



PALAIS ^{DE} CHINE

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 the 1930's 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.

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

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

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

햄	중국산
닭고기	국내산
오리고기	국내산
전복	국내산
가리비	일본산
밥(쌀)	국내산과 태국산 쌀을 섞음
* 단, 홍콩새우 창편에 사용하는 쌀은 제외	
누룽지(쌀)	국내산과 태국산 쌀을 섞음
육수 (닭고기)	국내산
(돼지고기)	국내산

* 단, 불도장, 소롱포, 해물 산라 소롱포에 사용하는 육수는 제외



YUMCHA COURSE

100,000

차와 딤섬을 함께 먹는 홍콩식 브런치 '암차 飲茶'

TEA

자스민
Jasmine

APPETIZER

두반소스 홍콩냉채와 송화단
JellyFish with Chili Bean Sauce, preserved duck eggs
豆瓣海蜇皮, 松花蛋

DIMSUM

블랙 트러플 쇼마이
Black Truffle, Quail Egg, Pork Siu Mai
猪肉黑松露鹌鹑蛋燒賣
돼지고기(국내산)

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

트러플 모듬 야채 교자
Truffle Vegetable Dumpling
黑松露素餃

계관교자
Chicken's Comb Dumpling
雞冠瑤柱雞肉餃
건 가리비(중국산), 닭고기(국내산), 전복(국내산)

사천 소롱포
Szechuan Style Spicy Sauce, Soup Pork Dumplings
京川小籠包
돼지고기(국내산)

11:30AM - 1:30PM

MAIN

3종 중 택1

1++ 한우 탕수육

Deep-Fried 1++Hanwoo Beef Striploin with 3 Sauces

韓牛糖醋肉

소고기(국내산 한우)

레드와인 소흥주 칠리새우

Deep-fried King Prawns, Chinese Rice Wine,

Vinegar, Chili

醬燒明蝦球

궁보계정

Wok Fried Chicken with Dried Chili, Peanut, Celery

辣椒炒雞

닭고기(국내산)

NOODLE OR RICE

3종 중 택1

팔레드 신 짜장면

Noodles with Assorted Seafood and Black Soybean Sauce

海鮮豚肉炸醬面

가리비(일본산), 돼지고기(국내산)

팔레드 신 짬뽕

Spicy Noodle Soup with Assorted Seafood and Vegetables

海鮮炒馬面

가리비(일본산), 전복(국내산), 육수(돼지고기, 닭고기:국내산)

날치알을 곁들인 게살 볶음밥

Crab Meat Fried Rice with Flying Fish Roe

大蟹肉飛魚籽炒飯

건가리비(중국산)

DESSERT

오늘의 디저트

Special Dessert of The Day

今日甜品

SIGNATURE LUNCH COURSE

120,000

APPETIZER

두반소스 홍릉냉채

JellyFish with Chili Bean Sauce

豆瓣海蜇皮

오향장육, 제철채소무침

Soy Sauce Marinated Beef Shank with

Fresh Seasonal Vegetable

五香醬牛肉片

소고기(미국산)

리치 토마토

Pickled Cherry Tomato with Sweet Lychee Sauce

荔枝醋小蕃茄

SOUP

게살 어츠 수프

Crab & Shark's Fin Soup

大蟹肉魚翅羹

육수(돼지고기, 닭고기:국내산)

MAIN

레드와인 소흥주 칠리새우

Deep-fried King Prawns, Chinese Rice Wine, Vinegar, Chili

醬燒明蝦球

위스키 동파육

Braised Pork Belly with Whiskey

威士忌東坡肉

돼지고기(멕시코산)

11:30AM - 1:30PM

NOODLE OR RICE

3종 중 택1

팔레드 신 짜장면

Noodles with Assorted Seafood and Black Soybean Sauce

海鮮豚肉炸醬面

가리비(일본산), 돼지고기(국내산)

팔레드 신 짬뽕

Spicy Noodle Soup with Assorted Seafood and Vegetables

海鮮炒馬面

가리비(일본산), 전복(국내산), 육수(돼지고기, 닭고기:국내산)

날치알을 곁들인 게살 볶음밥

Crab Meat Fried Rice with Flying Fish Roe

大蟹肉飛魚籽炒飯

건가리비(중국산)

