

WELCOME

시누아즈리의 영향이 짙었던 1930년대 상하이,
그 시대의 화려함과 세련미를 담은 팔레드 신은 럭셔리한 세팅과 감각적 아름다움을 보여줍니다.
바깥 세상을 뒤로 한 채 당신의 감각을 깨우는 이 곳에서 미식의 비밀을 찾아 보시길 바랍니다.

Deeply inspired by 1930s Shanghai,

Palais de Chine reflects the modernistic glamour of Chinoiserie through a lavish, yet stylish atmosphere.

Discard all expectations- you are in for a culinary experience of enthralling flavors to be engraved in the lasting memory.

FOR YOUR INFORMATION

특정 음식에 알러지가 있거나 특이 반응이 있으신 분은 담당자에게 미리 알려주시기 바랍니다.
표기된 메뉴 가격은 10% 세금이 포함되어 있습니다.

Please inform us of any food allergies or intolerance prior to placing your order.

All prices are inclusive of 10% tax.

팔레드 신 코스 메뉴 중 오늘의 냉채, 딤섬 메뉴는 단품 메뉴 내에서 제공됩니다.

Today's cold salad & dimsum menus are served within a la carte menu.

P 팔레드신 시그니처 메뉴

Palais de Chine Signature menu

V 채식주의자를 위한 메뉴

Vegetarian menu

햄

중국산

닭고기

국내산

오리고기

국내산

전복

국내산

밥(쌀)

국내산과 베트남산 쌀을 섞음

* 단, 연잎밥, 제비집 빙수는 제외

누룽지(쌀)

국내산과 베트남산 쌀을 섞음

육수 - (닭고기 뼈)

국내산

- (돼지고기)

국내산

* 단, 불도장, 소롱포, 해물 산라 소롱포, 연잎밥에 사용하는 육수는 제외

전채 煎菜 APPETIZER

	오향장육, 제철채소 무침 五香醬牛肉片 Soy Sauce Marinated Beef Shank with Fresh Seasonal Vegetable 소고기(미국산)	25,000
	마늘소스 삼겹살 전채 蒜泥白肉 Sliced Pork with Garlic Sauce 돼지고기(멕시코산)	24,000
	사천식 닭고기 냉채 口水鷄 Cold Chicken with Chili Sauce	22,000
	광동식 파생강 닭고기 냉채 貴妃白切鷄 Cantonese Style Cut Yellow Chicken with Leek & Ginger Sauce	22,000
★	생 목이버섯을 곁들인 해파리 냉채 陳年黑醋雲耳海蜇頭 Marinated Jellyfish & Cucumber, Fresh Wood Ear Mushrooms, "Zhenjiang Vinegar"	22,000
v	사천식 두부 냉채 麻辣凍豆腐 Cold Tofu, Tofu Skin, Chili Sauce 두부-콩(국내산)	20,000
	사천식 피단 냉채 麻香皮蛋 Century Egg with Szechuan Spices & Chili	20,000

반찬 飯饌 SIDE DISH

🅑 마늘소스 오이 샐러드 蒜香手拍青瓜 Cucumber Salad with Garlic Sauce	9,000
고수 무침 香菜沙拉 Seasoned Coriander Salad	9,000
마라 땅콩 火辣花生 Spicy Peanuts	5,000

