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 있었고
이 땅에 정의롭고 행복한 삶이 실현될 수 있습니다
이러한 힘을 얻기 위해 이들은 좋은 음식을 즐겼고 여유로운 생활을 추구하였
이러한 태도는 당시 사회 발전의 초석이 되었다 합니다
저희 팔선(八仙)은 고대 여덟 신선의 뜻을 이어 받아 최고의 요리와 정성어린
고객 여러분께 감동을 드리고자 노력하겠습니다
서비스로
는데

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 대두, 밀,고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함),
복숭아, 토마토, 아황산류, 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 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。

珍味 乾食材料

진미 건식재료

乾鮑魚　干し鮑 건전복 · Dried Abalone

14頭 ₩ 200,000
10頭 ₩ 350,000
7頭 ₩ 450,000
(Whole Piece / 1마리)

중국 진시황제의 불로장생 식품 건전복은 매년 극히 소량만 생산되며,
전세계 미식가들이 꼽는 훌륭한 식재료입니다. 호주의 청정섬 타즈매니아로부터 공수한
자연산 건전복으로, 매우 부드러운 식감과 특유의 농축된 풍미가 특징입니다.

Our dried abalone comes from the deepest ocean of Tasmania Island, Australia.
It is always the first choice of gourmets the world over for its health benefits, soft texture and rich flavor.

干し鮑は毎年ごく少量だけ生産され、世界中の美食家らにも好まれる食材のひとつです。
天然の干し鮑を自然豊かなオーストラリアのタスマニア島から取り寄せました。
とてもやわらかい食感と特有の深味が特徴です。

乾官燕　干し燕の巣 건제비집 · Braised Bird's Nest

1人分　₩ 싯 가
(per person / Market Price)

중국 황제가 매일 아침 공복에 제비집 수프를 한 그릇 마셨다고 하여
황실의 귀한 식재료로 알려져 있습니다. 인도네시아 수마트라 및 보르네오 섬 제비집은
바다제비가 천적으로부터 새끼를 보호하기 위해 바닷가 절벽 80~100미터 높이에
해초를 이용해 집을 만든 것으로, 청정 무공해 식재료입니다.

Braised Bird's Nest is known as the royal family's most treasured dish because the Emperor of China
drank a bowl of Bird's Nest soup every morning. Bird's Nest from Sumatra and Borneo islands, Indonesia is a clean,
pollution-free foodstuff built by sea swallows using seaweed, at the height of 80~100 meters on a seaside cliff
to protect their young from natural enemies.

燕の巣はインドネシアのスマトラ島やボルネオ島でとれたものです。
海燕はヒナを天敵から守るために、高さ80~100メートルの絶壁に巣を作るといわれています。

乾海蔘　干しなまこ 건해삼 · Dried Sea Cucumber from Korea

1个　₩ 싯 가
(Whole Piece / 1마리 / Market Price)

중국 4대 보양 식재료로 꼽히는 건해삼은 체내 흡수율이 좋은 고단백 저칼로리 음식으로,
바다의 산삼으로 불리우는 진귀한 재료입니다. 청정해역으로 유명한 가거도의 자연산 해삼으로,
깨끗한 자연환경에서 건조한 해삼입니다.

Dried Sea Cucumber, one of China's four most important health food sources, is a high-protein, low-calorie food,
a rare ingredient called sea ginseng. It is a natural sea cucumber from Gageodo, famous for its clean areas.
This dry sea cucumber comes from a clean natural environment.