DESSERT

오늘의 디저트

Special Dessert of The Day

今日甜品

SUMMER SPECIAL LUNCH

150,000

무더운 여름을 위한 제철 보양 코스

APPETIZER

트러플 전복냉채

Chilled Abalone with Black Truffle

黑松露凉拌鲍鱼片

전복(국내산)

리치 토마토

Pickled Cherry Tomato with Sweet Lychee Sauce

荔枝甜小蕃茄

유자소스 주키니

Zucchini Salad with Yuzu Sauce

凉拌柚子西葫芦

DIMSUM

팔레드 신 시즌 딤섬

Seasonal Dim Sum at "Palais de Chine"

時期点心

돼지고기(국내산)

SOUP

수삼 닭고기 완자 수프

Chicken Meatball Soup with Fresh Ginseng

人蔘鸡肉丸子湯

닭고기(국내산), 돼지고기(국내산),

육수(돼지고기, 닭고기:국내산), 찹쌀(국내산)

MAIN

청파소스를 곁들인 민어 찜

Steamed Croaker with Scallion Soy Sauce, Green Oil

青蔥醬配清蒸羅魚

흑마늘 소스 소갈비와 제철야채튀김

Wok-Fried Premium U.S Beef Short Rib with Black Garlic Sauce, Deep-Fried Seasonal Vegetables

黑蒜醬烤牛排和油炸時蔬

소고기(미국산)

NOODLE OR RICE

2중 중 택1

냉차오마

Chinese-Style Cold Noodles with Sea Cucumber, Cuttlefish, Assorted Vegetables

冷炒馬面

전복(국내산), 육수(돼지고기,닭고기:국내산)

X.O소스 볶음밥

X.O Sauce Fried Rice with Diced Prawn, Scallop, Asparagus

X.O醬炒飯

X.O소스(건가리비:중국산, 햄:중국산), 가리비(일본산)

DESSERT

라임요거트 샤벳과 참외바바루아

Lime Yogurt Sorbet with Korean Melon Bavarois

酸橙酸奶雪葩配甜瓜巴巴露亞

*연속된 디너 코스 이미지입니다.



SUMMER SPECIAL COURSE



DINNER DIMSUM COURSE

140,000

APPETIZER

생목이 버섯과 해파리냉채
Marinated Jellyfish & Cucumber, Fresh Wood Ear
Mushrooms, 'Zhenjiang Vinegar'
陳年黑醋雲耳海蜇頭

DIMSUM

사천 소롱포
Szechuan Style Spicy Sauce, Soup Pork Dumplings
京川小籠包
돼지고기(국내산)

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

트러플 모듬 야채 교자
Truffle Vegetable Dumpling
黑松露素餃

무떡 카다이프롤
Turnip Cake, Kadaif Roll
蘿蔔糕配卡達面絲卷
돼지고기(멕시코산)

5:30PM - 8PM

MAIN

세프 스페셜 전가복

Stir-fried Assorted Seafood, Vegetable with Bean Paste, Oyster Sauce

全家福

전복(국내산), 가리비(일본산)

트러플 동파육

Braised Pork Belly with Black Truffle

黑松露東坡肉

돼지고기(멕시코산)

NOODLE OR RICE

3종 중 택1

팔레드 신 짜장면

Noodles with Assorted Seafood and Black Soybean Sauce

海鮮豚肉炸醬面

가리비(일본산), 돼지고기(국내산)

팔레드 신 짬뽕

Spicy Noodle Soup with Assorted Seafood and Vegetables

海鮮炒馬面

가리비(일본산), 전복(국내산), 옥수(돼지고기, 닭고기:국내산)

날치알을 곁들인 게살 볶음밥

Crab Meat Fried Rice with Flying Fish Roe

大蟹肉飛魚籽炒飯

건가리비(중국산)

DESSERT

오늘의 디저트

Special Dessert of The Day

今日甜品

SUMMER SPECIAL DINNER

170,000

무더운 여름을 위한 제철 보양 코스

APPETIZER

트러플 전복냉채

Chilled Abalone with Black Truffle

黑松露凉拌鲍鱼片

전복(국내산)