딤섬 點心 DIMSUM

LUNCH ONLY 11:30AM - 2:30PM

	차슈 바비큐 창편 蜜汁叉燒腸粉 Honey Glazed BBQ Iberico Pork Cheung Fun 돼지고기(스페인산)	31,000 (6pcs)
P	크리스피 새우 창편 脆皮鮮蝦露筍腸粉 Prawn & Asparagus Crispy Cheung Fun 돼지고기(국내산)	31,000 (6pcs)
V	모듬버섯 창편 什錦蘑菇腸粉 Assorted Mushrooms Cheung Fun	28,000 (6pcs)
P	멘보샤 麵包蝦 Chinese Shrimp Toast & Seasonal Vegetable Salad	28,000 (4pcs) 7,000 per piece
	연잎밥 蓮葉飯 Steamed Lotus Leaf Sticky Rice, Barbecue Pluma Iberico Pork, Diced Chicken 돼지고기(국내산), 돼지고기(스페인산), 찹쌀(국내산) 육수-돼지고기(국내산), 닭고기 뼈(국내산), 햄(중국산)	25,000
	북경오리 전복 춘권 北京鴨絲鮑魚春卷 Shredded Peking Duck, Abalone Spring Roll	24,000 (6pcs)
	캐비어를 곁들인 해물 딤섬 黑魚籽配海鮮餃 Scallop, Red Rockfish, Caviar & Gold Leaf, Egg White Dumpling 가리비(중국산), 건 가리비(일본산)	24,000 (3pcs) 8,000 per piece
	날치알 집게 딤섬 飛魚籽蟹鉗餃 Crab Claws Dumplings with Flying Fish Roe 돼지고기(국내산), 가리비(중국산)	24,000 (2pcs) 12,000 per piece
P	하가우 水晶蝦餃皇 King Prawn Har Gow 돼지고기(국내산)	21,000 (4pcs) 5,200 per piece
	해물 산라 소롱포 海鮮酸辣小籠包 Hot & Sour Seafood Shanghainese Soup Dumplings, Scallop, Prawn 가리비(중국산), 육수-돼지고기(국내산), 닭고기 뼈(국내산), 햄(중국산)	21,000 (3pcs) 7,000 per piece
	새우 부추 전병 韭菜煎餅 Grilled Wheat Cake with Leek, Pork, Prawns 돼지고기(국내산)	21,000 (4pcs)

<p>군만두 香煎韭菜锅贴 Fried Dumpling with Leek, Pork 돼지고기(국내산)</p>	<p>21,000 (3pcs) 7,000 per piece</p>
<p>트리플 모듬 야채 교자 黑松露素餃 Truffle Vegetable Dumpling</p>	<p>21,000 (3pcs) 7,000 per piece</p>
<p>크리스피 차슈바오 脆皮叉燒包 Crispy Sugar Coated BBQ Pork Bun 돼지고기-차슈(스페인산)</p>	<p>21,000 (3pcs) 7,000 per piece</p>
<p>흑후추 소고기 페이스트리 黑椒牛柳酥 Black Pepper Beef Puff 소고기(미국산)</p>	<p>21,000 (3pcs) 7,000 per piece</p>
<p>사천식 교자 京川餃子 Poached Pork Dumpling, Black Vinegar & Spicy Sauce 돼지고기(국내산)</p>	<p>21,000 (5pcs)</p>
<p>메추리알 트리플 샤오마이 猪肉松露鹌鹑蛋燒賣 Soft Quail Egg, Pork, Black Truffle Siu Mai 돼지고기(국내산)</p>	<p>21,000 (3pcs) 7,000 per piece</p>
<p>소롱포 原味鮮肉小籠包 Traditional Pork Shanghainese Soup Dumplings 돼지고기 (국내산), 육수-돼지고기(국내산), 닭고기 뼈(국내산), 햄(중국산)</p>	<p>20,000 (4pcs) 5,000 per piece</p>
<p>산라 소롱포 酸辣小籠包 Hot & Sour Pork Shanghainese Soup Dumplings 돼지고기 (국내산)</p>	<p>20,000 (3pcs) 6,600 per piece</p>
<p>X.O소스 워보가오 X.O汁配蘿蔔糕 Turnip Cake with X.O sauce 돼지고기(멕시코산), 햄(중국산), 건 가리비(일본산)</p>	<p>20,000 (3pcs)</p>