中国の4大滋養食材といわれる干しなまこは、体内の吸収率が良い高蛋白低カロリーの食物です。
干しなまこは海の高麗人参ともいわれ、きれいな自然環境で干したなまこです。

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

精美前菜

정미전채 · Appetizers

		大盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
雙味鮮鮑片	鮑の冷菜 전복 전채 Steamed and Chilled Abalone Slices	₩ 132,000	₩ 88,000
芥汁凉拌三鮮	三種盛り合わせ辛子和え 겨자소스 삼선전채 Chilled Abalone, Shrimp and Sea Cucumber with Mustard Sauce	₩ 132,000	₩ 88,000
八仙特味拼盤	八仙冷菜盛り合わせ 팔선 모둠 전채_국내산 쇠고기 한우 Palsun Special Appetizer	₩ 139,500	₩ 93,000
五彩拌粉皮	海鮮と野菜入り春雨の辛子和え 오채 수정피 전채_국내산 쇠고기 한우, 베트남산 오징어 Seafood, Vegetables and Noodle Sheets with Mustard Sauce	₩ 126,000	₩ 84,000
五香醬牛肉	牛肉の冷菜 오향장육_국내산 쇠고기 한우 Beef Cold Cuts with Five Spices	₩ 120,000	₩ 80,000
蜜汁叉燒肉	豚肉のバーベキュー 돼지고기 바비큐_칠레산 돼지고기 Honey-glazed Barbecued Pork	₩ 97,500	₩ 65,000

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다.

국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

燕窩

제비집 · Bird's Nest

		1人分 per person
黒魚子扒官燕	キャビア入り燕の巣 캐비아 제비집 Braised Bird's Nest with Caviar	₩ 133,000
竹笙扒官燕	衣笠茸入り燕の巣 죽생 제비집 Braised Bird's Nest with Bamboo Mushrooms	₩ 123,000
吉品上湯官燕	燕の巣澄ましスープ 상탕 제비집 수프 Double Boiled Bird's Nest Soup	₩ 113,000

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

湯

수프 · Soup

		1人分 per person
佛跳牆	佛跳牆 불도장_호주산 쇠고기 도가니, 국내산 오골계, 국내산 돼지고기 Buddha Jumps Over the Wall	₩ 163,000
菜胆三鮮湯	海鮮スープ 해산물 맑은 수프 Seafood Soup	₩ 48,000
金菇蟹肉湯	蟹肉スープ 게살 수프 Crab Meat Soup	₩ 51,000
四川酸辣湯	四川風酸辣湯 산라탕_국내산 두부(콩) Hot and Sour Soup	₩ 51,000
酸辣龍蝦羹	ロブスター酸辣湯 바닷가재 산라탕_국내산 두부(콩) Hot and Sour Lobster Soup	₩ 78,000

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다.

국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

鮑魚 · 乾海蔘(韓国産)

국내산 전복과 건해삼 · Abalone and Dried Sea Cucumber from Korea

		大盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
吉品乾鮑	吉品干し鮑 길품 건전복 Braised Whole Supreme Dried Abalone with Special Sauce	1个 ₩ 싯 가 (Whole Piece / 1마리 / Market Price)	
海蔘扒鮮鮑片	鮑となまこの煮込み 해삼 활전복 Braised Sea Cucumber and Abalone	₩ 345,000	₩ 230,000
松茸扒鮮鮑片	鮑と松茸の煮込み 송이 활전복 Braised Pine Mushrooms and Abalone	₩ 195,000	₩ 130,000
蠔皇露筍鮮鮑片	鮑とアスパラガスクリームソース和え 아스파라거스 활전복 Braised Asparagus and Abalone with Brown Sauce	₩ 172,500	₩ 115,000
蠔皇原隻吉品鮑	まるごと鮑の煮込み 길품 통전복 찜 Braised Prime Abalone with Brown Sauce		₩ 95,000 (per person / 1人分)
魚香原集海蔘	まるごとなまこの煮込み 어향소스 통해삼 찜 Braised Whole Sea Cucumber with Sichuanese Sauce		₩ 102,000 (per person / 1人分)
一品海蔘球	なまこの海老肉詰め揚げ煮 일품해삼 Fried and Braised Shrimp Stuffed Sea Cucumber Rolls	₩ 315,000	₩ 210,000
海蔘東坡肉	なまこと豚の角煮 해삼 동파육_국내산 돼지고기 Braised Sea Cucumber and Steamed Pork Belly with Brown Sauce	₩ 345,000	₩ 230,000
紅燒海蔘	なまこの煮込み 鮑ソース和え 홍소해삼 Braised Sea Cucumber with Brown Sauce	₩ 300,000	₩ 200,000

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다.