리치 토마토

Pickled Cherry Tomato with Sweet Lychee Sauce

荔枝甜小蕃茄

유자소스 주키니

Zucchini Salad with Yuzu Sauce

凉拌柚子西葫芦

DIMSUM

팔레드 신 시즌 딤섬

Seasonal Dim Sum at "Palais de Chine"

時期点心

돼지고기(국내산)

SOUP

수삼 닭고기 완자 수프

Chicken Meatball Soup with Fresh Ginseng

人蔘鸡肉丸子湯

닭고기(국내산), 돼지고기(국내산),

육수(돼지고기, 닭고기:국내산), 찹쌀(국내산)

MAIN

청파소스를 곁들인 민어 찜

Steamed Croaker with Scallion Soy Sauce, Green Oil

青蔥醬配清蒸羅魚

장어 카다이프 롤

Deep-Fried Eel Wrapped in Crispy Kadaif

炸卡達伊夫鰻魚卷

장어(국내산)

흑마늘 소스 한우 채끝과 제철야채튀김

Wok-Fried 1++Hanwoo Beef Striploin with Black Garlic Sauce, Deep-Fried Seasonal Vegetables

黑蒜醬烤牛排和油炸時蔬

소고기(국내산 한우)

NOODLE OR RICE

2종 중 택1

냉차오마

Chinese-Style Cold Noodles with Sea Cucumber, Cuttlefish, Assorted Vegetables

冷炒馬面

전복(국내산), 육수(돼지고기,닭고기:국내산)

X.O소스 볶음밥

X.O Sauce Fried Rice with Diced Prawn, Scallop, Asparagus

X.O醬炒飯

X.O소스(건가리비:중국산, 햄:중국산), 가리비(일본산)

DESSERT

라임요거트 샤벳과 참외바바루아

Lime Yogurt Sorbet with Korean Melon Bavarois

酸橙酸奶雪葩配話瓜巴巴露亞

DINNER CHEF'S SPECIAL COURSE

200,000

APPETIZER

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

오향장육, 제철채소무침
Soy Sauce Marinated Beef Shank
with Fresh Seasonal Vegetable
五香醬牛肉片
소고기(미국산)

두반소스 홍콩냉채
JellyFish with Chili Bean Sauce
豆瓣海蜇皮

리치 토마토
Pickled Cherry Tomato with Sweet Lychee Sauce
荔枝茄小蕃茄

DIMSUM

셰프 초이스 딤섬 3종
Chef's Choice Dimsum
廚師特選點心三種

MAIN

사차소스 통해삼
Braised whole Sea Cucumber, Pork with Shacha Sauce
沙茶海參
돼지고기(국내산)

파생강 간장 소스 활 바닷가재 찜
Steamed Live Lobster with Soy Sauce
蔥燒醬油清蒸龍蝦

어향소스 한우 채끝 구이
1++Hanwoo Beef Striploin With Doubanjiang Sauce
魚香燒牛肉柳
소고기(국내산한우)

5:30PM - 8PM

NOODLE OR RICE

2종 중 택1

활 바닷가재 볶음 이면
Live Lobster E-Fu Noodle
龍蝦伊麵

활 바닷가재 밥
Live Lobster Braised Rice
龍蝦炒飯

DESSERT

셰프 스페셜 디저트
Chef's Special Special Dessert
廚師特選甜品

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.

팔레드신 시그니처 메뉴 Palais de Chine Signature menu
V 채식주의자를 위한 메뉴 Vegetarian menu

햄	중국산
닭고기	국내산
오리고기	국내산
전복	국내산
가리비	일본산
밥(쌀)	국내산과 태국산 쌀을 섞음
* 단, 홍콩 새우 창편에 사용하는 쌀은 제외	
누룽지(쌀)	국내산과 태국산 쌀을 섞음
육수 (닭고기)	국내산
(돼지고기)	국내산
* 단, 불도장, 소롱포, 해물 산라 소롱포에 사용하는 육수는 제외	

PALAIS DE CHINE'S SUMMER FLAVOR

팔레드 신 셰프가 선보이는 여름을 담은 4가지 특별한 요리

Four Kinds of Special Summer-Inspired Dishes by the Chef of Palais de Chine



제비집 코코넛 빙수 椰子燕窝刨冰

Coconut milk Shaved Ice with Gula melaka Syrup, Black Rice Paste and Bird's Nest

45,000

흑미(국내산), 찹쌀(국내산)

