

팔선(八仙)은 고대 중국의 선녀 음악가 무인 걸인 신동 애주가 문장가

오래 산 사람으로 구성된 여덟명의 신선에서 유래된 이름입니다

이 여덟명의 신선이 힘을 합하면 우주의 모든 일을 해결할 수 있었

이 땅에 정의롭고 행복한 삶이 실현될 수 있습니다

이러한 힘을 얻기 위해 이들은 좋은 음식을 즐겼고 여유로운 생활을 추구하였는데

이러한 태도는 당시 사회 발전의 초석이 되었다 합니다

저희 팔선(八仙)은 고대 여덟 신선의 뜻을 이어 받아 최고의 요리와 정성어린 서비스로

고객 여러분께 감동을 드리고자 노력하겠습니다

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 복숭아, 토마토, 아황산염 등은 알러지를 유발할 수 있으며, 그 외 알러지가 있는 고객께서는 미리 말씀해주시기 바랍니다.

Chicken, Beef, Pork, Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts, Walnuts, Soybeans, Wheat, Mackerel, Crab, Shrimp, Squid, Shellfish (including Oyster, Abalone, and Mussel), Peach, Tomato, and Sulfites can cause allergic symptoms.

Please let us know in advance if you have any food allergies or dietary issues.

鶏肉・牛肉・猪肉・蛋類(家禽類)・牛乳・荞麦・花生・核桃・大豆・小麦・鯖魚・蟹・蝦・魷魚・貝類(包括牡蠣・鮑魚・海虹)・桃・番茄・亞硫酸鹽等可能會引起過敏。若對以上食物或其它食物過敏者，請事先告知。

鶏肉・牛肉・豚肉・卵類(家禽)・牛乳・そば・ピーナッツ・胡桃・大豆・小麦・鯖・蟹・海老・イカ・類(牡蠣・鮑・貽貝を含む)・桃・トマト・亜硫酸塩等は、アレルギー引き起こす可能性があります。

その他、アレルギーをお持ちのお客様は事前にご相談ください。

# 大師傳 推薦

美味特色拼盆 특선 전채  
Chef's Special Appetizer  
국내산 쇠고기 한우

北京片皮鴨 북경 오리  
Peking Duck  
국내산 오리

古法佛跳牆 고법 불도장  
Buddha Jumps Over the Wall  
호주산 쇠고기 도가니, 국내산 오골계, 국내산 돼지고기

蠔皇原隻海蔘 홍소소스 통해삼 찜  
Braised Whole Sea Cucumber with Brown Sauce

食事 식사  
Noodles or Fried Rice

甜品 후식  
Dessert

₩ 160,000 | 1인

## 梁

美味特色拼盆 특선 전채  
Chef's Special Appetizer  
국내산 쇠고기 한우

蠔皇原隻鮑 홍소소스 통전복 찜  
Steamed Whole Abalone with Brown Sauce

人蔘燉白鳳鷄 인삼을 곁들인 백봉 오골계 수프  
Double-Boiled White Phoenix Silky Fowl Soup with Ginseng  
국내산 오골계

多能菇煎牛肉餅 능이버섯을 곁들인 쇠고기 완자  
Braised Beef Meatball with Mushrooms  
국내산 쇠고기 한우

食事 식사  
Noodles or Fried Rice

甜品 후식  
Dessert

₩ 120,000 | 1인

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기,  
국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용됩니다.  
국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.  
10% service charge and 10% tax has been added.

# 膏

美味特色拼盆 특선 전채  
Chef's Special Appetizer  
국내산 쇠고기 한우

紅燒青尾大排翅 홍소소스 상어 꼬리지느러미 찜  
Braised Whole Shark's Fin with Abalone Sauce

露筍炒三菇 아스파라거스 모듬 버섯  
Stir-fried Asparagus and Mushrooms

乾燒原隻海蔘 사천식 칠리소스 통해삼 찜  
Braised Whole Sea Cucumber with with Sichuanese Chili Sauce

食事 식사  
Noodles or Fried Rice

甜品 후식  
Dessert

₩ 140,000 | 1인

# 珍

美味特色拼盆 특선 전채  
Chef's Special Appetizer  
국내산 쇠고기 한우

上湯炖珍菇 모듬 버섯 수프  
Double Boiled Wild Mushroom Soup

蠔皇原只鮑魚 홍소소스 통전복 찜  
Steamed Whole Abalone with Brown Sauce

露筍乾燒中蝦 아스파라거스를 곁들인 칠리소스 새우  
Asparagus and Fried Shrimp with Chili Sauce

食事 식사  
Noodles or Fried Rice

甜品 후식  
Dessert

₩ 100,000 | 1인

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기,  
국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용됩니다.  
국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.  
10% service charge and 10% tax has been added.

# 味

露筍皇帝蟹羹 아스파라거스 대게살 수프  
Crab Meat Soup with Asparagus

拉皮拌炒肉絲 겨자소스 양장피 잡채  
Seafood, Vegetables and Noodle Sheet with Mustard Sauce  
국내산 쇠고기 한우, 태국산 오징어

露筍乾燒中蝦 아스파라거스를 곁들인 칠리소스 새우  
Asparagus and Fried Shrimp with Chili Sauce

豆豉活魚球 검은콩소스 활생선 튀김  
Fish of the Day with Black Bean Sauce  
국내산 우럭

食事 식사  
Noodles or Fried Rice

甜品 후식  
Dessert

₩ 85,000 | 1人

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기,  
국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용됩니다.  
국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.  
10% service charge and 10% tax has been added.