국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

游水海鮮

활어, 활바닷가재, 활전복 · Live Fish, Live Lobster, Live Abalone

活魚

石斑魚	アラ 다금바리 Black Grouper		1个 ₩ 싯 가 (Whole Piece / 1마리 / Market Price)
黑鱸	クロソイ 우럭_국내산 Grouper		1个 ₩ 싯 가 (Whole Piece / 1마리 / Market Price)
소스선택	Your Choice of Sauces		
清蒸	醤油と生姜ソース	간장 생강소스	Soy and Ginger Sauce
糖醋	唐揚げ甘酢かけ	탕수소스	Sweet and Sour Sauce
豆豉	黒豆ソース	검은콩소스	Black Bean Sauce

活龍蝦

美州産龍蝦	米国産ロブスター 바닷가재 Live Lobster from U.S.A		₩ 174,000 (Whole Piece / 1마리)
소스선택	Your Choice of Sauces		
薑蔥	長ねぎと生姜ソース	대파 생강소스	Green Onion and Ginger Sauce
乾燒	チリソース	칠리소스	Chili Sauce
宮爆	四川ソース	사천소스	Red Hot Pepper Sauce

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다.

국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

蝦 · 海鮮

새우와 해선 · Prawns and Seafood

		大盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
川味龍蝦鬆	四川風ロブスターレタス包み 사천식 바닷가재 양상추 쌈 Sichuanese Stir-fried Minced Lobster in Lettuce Wrappers	₩ 123,000	₩ 82,000
乾燒大明蝦	車海老の衣揚げ　チリソース味 칠리 큰 새우 Fried Prawn with Chili Sauce	₩ 123,000	₩ 82,000
椒蒜烹大明蝦	車海老の衣揚げ　にんにく味 깐풍 큰 새우 Fried Prawn with Garlic Sauce	₩ 123,000	₩ 82,000
豆豉蝦仁	海老の黒豆ソース炒め 검은콩소스 새우 Sautéed Shrimp with Black Bean Sauce	₩ 108,000	₩ 72,000
富貴蝦仁	海老の衣揚げ マヨネーズ味 마요네즈소스 새우 Fried Shrimp with Mayonnaise Sauce	₩ 108,000	₩ 72,000
宮保爆蝦仁	海老の唐辛子炒め 고추 새우볶음 Stir-fried Shrimp, Hot Red Pepper and Cashew Nut with Chili Sauce	₩ 108,000	₩ 72,000
麥片蝦仁	麦芽人リ海老炒め 맥아새우 볶음 Sautéed Shrimp with Malt	₩ 108,000	₩ 72,000
檸檬蝦仁	海老の衣揚げ　レモンソース味 레몬소스 새우 Fried Shrimp with Lemon Sauce	₩ 108,000	₩ 72,000
麵包蝦	揚げ海老パン 면포샤 Fried Shrimp with Toast	₩ 108,000	₩ 72,000
全家來福	海鮮と野菜の五目炒め煮 전가래복_베트남산 오징어 Braised Seafood and Vegetables	₩ 210,000	₩ 140,000
八寶辣椒	海鮮と野菜の辛味五目炒め煮 팔보라조_베트남산 오징어 Stir-Fried Seafood and Vegetables with Hot Sauce	₩ 210,000	₩ 140,000
三鮮脆鍋粑	海鮮おこげ 해산물 누룽지탕_대만산 쌀, 베트남산 오징어 Braised Seafood and Vegetables with Brown Sauce on Fried Crispy Rice	₩ 150,000	₩ 100,000
京式溜三絲	海老と牛肉入りなまこの細切り炒め煮 유산슬_국내산 쇠고기 한우 Braised Julienne-cut Sea Cucumber, Shrimp and Vegetables	₩ 150,000	₩ 100,000

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다.