PALAIS DE CHINE'S SUMMER FLAVOR

팔레드 신 셰프가 선보이는 여름을 담은 4가지 특별한 요리

Four Kinds of Special Summer-Inspired Dishes by the Chef of Palais de Chine



초당 콘크림교자 超糖玉米泥配玉米餃

Dumplings Filled with Super Sweet Corn Cream

23,000 (4pcs)

5,700 per piece

돼지고기(국내산)

PALAIS DE CHINE'S SUMMER FLAVOR

팔레드 신 셰프가 선보이는 여름을 담은 4가지 특별한 요리

Four Kinds of Special Summer-Inspired Dishes by the Chef of Palais de Chine



팔레드신 정원 딤섬 宮殿花圓點心
"Garden of Palais de Chine" Dim Sum

20,000 (2pcs)
10,000 per piece

PALAIS DE CHINE'S SUMMER FLAVOR

팔레드 신 셰프가 선보이는 여름을 담은 4가지 특별한 요리

Four Kinds of Special Summer-Inspired Dishes by the Chef of Palais de Chine



차수구소스 블랙페퍼 소갈비 茶樹菇配醬烤黑椒牛排

Wok-Fried Premium U.S Beef Short Rib with Tea Tree Mushroom Sauce, Black Pepper

85,000

소고기(미국산)

PALAIS DE CHINE'S SUMMER FLAVOR

팔레드 신 셰프가 선보이는 여름을 담은 4가지 특별한 요리

Four Kinds of Special Summer-Inspired Dishes by the Chef of Palais de Chine



냉차오마 冷炒馬面

Chinese-Style Cold Noodles with Sea Cucumber, Cuttlefish, Assorted Vegetables

30,000

전복(국내산), 육수(돼지고기,닭고기:국내산)

전채 煎菜 APPETIZER

	오향장육, 제철 채소 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
P	사천식 닭고기 냉채 口水雞 Szechuan Style Cold Chicken	22,000
	광동식 파생강 닭고기 냉채 貴妃白切雞 Cantonese Style Cut Yellow Chicken with Leek & Ginger Sauce	22,000
P	생목이 버섯을 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 Szechuan Style Cold Tofu 두부(콩:국내산)	20,000
	피단 냉채 麻香皮蛋 Century Egg with Szechuan Spices & Chili	20,000
	사천식 크리스피 육포 四川燈影牛肉 Szechuan-Style Crispy Air Dried Beef 소고기(호주산)	20,000 (8pcs)

반찬 飯饌 SIDE DISH

P 마늘 소스 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



*연출된 이미지입니다.

딤섬 點心 DIMSUM

점심 Lunch 11:30AM - 2:30PM

CHEUNG FUN

- | | | |
|---|---|---------------|
| | <p>홍국 새우 창편 紅曲米脆皮鮮蝦腸粉</p> <p>Prawn & Red Rice Crispy Cheung Fun</p> <p>돼지고기(국내산), 쌀(국내산)</p> | 26,000 (6pcs) |
| P | <p>초당 옥수수 크리스피 새우 창편 脆皮玉米鮮蝦腸粉</p> <p>Super Sweet Corn & Prawn Cheung Fun</p> <p>돼지고기(국내산)</p> | 26,000 (6pcs) |
| V | <p>모듬버섯 창편 什錦蘑菇腸粉</p> <p>Assorted Mushrooms Cheung Fun</p> | 24,000 (6pcs) |

STEAMED

- | | | |
|---|---|--|
| | <p>건관자 해물 부용 교자 芙蓉海鮮餃</p> <p>Assorted Seafoods, Egg White Dumpling</p> <p>건가리비(중국산)</p> | <p>23,000 (3pcs)</p> <p>7,600 per piece</p> |
| P | <p>크랩 날치알 하가우 蟹肉飛魚籽蝦餃</p> <p>Crab Meat with Flying Fish Roe, King Prawn Har Gow</p> <p>돼지고기(국내산), 건가리비(중국산)</p> | <p>23,000 (2pcs)</p> <p>11,500 per piece</p> |
| P | <p>블랙 트러플 쇼마이 豬肉黑松露鵪鶉蛋燒賣</p> <p>Black Truffle, Quail Egg, Pork Siu Mai</p> <p>돼지고기(국내산)</p> | <p>21,000 (3pcs)</p> <p>7,000 per piece</p> |
| | <p>계관교자 鷄冠瑤柱雞肉餃</p> <p>Chicken's Comb Dumpling</p> <p>전복(국내산), 건가리비(중국산)</p> | <p>21,000 (3pcs)</p> <p>7,000 per piece</p> |