딤섬 點心 DIMSUM

DINNER ONLY 5:30PM - 9:30PM

- | | |
|--|---|
| <p>🅑 멘보샤 麵包蝦
Chinese Shrimp Toast & Seasonal Vegetable Salad</p> | <p>28,000 (4pcs)
7,000 per piece</p> |
| <p>🅑 산라 소롱포 酸辣小籠包
Hot & Sour Pork Shanghainese Soup Dumplings
돼지고기(국내산)</p> | <p>24,000 (3pcs)
8,000 per piece</p> |
| <p>🅑 날치알 집게 딤섬 飛魚籽蟹鉗餃
Crab Claws Dumplings with Flying Fish Roe
돼지고기(국내산), 가리비(중국산)</p> | <p>24,000 (2pcs)
12,000 per piece</p> |
| <p>🅑 메추리알 트리플 샤오마이 豬肉松露鵪鶉蛋燒賣
Soft Quail Egg, Pork, Black Truffle Siu Mai
돼지고기(국내산)</p> | <p>21,000 (3pcs)
7,000 per piece</p> |
| <p>🅑 하가우 水晶蝦餃皇
King Prawn Har Gow
돼지고기(국내산)</p> | <p>21,000 (4pcs)
5,200 per piece</p> |

수프 濃湯 SOUP 1인분 / per person

제비집 불도장 芙蓉燕窩佛跳牆 "Buddha Jumps Over The Wall" with Bird's Nest 건 가리비(일본산), 육수-돼지고기(국내산), 닭고기 뼈(국내산), 햄(중국산)	150,000
오늘의 수프 今日的羹湯 Soup of the Day 육수-돼지고기(국내산), 닭고기 뼈(국내산), 햄(중국산)	27,000
P 해산물 산라탕 海鮮酸辣羹 Hot & Sour Soup with Assorted Seafood 가리비(중국산), 두부-콩(국내산)	26,000
킹크랩 옥수수 수프 蟹肉玉米羹 King Crab & Corn Soup	26,000

구이 燒烤 BBQ Advance Reservation

P **캐비어 북경오리** 42天飼養北京片皮鴨 & 魚子醬 350,000
 Signature Apple Wood Roasted 42 Days Peking Duck & Caviar
 오리고기(국내산)

P **북경오리** 42天飼養北京片皮鴨 160,000
 Signature Apple Wood Roasted 42 Days Peking Duck
 오리고기(국내산)

북경오리 주문 시 선택 가능한 메뉴입니다. 단, 한마리 최대 2메뉴 추가 가능합니다.
 The following menus are available after the Peking Duck.
 However, possible selections are up to 2menus per Peking Duck.

P + **매콤한 북경오리 볶음** 京式香脆爆鴨件 24,000
 Peking Style Spicy Crispy Duck Rack
 오리고기(국내산)

+ **크리스피 북경오리 볶음밥** 鴨鬆醬油炒飯 24,000
 Crispy Fried Rice with Asparagus & Minced Duck
 오리고기(국내산)

+ **북경오리 야채탕면** 鴨鬆片皮湯 24,000
 Noodle Soup with Diced Peking Duck, Onion, Mushroom, Cabbage
 오리고기(국내산)

+ **야빙추가** 5,000 (8pcs)

P **꿀 소스 이베리코 차슈** 蜜汁頂級西班牙黑毛豬叉燒 66,000
 Barbecue Pluma Iberico Pork, Honey Sauce
 차슈-돼지고기(스페인산)

바삭한 삼겹살구이 脆皮燒腩仔 50,000
 Crispy Roasted Pork Belly
 돼지고기(멕시코산)

해산물 海産物 SEAFOOD

	해삼, 전복 굴소스 볶음 紅燒海參鮑魚菜 Wok Fried Dried Sea Cucumber, Sliced Abalone with Leek & Oyster Sauce 돼지고기(국내산), 전복(국내산)	180,000
	팔레드 신 전가복 全家福 Stir-fried Assorted Seafood, Vegetable with Bean Paste, Oyster Sauce 전복(국내산), 가리비(중국산)	150,000
	간장소스 볶은 생선찜 清蒸原條石斑 Steamed Whole Red Rockfish with Ginger, Leeks, Cilantro & Soy Sauce	140,000
	사천식 라즈해삼 四川辣子海參 Deep Fried Sea Cucumber, Dried Chilli, Szechuan Peppercorns	140,000
P	생선 해물 누룽지탕 岩魚海鮮鍋巴湯 Scorched Rice Soup with Assorted Seafood, Red Rockfish 돼지고기(국내산), 가리비(중국산)	99,000
P	사천식 생선 수프 四川酸菜魚 Szechuan-Style Spicy Fish Soup, Flying Fish Roe with Rice Paper	90,000
	X.O소스 아스파라거스 전복 X.O醬什菌鮮鮑片 Wok Fried Sliced fresh Abalone, Mixed Mushrooms, Asparagus, X.O Sauce 햄(중국산), 건 가리비(일본산), 전복(국내산)	76,000
	상해식 마늘소스 대구튀김 避風塘鱈魚 Shanghai-Style Deep Fried Black Cod, Golden Garlic, Chili	75,000
P	소흥주 칠리 새우 醬燒明蝦球 King Prawns, Chinese Rice Wine, Vinegar, Chilli	53,000
	그린 페퍼 새우 蒜香胡椒蝦球煲 King Prawns, Black Pepper, Garlic, Soy Sauce	52,000
P	훈연향 대구 煙燻黑鱈魚 Smoked Black Cod	50,000

