은 탕면, 다진 쇠고기 볶음밥, 고급 간장을 곁들인 삶은 쇠고기
호주산 : 흑후추를 곁들인 짝독 썬 쇠고기 볶음, 마늘칩을 곁들인 짝독 썬 쇠고기 볶음
국내산 : 육즙 가득 한우 안심 볶음 (흑후추/마늘 슬라이스)

돼지고기

칠레산 : 꿀 소스 돼지 바비큐, 구운 삼겹살, 새콤달콤한 돼지고기, 다진 돼지고기 및 만송이버섯을 곁들인 양상추 볶음, 푸영' 달걀 부침, 다진 돼지고기 및 가지를 곁들인 건새우 소스 미퓌크면, 잘게 썬 전복을 넣은 푸젠식 볶음밥, 양저우식 돼지고기 바비큐와 새우를 넣은 볶음밥, BBQ 페스츄리, 돼지 새우 버섯 교자, BBQ 번, 부추 교자, BBQ 창편
국내산 : 흑식초 소스를 곁들인 돼지귀 편육, 마늘 식초 소스를 곁들인 족발 편육, 돼지고기가 들어간 씨우마이, 검은콩 돼지갈비, 연근튀김, 칠리소스 돼지 채소 교자, 돼지 교자 (소롱포)

오리고기

국내산 : 흑식초 소스를 곁들인 오리날개 조림, 캐비어를 곁들인 베이징 덕, 베이징 덕, 추가 오리 요리 (후추와 소금을 곁들인 튀김, 두부와 야채를 곁들인 오리탕)

닭고기

국내산 : 최고급 삭스핀을 넣은 진한 닭고기 수프, 계살을 넣은 최고급 삭스핀 수프, 대나무 속 및 버섯을 넣은 최고급 삭스핀 수프, 닭고기를 넣어 두 번 삶은 최고급 삭스핀 수프, 대추를 넣어 두 번 끓인 닭고기 수프, 표고버섯과 배추를 넣고 두 번 끓인 최고급 부레 수프, 건고추와 캐슈넛을 곁들인 치킨 휠레 볶음, 새콤달콤한 치킨 휠레, 레몬 소스를 곁들인 바삭한 치킨 휠레, 계절 야채 닭고기 수프, 계살을 넣은 최고급 삭스핀 수프, 산라탕, 랍스터 산라탕, 칠리소스를 곁들인 바삭한 치킨휠레

콩

국내산 : 랍스터 마파두부, 마파두부, 다진 쇠고기를 곁들인 두부 조림, 해삼 슬라이스를 곁들인 두부 조림, 잘게 썬 해산물과 두부를 넣은 진한 수프

오징어

국내산 : 오징어요리(후추와 소금을 곁들인 튀김, 아스파라거스를 곁들인 볶음, 브로콜리를 곁들인 볶음, 샐러리를 곁들인 볶음), 해산물을 넣은 탕면, 해산물을 넣은 달걀 그레이비 호우훤 조림

광어 (넙치)

국내산 : 광어요리 (두부와 구운 돼지고기를 넣고 간장 조림, 채 썬 고추를 곁들인 찜, 고급 간장을 곁들인 찜)

꽃게 (계절메뉴)

국내산 : 계살을 넣은 삭스핀 찜, 계살을 넣은 삭스핀 볶음, 계살을 넣은 최고급 삭스핀 수프, 계살을 곁들인 계절 야채 조림

쌀

국내산 : 잘게 썬 전복을 넣은 푸젠식 볶음밥, 다진 쇠고기 볶음밥, 양저우식 돼지고기 바비큐와 새우를 넣은 볶음밥, 흰밥

가리비(관자)

미국산 : 관자요리(아스파라거스를 곁들인 볶음, 브로콜리를 곁들인 볶음, 샐러리를 곁들인 볶음), 잘게 썬 해산물과 두부를 넣은 진한 수프, 해산물을 넣은 탕면, 해산물을 넣은 달걀 그레이비 호우훤 조림, 해산물을 넣은 삭스핀 찜, 싱가포르식 칠리 소스 가리비 볶음

건가리비

일본산 : 푸젠식 볶음밥

전복

국내산 : 차갑게 식힌 전복 찜, 굴소스와 야채를 곁들인 신선한 전복 찜, 굴소스를 곁들인 신선한 통전복과 버섯 조림, 굴 소스를 이용한 통해삼과 전복조림, 잘게 썬 전복을 넣은 푸젠식 볶음밥