P	하가우 水晶蝦餃皇 King Prawn Har Gow 돼지고기(국내산)	21,000 (4pcs) 5,200 per piece
	트러플 모듬 야채 교자 黑松露素餃 Truffle Vegetable Dumpling	21,000 (3pcs) 7,000 per piece
	소롱포 原味鮮肉小籠包 Traditional Pork Shanghainese Soup Dumpling 돼지고기(국내산)	20,000 (4pcs) 5,000 per piece
	사천 소롱포 京川小籠包 Szechuan Style Spicy Sauce Soup Pork Dumpling 돼지고기(국내산)	20,000 (3pcs) 6,600 per piece

PAN FRIED

	군만두 香煎韭菜鍋貼 Fried Dumpling with Leek, Pork 돼지고기(국내산)	21,000 (3pcs) 7,000 per piece
P	X.O소스 뒤편가오 X.O汁配蘿蔔糕 Turnip Cake with X.O Sauce 돼지고기(멕시코산), X.O소스(건 가리비:중국산, 햄:중국산)	20,000 (3pcs) 6,600 per piece

FRIED

P	멘보샤 麵包蝦 Chinese Shrimp Toast & Seasonal Vegetable Salad	28,000 (4pcs) 7,000 per piece
	북경오리 전복 춘권 北京鴨絲鮑魚春卷 Shredded Peking Duck, Abalone Spring Roll 오리고기(국내산), 전복(국내산)	23,000 (6pcs)

P 무떡 카다이프를 蘿蔔糕配卡達面絲卷 Turnip Cake, Kadaif Roll 돼지고기(멕시코산)	21,000 (3pcs) 7,000 per piece
--	---

BOILED

사천식 교자 京川餃子 Poached Pork Dumpling, Black Vinegar & Spicy Sauce 돼지고기(국내산)	21,000 (5pcs) 4,200 per piece
---	---

BAKED

흑후추 소고기 페이스트리 黑椒牛柳酥 Black Pepper Beef Puff 소고기(미국산)	21,000 (3pcs) 7,000 per piece
--	---

P 말차 차슈 바오 抹茶脆皮叉燒包 Matcha BBQ Pork Bun 돼지고기(스페인산)	21,000 (3pcs) 7,000 per piece
---	---

SPECIAL

P 리치트리 딤섬 荔枝蝦球 Lychee Tree Dimsum	45,000 (6pcs)
P 금붕어 딤섬 百花金魚餃 Gold Fish Dimsum	28,000 (3pcs)

딤섬 點心 DIMSUM

저녁 Dinner 5:30PM - 9:30PM

STEAMED

- | | |
|--|---|
| <p>📌 하가우 水晶蝦餃皇
King Prawn Har Gow
돼지고기(국내산)</p> | <p>21,000 (4pcs)
5,200 per piece</p> |
| <p>📌 블랙 트러플 쇼마이 豬肉黑松露鵪鶉蛋燒賣
Black Truffle, Quail Egg, Pork 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)</p> | <p>20,000 (4pcs)
5,000 per piece</p> |
| <p>사천 소롱포 京川小籠包
Szechuan Style Spicy Sauce Soup Pork Dumplings
돼지고기(국내산)</p> | <p>20,000 (3pcs)
6,600 per piece</p> |
| <p>📌 크랩 날치알 하가우 蟹肉飛魚籽蝦餃
Crab Meat with Flying Fish Roe, King Prawn Har Gow
돼지고기(국내산)</p> | <p>23,000 (2pcs)
11,500 per piece</p> |

FRIED

- | | |
|--|--|
| <p>📌 멘보샤 麵包蝦
Chinese Shrimp Toast & Seasonal Vegetable Salad</p> | <p>28,000 (4pcs)
7,000 per piece</p> |
|--|--|

BOILED

사천식 교자 京川餃子	21,000 (5pcs)
Poached Pork Dumpling, Black Vinegar & Spicy Sauce	4,200 per piece
돼지고기(국내산)	