랍스타 龙虾 LIVE LOBSTER

- ① **상해식 마늘소스 활 바닷가재** 避風塘龍蝦 140,000
Shanghai-Style Deep Fried Fresh Whole Live Lobster, Golden Garlic, Chili

- 버터 갈릭소스 활 바닷가재 & 번** 黄油蒜蓉龍蝦 & 蒸包 140,000
Baked Live Lobster Fillet, Butter & Steamed Mantou

- 활 바닷가재 마파두부** 龍蝦記麻婆豆腐 140,000
Live Lobster "Ma Po Tofu"
두부-콩(국내산)

육류 및 가금류 肉類,家禽流 MEAT & POULTRY

<p>📌 해삼 전복 족발 동파육 紅燒海參鮑魚豬蹄 Braised Pigs'Feet with Wok Fried Dried Sea Cucumber, Sliced Abalone 돼지고기(국내산), 전복(국내산)</p>	150,000
<p>홍콩식 소갈비구이 醬烤三弄牛肋骨 Crispy Triple Cooked Premium U.S Beef Short Rib 소고기(미국산)</p>	120,000
<p>블랙빈소스 1** 한우 채끝 京蔥燒牛肉柳辣豆醬 1**Hanwoo Beef Striploin, Grilled Leeks, Black Bean Paste, Garlic Chips 소고기(국내산 한우)</p>	120,000
<p>📌 1**한우 탕수육 韓牛糖醋肉 Deep-Fried 1**Hanwoo Beef Striploin with 3 Sauces 소고기(국내산 한우)</p>	120,000
<p>사천식 소고기 수프 水煮牛肉 Szechuan-Style Spicy Poached Premium U.S Beef 소고기(미국산)</p>	90,000
<p>트리플 위스키 동파육 黑松露威士忌東坡肉 Braised Pork Belly with Black Truffle, Whiskey 돼지고기(멕시코산)</p>	80,000
<p>📌 사천식 라즈지 四川辣子雞 Deep-Fried Chicken, Dried Chili, Szechuan Peppercorns</p>	45,000
<p>궁보계정 宮保鷄丁 'Kung Pao' Chicken with Crispy Chestnut, Corn</p>	43,000

채소 菜蔬 VEGETABLE

P	차수구버섯 볶음 茶樹菇炒肉絲 Wok-Fried Pork & Tea Tree Mushroom 돼지고기(국내산)	50,000
V	버섯 탕수 素食糖醋什菌 Deep Fried Shredded Mushroom, Green Bean, Sesame	45,000
	제철 특수야채 볶음 (공심채,채심,가이란,비타민) 清炒時蔬(空心菜,菜心,芥藍,塔菜) Wok-Fried Seasonal Vegetable (Water-convolvulus, ChoiSam, Alboglabra,Tatsoi) + 마늘 굴소스 蒜泥蠔油醬 Garlic Oyster Sauce + X.O소스 X.O醬 X.O Sauce 햄(중국산), 건 가리비(일본산)	37,000
P	어향가지 魚香茄子煲 Sichuan-style Braised Eggplant, Minced Pork, Chilli 돼지고기(국내산)	33,000
V	능이버섯과 홍소 두부 黑虎掌菌紅燒豆腐 Braised Tofu, Sarcodon, Green Vegetables with Oyster Sauce 두부-콩(국내산)	32,000
P	그린빈스 볶음 乾煸牛髮四季豆 Sauteéd Green Beans & Diced Beef 소고기(미국산)	32,000
V	아스파라거스, 은행, 물밤 銀杏馬蹄炒露筍 Sauteéd Asparagus, Water Chestnuts & Ginkgo Nuts	28,000
	보리새우를 곁들인 X.O소스 배추 櫻花蝦炒X.O醬白菜 Wok-Fried Sakura Shrimp, Peas, Cabbage with X.O Sauce 햄(중국산), 건 가리비(일본산)	28,000

