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

0 오 래 여 덟명의 신선이 산 사람으로 구성된 힘을 합하면 우주의 모든 일을 여덟명의 신선에서 유래된 이름입니다 해결할 수 있었고

0 땅 에 정의롭고 행 복 한 삶 이 실현될 수 있습니다

0 러 한 힘을 얻기 위 해 이들은 좋은 음식을 즐겼고 여유로운 생활을 추구하였는데

0] 희 러 한 팔선(八仙)은 고대 태도는 당 시 사 회 여 덞 발 전 의 신선의 뜻을 초 석 이 되었다 이 어 받 아 합 니 최 卫 의 요 리 와 정 성 린 서 비

스 로

卫

객

여

러분께

감동을

드리고

자

노력하겠습니다

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류 (굴, 전복, 홍합 포함), 복숭아, 토마토, 아황산염, 잣 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, Sulfites, and Pine nuts can cause allergic symptoms. Please let us know in advance if you have any food allergies or dietary issues.

鸡肉、牛肉、猪肉、蛋类(家禽类)、牛奶、荞麦、花生、核桃、大豆、小麦、鲭鱼、蟹、虾、鱿鱼、 贝类 (包括牡蛎、鲍鱼、海虹)、桃、番茄、亚硫酸盐, 松籽等可能会引起过敏。若对以上食物或其它食物过敏者、请事先告知。

> 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・松の実等は、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。

## 露筍鮮蟹肉羹 아스파라거스 대게살 수프 Crab Meat Soup with Asparagus

拉皮拌炒肉絲 격자소스 양장피 잡채 Seafoods, Vegetables and Noodle Sheets with Mustard Sauce 국내산 쇠고기 한우, 태국산 오징어

> 乾燒中蝦球 칠리소스 새우와 아스파라거스 Sautéed Shrimp and Asparagus with Chili Sauce

糖醋黑猪肉 탕수소스 흑돼지고기

Deep-fried Pork with Sweet and Sour Sauce
국내산 돼지고기

食事 식사 Noodles or Fried Rice

> 甜品 후식 Dessert

₩ 90,000 | 1人

特色拼盤 특선 전채 Chef's Special Appetizer 국내산 쇠고기 한우

蠔皇八珍大鮑魚 홍소소스 팔진 전복 Steamed Abalone Chop Suey with Brown Sauce

上湯野生竹笙炖珍菇 망태버섯 진균수프 Double Boiled Bamboo Mushroom Soup

魚香活魚球 어향소스 활생선 튀김 Fried Fish of the Day with Sichuanese Sauce 국내산 우럭

> 食事 식사 Noodles or Fried Rice

> > 甜品 후식 Dessert

₩110,000 | 1人

山珍酸辣湯 산진 산라탕 Hot and Sour Soup 국내산 콩

紅燒八珍魚翅 홍소소스 팔진 상어지느러미 Sautéed Shark's Fin Chop Suey with Brown Sauce

> 靑瓜黑椒牛柳 흑후추 쇠고기 볶음 Sautéed Beef with Black Pepper 국내산 쇠고기 한우

一品海蔘球 일품해삼 Fried and Braised Shrimp Stuffed Sea Cucumber Rolls

> 食事 식사 Noodles or Fried Rice

> > 甜品 후식 Dessert

₩ 130,000 | 1人

紅燒靑尾大排翅 홍소소스 청새리 상어지느러미 찜 Braised Whole Blue Shark's Fin with Abalone Sauce

避風塘酥皮扇貝 피풍당 가리비 튀김 Fried Bifengtang Style Scallops

魚香海蔘拼白玉餃 어향소스 통해삼과 백옥교 Braised Whole Sea Cucumber with Sichuanese Chili Sauce and Dim Sum

珍菇煎韓牛肉 만다린소스 모둠버섯 쇠고기
Beef Escalope with Mandarin Sauce and Mixed Mushrooms
국내산 쇠고기 한우

食事 식사 Noodles or Fried Rice

> 甜品 후식 Dessert

₩ 150,000 | 1人

## 廚師推介

時令精選前菜 제철 정선전채 Chef's Special Appetizer 국내산 쇠고기 한우

養生北京片皮鴨 보양 북경 오리
Peking Duck
국내산 오리

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

蠔皇八珍大鮑魚 홍소소스 팔진 전복 Steamed Abalone Chop Suey with Brown Sauce

> 食事 식사 Noodles or Fried Rice

> > 甜品 후식 Dessert

₩ 170,000 | 1人

\* 4인 이상 주문 가능

## **VEGETARIAN**

時令精選前菜 제철 채소 샐러드 Fresh Vegetable Salad

上湯炖珍菇 모듬버섯 상탕수프 Assorted Mushroom Soup

松露扒皇帝菌 송로와 백령버섯 찜 Steamed Truffle and White Ferula Mushroom

> 豆瓣炒上素 두반소스 채소볶음 Vegetables with Chili Bean Sauce

> > 食事 식사 Noodles or Fried Rice

> > > 甜品 후식 Dessert

₩ 130,000 | 1人

국내산 쌀과 배추김치 (국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.