SPECIAL

P 리치트리 딤섬 荔枝蝦球 Lychee Tree Dimsum	45,000 (6pcs)
P 금붕어 딤섬 百花金魚餃 Gold Fish Dimsum	28,000 (3pcs)

수프 濃湯 SOUP 1인분 / per person

P	보양 제비집 불도장 芙蓉燕窩佛跳牆 "Buddha Jumps Over The Wall" with Bird's Nest 건가리비(중국산), 전복(국내산), 소고기(호주산), 육수(돼지고기,닭고기:국내산, 햄:중국산)	130,000
	자연송이 죽생 수프 松茸竹笙湯 Pine Mushroom, Bamboo Mushroom Soup 육수(돼지고기,닭고기:국내산)	28,000
P	해산물 산라탕 海鮮酸辣羹 Hot & Sour Soup with Assorted Seafood 두부(콩:국내산), 육수(돼지고기,닭고기:국내산)	25,000
	게살 옥수수 수프 蟹肉玉米羹 Crab & Corn Soup 육수(돼지고기,닭고기:국내산)	23,000

구이 燒烤 BBQ Advance Reservation

P	시그니처 북경오리 北京片皮鴨 Signature Peking Duck 오리고기(국내산)	160,000
	북경오리 주문 시 선택 가능한 메뉴입니다. 한마리당 최대 2메뉴 추가 가능하며, 볶음과 튀김은 중복 선택 불가합니다. The following menus are available after the Peking Duck. However, possible selections are up to 2 menus per Peking Duck. Stir-fried and Deep-fried dishes cannot be selected together.	
	+ 뜨란 차수구 버섯 오리볶음 孜然茶樹菇炒鴨胸肉絲 Stir-fried Tea Tree Mushroom, Sliced Peking Duck 오리고기(국내산)	25,000
P	+ 크리스피 갈릭 오리살 튀김 蒜蓉彩椒炸鴨肉 Deep-Fried Peking Duck with Paprika Garlic Seasoning 오리고기(국내산)	25,000 (10pcs)
	+ 북경오리 맑은 야채탕 鴨鬆片皮湯 Diced Peking Duck, Onion, Mushroom, Cabbage Soup 오리고기(국내산)	20,000
	+ 야빙추가	5,000 (8pcs)
P	꿀 소스 이베리코 차슈 蜜汁頂級西班牙黑毛豬叉燒 Barbecue Pluma Iberico Pork, Honey Sauce 돼지고기(스페인산)	65,000
	바삭한 삼겹살구이 脆皮燒腩仔 Crispy Roasted Pork Belly 돼지고기(멕시코산)	50,000



레드와인 소흥주 칠리 새우
King Prawns, Chinese Red Wine, Vinegar, Chilli

* 연출된 이미지입니다.

53,000

해산물 海産物 SEAFOOD

P	해삼, 전복 굴 소스 볶음 紅燒海參鮑魚 Wok Fried Dried Sea Cucumber, Sliced Abalone with Leek & Oyster Sauce 전복(국내산)	140,000
P	특제 삼발소스 활 우럭 찜 參巴清蒸原條石斑魚 Steamed Live Rockflsh with Sambal Sauce 우럭(조피볼락:국내산)	130,000
	간장소스 활 우럭 찜 清蒸原條石斑 Steamed Live Rockflsh with Soy Sauce 우럭(조피볼락:국내산)	120,000
	해삼, 전복 스페셜 전가복 全家福 Stir-fried Assorted Seafood, Vegetable with Bean Paste, Oyster Sauce 전복(국내산)	120,000
	생선 해물 누룽지탕 岩魚海鮮鍋巴湯 Scorched Rice Crust Soup with Assorted Seafood, Rockfish 육수(돼지고기,닭고기:국내산), 두부(콩:국내산), 우럭(조피볼락:국내산)	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 X.O소스(건 가리비:중국산, 햄:중국산), 전복(국내산)	75,000
P	상해식 마늘소스 웰크렘 避風塘炒軟蟹 Shanghai-Style Deep-Fried Soft-Shell Crab, Golden Garlic, Chili, 'Bi-Feng Tang'	70,000