면 麵 NOODLE

	날치알을 곁들인 킹크랩 버미셀리 子母粉絲大蟹肉煲 King Crab Casserole, Mushrooms, Flying Fish Roe, Vermicelli	41,000
V	모듬 버섯 초면 竹筍上素兩面黃 Crispy Egg Noodle, Mushrooms, Broccolini	35,000
	상해식 파향 소고기 볶음 이면 上海什菌蔥油牛肉拌面 Tossed Shanghainese E-Fu Noodle, Stir-fried Beef, Scallion Oil 소고기(미국산)	35,000
P	라탕면 辣湯麵 Spicy Noodle Soup with Clam, Sea Cucumber, Cuttlefish, Prawns Assorted Vegetable	32,000
	차슈 탕면 叉燒湯麵 Noodle Soup with Honey Glazed BBQ Iberico Pork, Sea Cucumber 차슈-돼지고기(스페인산)	31,000
	소고기 쌀국수 볶음 乾炒牛肉河 Wok Fried Flat Rice Noodles, Beef, Bean Sprouts, Onion 소고기(미국산)	31,000
	광동식 우육탕면 廣東牛腩麵 Braised Beef Noodle Soup 소고기(미국산)	31,000
P	사천식 탄탄면 四川擔擔麵 Szechuan-Style 'Dan Dan' Noodle	29,000
	산동식 청두 비빔면 山東式靑豆拌面 San-dong style Spicy Noodle, Green bean, Pork with Soy sauce 돼지고기(국내산)	29,000

밥 飯 RICE

	바닷가재와 모듬 버섯 볶음밥 砂鍋龍蝦飯 Braised Rice, Fresh Whole Lobster, Assorted Mushrooms, Green Beans	120,000
P	트리플 해산물 볶음밥 黑松露乾貝海鮮炒飯 Seafood Fried Rice with Black Truffle Sauce and Crispy Dried Scallop 가리비(중국산), 건 가리비(일본산)	41,000
	복건식 볶음밥 福建炒飯 Fujian-Style Fried Rice, with Diced Prawn, Chicken, Scallop, Oyster Sauce 가리비(중국산), 건 가리비(일본산)	35,000
P	날치알을 곁들인 게살 볶음밥 大蟹肉飛魚籽炒飯 Crab Meat Fried Rice with Flying Fish Roe 건 가리비(일본산)	33,000
	양주 볶음밥 揚州炒飯 Yeung Chow Fried Rice, with Diced Prawn, BBQ Pork, Asparagus 돼지고기(스페인산), 가리비(중국산)	33,000

후식 後食 DESSERT 1인분 / per person

제비집 빙수 燕窩刨冰 Iced Coconut Milk, Bird's nest, Gula Melaka Syrup, Black rice Paste and Gold Flakes 흑미(국내산), 찹쌀(국내산)	36,000
우롱 소롱포 아이스크림 鐵觀音杏仁朱古力小籠包 Almond & Chocolate, Oolong Tea "Xizo Long Bao"	26,000 (3pcs)
에그 타르트 即焗酥皮蛋撻 Flaky Egg Tart	25,000 (4pcs)
P 뱀부 포레스트 綠茶青檸酪蛋糕 Bamboo Green Forest	17,000
리치 셔벳과 화이트 초콜릿 파나코타 荔枝雪葩 & 白朱古力意式奶凍 White Chocolate Panna Cotta & Lychee Sherbet	17,000
두부 푸딩을 곁들인 망고 시미로 楊枝金露豆腐花 Sweet Tofu Pudding with Mango & Pomelo	15,000
아이스크림 바닐라 雪糕 香草 Ice Cream Vanilla	12,000
셔벳 망고·라즈베리 雪葩 芒果·樹莓 Sherbet Mango Raspberry	12,000

CHEF'S DIMSUM OF THE DAY LIST

크리스피 새우 창펀 脆皮鮮蝦露筍腸粉 Prawn & Asparagus Crispy Cheung Fun
돼지고기(국내산)

북경오리 전복 춘권 北京鴨絲鮑魚春卷 Shredded Peking Duck, Abalone Spring Roll

캐비어를 곁들인 해물 덩섬 黑魚籽海鮮餃 Scallop, Red Rockfish, Caviar & Gold Leaf, Egg White Dumpling
가리비(중국산), 건 가리비(일본산)

소롱포 原味鮮肉小籠包 Traditional Pork Shanghainese Soup Dumplings
돼지고기(국내산), 옥수-돼지고기(국내산), 닭고기 뼈(국내산), 햄(중국산)

산라 소롱포 酸辣小籠包 Hot & Sour Pork Shanghainese Soup Dumplings
돼지고기(국내산)

하가우 水晶蝦餃皇 King Prawn Har Gow
돼지고기(국내산)

트러플 모듬 야채 교자 黑松露素餃 Truffle Vegetable Dumpling

흑 후추 소고기 페이스트리 黑椒牛柳酥 Black Pepper Beef Puff
소고기(미국산)

사천식 교자 京川餃子 Poached Pork Dumpling, Black Vinegar & Spicy Sauce
돼지고기(국내산)

메추리알 트러플 샤오마이 豬肉松露鵪鶉蛋燒賣 Soft Quail Egg, Pork, Black Truffle Siu Mai
돼지고기(국내산)

군만두 香煎韭菜鍋貼 Fried Dumpling with Leek, Pork
돼지고기(국내산)

날치알 집게 덩섬 飛魚籽蟹鉗餃 Crab Claws Dumplings with Flying Fish Roe
돼지고기(국내산), 가리비(중국산)

X.O소스 뒤편가오 X.O汁配蘿蔔糕 Turnip Cake with X.Osauce
돼지고기(멕시코산), 햄(중국산), 건 가리비(일본산)

새우 부추 전병 韭菜煎餅 Grilled Wheat Cake with Leek, Pork, Prawns
돼지고기(국내산)

해물 산라 소롱포 海鮮酸辣小籠包 Hot & Sour Seafood Shanghainese Soup Dumplings, Scallop, Prawn
가리비(중국산), 옥수-돼지고기(국내산), 닭고기 뼈(국내산), 햄(중국산)

YAMCHA LUNCH ONLY

100,000

차와 딤섬을 함께 먹는 홍콩식 브런치 '암차 飲茶'

APPETIZER

Choose one to share 1종 선택

사천식 닭고기 냉채
Cold Chicken with Chili Sauce
口水鷄

생 목이버섯, 해파리 냉채
Marinated Jellyfish & Cucumber,
Fresh Wood Ear Mushrooms, 'Zhenjiang Vinegar'
陳年黑醋雲耳海蜇頭

사천식 피단 냉채
Century Egg with Szechuan Spices & Chilli
麻香皮蛋

마늘소스 삼겹살 전체
Sliced Pork with Garlic Sauce
蒜泥白肉
돼지고기(멕시코산)

MAIN

Choose one to share 1종 선택

소흥주 칠리 새우
King Prawn, Chinese Rice Wine, Vinegar, Chilli
醬燒明蝦球

사천식 라즈지
Deep-Fried Chicken, Dried Chilli, Szechuan Peppercorns
四川辣子鷄

차수구버섯 돈육채
Wok-Fried Pork & Tea Tree Mushroom
茶樹菇炒肉絲
돼지고기(국내산)

어향가지
Sichuan-style Braised Eggplant, Minced Pork, Chilli
魚香茄子煲
돼지고기(국내산)