해산물 海産物 SEAFOOD

P 레드와인 소흥주 칠리 새우 醬燒明蝦球 King Prawns, Chinese Red Wine, Vinegar, Chilli	53,000
그린 페퍼 새우 蒜香胡椒蝦球煲 King Prawns, Black pepper, Garlic, Soy Sauce	50,000
P 훈연향 대구 煙燻黑鱈魚 Smoked Black Cod	50,000

랍스타 龙虾 LIVE LOBSTER

- | | |
|---|---------------------|
| <p>🅑 싱가포르식 칠리 활 바닷가재 & 번 星式炒掂辣醬龍蝦 & 金黃小饅頭</p> <p>Singapore-Style Live Lobster Chili Sauce & Mantou</p> | 140,000
(번 4pcs) |
| <p>🅑 상해식 마늘소스 활 바닷가재 避風塘龍蝦</p> <p>Shanghai-Style Deep Fried Live Lobster, Golden Garlic, Chili</p> | 140,000 |
| <p>버터 갈릭소스 활 바닷가재 & 번 黃油蒜蓉龍蝦 & 金黃小饅頭</p> <p>Baked Live Lobster Fillet, Butter & Mantou</p> | 140,000
(번 4pcs) |
| <p>활 바닷가재 마파두부 龍蝦記麻婆豆腐</p> <p>Live Lobster "Ma Po Tofu"</p> <p>두부(콩:국내산)</p> | 140,000 |
| <p>싱가포르식 블랙페퍼 소스 활 바닷가재 & 번 黑椒炒龍蝦 & 金黃小饅頭</p> <p>Singapore-Style Live Lobster Black Pepper Sauce & Mantou</p> | 140,000
(번 4pcs) |



연출된 이미지입니다.

1++한우 탕수육
Deep-Fried 1++Hanwoo Beef Striploin with 3 Sauces

120,000

육류 및 가금류 肉類,家禽流 MEAT & POULTRY

❶ 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)	120,000
❶ 1++한우 탕수육 韓牛糖醋肉 Deep-Fried 1++Hanwoo Beef Striploin with 3 Sauces 소고기(국내산 한우)	120,000
❶ 트러플 위스키 동파육 黑松露威士忌東坡肉 Braised Pork Belly with Black Truffle, Whiskey 돼지고기(멕시코산)	80,000
오향소스 항정살 찜 五香炖豬頸肉 Braised Pork Jowl, Five Spice Sauce 돼지고기(국내산)	55,000
돼지고기 탕수육 豚肉糖醋肉 Deep-Fried Pork with Sweet and Sour Sauce 돼지고기(국내산)	52,000
흑식초 돼지갈비 튀김 陳年黑醋醬烤豬排骨 Deep-Fried Pork Galbi with Black Vinegar Sauce 돼지고기(국내산)	50,000
❶ 사천식 라즈지 四川辣子雞 Deep-Fried Chicken with Dried Chili and Szechuan Peppercorns	45,000
궁보계정 宮保鷄丁 'Kung Pao' Chicken with Deep-Fried Crispy Chestnut and Corn	43,000



연출된 이미지입니다.

차수구버섯 볶음
Wok-Fried Pork & Tea Tree Mushroom

48,000

채소 菜蔬 VEGETABLE

P	차수구버섯 볶음 茶樹菇炒肉絲 Wok-Fried Pork & Tea Tree Mushroom 돼지고기(국내산)	48,000
P	사천식 마파두부 四川麻婆豆腐 Szechuan-Style 'Ma-Po Tofu' 돼지고기(국내산), 두부(콩:국내산)	28,000
P	어항가지 魚香茄子煲 Braised Eggplant, Minced Pork, Chilli 돼지고기(국내산)	28,000
V	능이버섯과 홍소 두부 黑虎掌菌紅燒豆腐 Braised Tofu, Sarcodon, Green Vegetables with Oyster Sauce 두부(콩:국내산)	26,000
V	흑식초 가지 튀김 陳年黑醋醬炸茄子 Deep-Fried Eggplant, Black Vinegar Sauce	26,000
V	아스파라거스, 은행, 물밤 銀杏馬蹄炒露筍 Sauteéd Asparagus, Water Chestnuts & Ginkgo Nuts	26,000
	그린빈스 볶음 乾煸牛髮四季豆 Sauteéd Green Beans & Diced Beef 소고기(미국산)	26,000
	제철 특수야채 볶음 清炒時蔬 - 마늘 굴소스 or X.O소스 중 택 1(蒜蓉醬油, X.O醬) Wok-Fried Seasonal Vegetable(Garlic Oyster Sauce, X.O Sauce) X.O소스(건 가리비:중국산, 햄:중국산)	26,000



상해식 파향 소고기 볶음 이면
Tossed Shanghainese E-Fu Noodle, Stir-fried Beef, Scallion Oil

* 연출된 이미지입니다.