YAMCHA LUNCH ONLY

100,000

DIMSUM

메추리알 트러플 샤오마이
Soft Quail Egg, Pork, Black Truffle Siu Mai
豬肉松露鵪鶉蛋燒賣
돼지고기(국내산)

날치알 궁채 딤섬
Celtuce Dumpling with Flying Fish Roe, Prawn,
Wood Ear Mushrooms
飛魚籽貢菜點心
돼지고기(국내산)

산라 소롱포
Hot & Sour Pork Shanghainese Soup Dumplings
酸辣小籠包
돼지고기(국내산)

트러플 모듬 야채 교자
Truffle Vegetable Dumpling
黑松露素餃

등충하초 새우딤섬
King Prawn Dumpling with Asparagus, Cordyceps
冬蟲夏草蝦餃
돼지고기(국내산)

X.O소스 뒤편
Turnip Cake with X.O sauce
X.O汁配蘿蔔糕
돼지고기(멕시코산), 햄(중국산), 건 가리비(일본산)

크리스피 새우 창펀
Prawn & Asparagus Crispy Cheung Fun
脆皮鮮蝦露筍腸粉
돼지고기(국내산)

YAMCHA LUNCH ONLY

100,000

RICE or NOODLE

Choose one to share 1종 선택

날치알을 곁들인 게살 볶음밥

Crab Meat Fried Rice with Flying Fish Roe

大蟹肉飛魚籽炒飯

건 가리비(일본산)

라탕면

Spicy Noodle Soup with Clam, Sea Cucumber, Cuttlefish,
Prawns Assorted Vegetable

辣湯麵

DESSERT

오늘의 아이스크림

Ice Cream of the Day

今日雪糕

BEVERAGE

오늘의 차

Tea of the Day

今日茶水

SPECIAL WINE PROMOTION

(암차세트 주문 시)

트리보 블랑드 누아 샴페인

Tribaut Blanc de Noirs, Brut Nature NV

1 Glass ~~25,000KRW~~ 20,000KRW

BUSINESS COURSE LUNCH ONLY**120,000****APPETIZER**

사천식 닭고기 냉채
口水鷄
생 목이버섯을 곁들인 해파리 냉채
陳年黑醋雲耳海蜇頭
Two kinds of Appetizers

SOUP

오늘의 수프
Special Soup of The Day
今日的羹湯

MAIN

레드소스 대구 구이
Baked Black Cod Fillet, Red sauce with Hoisin sauce
紅醬烤銀鱈魚

트리플 위스키 동파육
Braised Pork Belly with Black Truffle, Whiskey
黑松露威士忌東坡肉
돼지고기(멕시코산)

NOODLE

Choose one to share 1종 선택

상해식 파향 소고기 볶음 이면
Tossed Shanghainese E-Fu Noodle, Stir-fried Beef,
Scallion Oil
上海什菌蔥油牛肉拌面
소고기(미국산)

라탕면
Spicy Noodle Soup with Clam, Sea Cucumber,
Cuttlefish, Prawns Assorted Vegetable
辣湯麵

DESSERT

오늘의 디저트
Special Dessert of The Day
今日甜品

LUNCH SPECIAL COURSE**150,000****APPETIZER**

마늘소스 삼겹살 전채
蒜泥白肉
돼지고기(멕시코산)
생 목이버섯을 곁들인 해파리 냉채
陳年黑醋雲耳海蜇頭
Two kinds of Appetizers

DIMSUM

오늘의 딤섬 2종
Two kinds of Dimsum (2piece)
今日的點心二種

SOUP

셰프 스페셜 수프
Chef's Special Soup
廚師特選羹湯

MAIN

버터 갈릭소스 활 바닷가재 & 번
Baked Lobster Fillet, Butter & Steamed Mantou
黃油蒜蓉龍蝦 & 蒸包

소고기 감자볶음
Stir-fried Beef and Potatoes, Oyster Sauce
烤薯炒牛柳
소고기(미국산)