32,000

면 麵 NOODLE

	날치알을 곁들인 대게 버미셀리 子母粉絲大蟹肉煲 Crab Casserole, Mushrooms with Flying Fish Roe, Vermicelli	40,000
P	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)	32,000
	팔레드 신 특선 짬뽕 海鮮炒馬麵 Spicy Noodle Soup with Assorted Seafood and Vegetable) 전복(국내산), 육수(돼지고기,닭고기:국내산)	32,000
	광동식 우육탕면 廣東牛腩麵 Braised Beef Noodle Soup 소고기(미국산과 호주산을 섞음)	31,000
P	라탕면 辣湯麵 Spicy White Noodle Soup with Assorted Seafoods and Vegetable 육수(돼지고기,닭고기:국내산)	30,000
P	수제 완탕면 手工云吞湯面 Palais de Chine 'Wonton' Noodle Soup 육수(돼지고기,닭고기:국내산, 햄:중국산), 돼지고기(국내산)	30,000
V	버섯 야채 탕면 野菌時素湯面 Wok fried Assorted Mushrooms Noodle Soup	28,000
	팔레드 신 짜장면 炸醬麵 Noodles with Assorted Seafood and Black Soybean Sauce 돼지고기(국내산)	25,000



트러플 해산물 볶음밥
Seafood Fried Rice with Black Truffle Sauce and Crispy Dried Scallop

* 연출된 이미지입니다.

35,000

밥 飯 RICE

P	트러플 해산물 볶음밥 黑松露乾貝海鮮炒飯 Seafood Fried Rice with Black Truffle Sauce and Crispy Dried Scallop 건가리비(중국산)	35,000
P	바질 돼지고기 덮밥 羅勒豚肉盖飯 Wok Fried Seasoned Pork, Basil, Rice bowl 돼지고기(국내산)	33,000
P	날치알을 곁들인 게살 볶음밥 大蟹肉飛魚籽炒飯 Crab Meat Fried Rice with Flying Fish Roe 건가리비(중국산)	31,000
	양주 볶음밥 揚州炒飯 Yeung Chow Fried Rice, with Diced Prawn, BBQ Pork, Asparagus 돼지고기(스페인산)	31,000
	복건식 볶음밥 福建炒飯 Fujian-Style Fried Rice, with Diced Prawn, Chicken, Scallop, Oyster Sauce 건가리비(중국산)	30,000
	활 바닷가재와 모듬 버섯 밥 砂鍋龍蝦飯 Braised Rice, Live Whole Lobster, Assorted Mushrooms	120,000



팔레드 신 포레스트
Palais de Chine's Signature 'The Forest'

* 연출된 이미지입니다.

18,000

후식 後食 DESSERT 1인분 / per person

	자스민 소롱포 아이스크림 茉莉杏仁朱古力小龍包 Jasmine Mousse 'XiaolongBao' Ice cream	25,000 (3pcs)
	에그 타르트 即焗酥皮蛋撻 Flaky Egg Tart	25,000 (4pcs)
P	팔레드 신 포레스트 樹林綠茶青檸酪蛋糕 Palais de Chine's Signature 'The Forest'	18,000
P	흑임자 마블 무스 石像奶油凍 Black Sesame Mousse	18,000
	구아바 시미로 番石榴西米露 Guava Pudding	12,000
	두부 푸딩을 곁들인 망고 시미로 楊枝金露豆腐花 Sweet Tofu Pudding with Mango & Pomelo	10,000
	아이스크림 바닐라 雪糕 香草 Ice Cream Vanilla	8,000
	셔벳 망고 . 라즈베리 雪葩 芒果 . 樹莓 Sherbet Mango . Raspberry	8,000