NOODLE

Choose one to share 1종 선택

상해식 파향 소고기 볶음 이면
Tossed Shanghainese E-Fu Noodle, Stir-fried Beef,
Scallion Oil
上海什菌蔥油牛肉拌面
소고기(미국산)

라탕면
Spicy Noodle Soup with Clam, Sea Cucumber,
Cuttlefish, Prawns Assorted Vegetable
辣湯麵

DESSERT

오늘의 디저트
Special Dessert of The Day
今日甜品

DINNER SPECIAL COURSE

180,000

APPETIZER

오향장육, 제철채소 무침
五香醬牛肉片
소고기(미국산)
생 목이버섯을 곁들인 해파리 냉채
陳年黑醋雲耳海蜇頭
꿀 소스 이베리코 차슈
蜜汁頂級西班牙黑毛豬叉燒
차슈- 돼지고기(스페인산)
Three kinds of Appetizes

DIMSUM

오늘의 딤섬 2종
Two kinds of Dimsum (2piece)
今日的點心二種

SOUP

셰프 스페셜 수프
Chef's Special Soup
廚師特選羹湯

MAIN

사차소스 일품 해삼튀김
Deep-Fried Whole Crispy Sea Cucumber
with Sand Tea Sauce
沙茶汁脆皮海參

매콤한 토핑을 곁들인 생선찜
Steamed Red Rockfish, Red Pepper, Dried Scallop,
Black Bean
剝椒清蒸岩魚
건 가리비(일본산)

블랙빈소스 1** 한우 채끝
1**Hanwoo Beef Striploin, Grilled Leeks,
Black Bean Paste, Garlic Chips
京蔥燒牛肉柳辣豆醬
소고기(국내산 한우)

RICE or NOODLE

Choose one to share 1종 선택

연잎밥

Steamed Lotus Leaf Sticky rice, Barbecue Pluma
Iberico Pork, Diced Chicken

蓮葉飯

돼지고기(국내산), 돼지고기(스페인산), 찹쌀(국내산)
육수-돼지고기(국내산), 닭고기 뼈(국내산), 햄(중국산)

라탕면

Spicy Noodle Soup with Clam, Sea Cucumber,
Cuttlefish, Prawns Assorted Vegetable
辣湯麵

DESSERT

오늘의 디저트

Special Dessert of The Day
今日甜品

CHEF SPECIAL COURSE

250,000

APPETIZER

생 목이버섯을 곁들인 해파리 냉채
陳年黑醋雲耳海蜇頭
사천식 피단 냉채
麻香皮蛋
두반새우
豆瓣蝦仁
푸주-콩(중국산)
오향장육, 제철채소 무침
五香醬牛肉片
소고기(미국산)
꿀 소스 이베리코 차슈
蜜汁頂級西班牙黑毛豬叉燒
차슈-돼지고기(스페인산)
Five kinds of Special Appetizers

DIMSUM

오늘의 딤섬 2종
Two kinds of Dimsum (2piece)
今日の點心二種

SOUP

광동식 셰프 스페셜 수프
Cantonese Style Chef 's Special Soup
廣東式特選羹湯

BBQ

북경오리 랍
Peking Duck Wrap
北京片皮鴨

MAIN

버터 갈릭소스 활 바닷가재 & 번
Baked Live Lobster Fillet,
Butter & Steamed Mantou
黃油蒜蓉龍蝦 & 蒸包

트리플소스 1** 한우 채끝
1**Hanwoo Beef Striploin with Black Truffle Sauce
黑松露汁燒牛肉柳
소고기(국내산 한우)

RICE or NOODLE

Choose one to share 1종 선택

연잎밥
Steamed Lotus Leaf Sticky Rice, Barbecue Pluma
Iberico Pork, Diced Chicken
蓮葉飯
돼지고기(국내산), 돼지고기(스페인산), 찹쌀(국내산)
육수-돼지고기(국내산), 닭고기 뼈(국내산), 햄(중국산)

라탕면
Spicy Noodle Soup with Clam, Sea Cucumber,
Cuttlefish, Prawns Assorted Vegetable
辣湯麵

DESSERT

오늘의 디저트
Special Dessert of The Day
今日甜品