국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

牛肉(韓牛)

쇠고기 · Korean Beef

		大盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
野生松茸牛肉	牛肉と松茸炒め 자연산 송이와 쇠고기_국내산 쇠고기 한우 Stir-fried Beef with Sliced Pine Mushrooms	₩ 135,000	₩ 90,000
中式牛柳脯	牛肉のマンダリンソース和え 만다린소스 쇠고기_국내산 쇠고기 한우 Beef Escalope with Mandarin Sauce	₩ 126,000	₩ 84,000
牛肉鬆生菜包	牛肉のレタス包み 쇠고기 양상추 쌈_국내산 쇠고기 한우 Stir-fried Minced Beef on Lettuce Wrappers	₩ 120,000	₩ 80,000
蠔皇青菜牛肉	牛焼肉 青菜添え 청채 쇠고기_국내산 쇠고기 한우 Stir-fried Beef with Bok Choy	₩ 120,000	₩ 80,000
糖醋牛肉	牛肉唐揚げ甘酢かけ 탕수소스 쇠고기_국내산 쇠고기 한우 Deep-fried Beef with Sweet and Sour Sauce	₩ 126,000	₩ 84,000
川味麻辣牛肉	四川風牛肉炒め 사천식 쇠고기_국내산 쇠고기 한우 Stir-Fried Beef Slices with Spicy Chili Sauce	₩ 126,000	₩ 84,000
青椒牛肉絲	牛肉細切りピーマン炒め 피망 쇠고기_국내산 쇠고기 한우 Stir-fried Green Bell Peppers and Shredded Beef	₩ 120,000	₩ 80,000
魚香露筍牛肉	牛肉とアスパラガスの魚香ソース和え 어향소스 아스파라거스 쇠고기_국내산 쇠고기 한우 Beef and Asparagus with Sichuanese Sauce	₩ 126,000	₩ 84,000
豉椒炒牛肉	牛肉の黒豆ソース炒め 검은콩소스 쇠고기_국내산 쇠고기 한우 Stir-fried Beef with Black Bean Sauce	₩ 126,000	₩ 84,000
南煎肉餅	牛肉団子の煎り焼き 난자완스_국내산 쇠고기 한우 Braised Beef Meatballs	₩ 126,000	₩ 84,000
至尊牛排	上海風牛カルビ煮込み 지존 한우 갈비 찜_국내산 쇠고기 한우 Shanghainese Supreme Beef Stew		₩ 105,000 (per person / 1人分)

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다.

국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

豚肉

돼지고기 · Pork

		大盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
川味回鍋肉	四川風豚肉炒め 사천식 흑돼지 삼겹살_국내산 돼지고기 Sichuanese Pork Belly	₩ 97,500	₩ 65,000
椒鹽燒排骨	豚カルビ揚げ 갈비튀김_국내산 돼지고기 Crispy Fried Back Ribs	₩ 88,500	₩ 59,000
糖醋燒排骨	豚肉唐揚げ甘酢かけ 탕수갈비_국내산 돼지고기 Deep-fried Back Ribs with Sweet and Sour Sauce	₩ 88,500	₩ 59,000
東坡肉	豚の角煮 동파육_국내산 돼지고기 Braised Pork Belly in Bean Paste	₩ 112,500	₩ 75,000
糖醋黑猪肉	黒豚肉唐揚げ甘酢かけ 탕수소스 흑돼지고기_국내산 돼지고기 Deep-fried Pork with Sweet and Sour Sauce	₩ 96,000	₩ 64,000

豆腐

두부 · Tofu

		大盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
三鮮豆瓣豆腐	海鮮豆腐 해산물 두부_국내산 두부(콩) Fried Tofu, Vegetables and Seafood with Hot Sauce	₩ 111,000	₩ 74,000
魚香茄子豆腐	ナス豆腐 魚香ソース 어향소스 가지 두부_국내산 두부(콩) Eggplant and Tofu with Sichuanese Sauce	₩ 72,000	₩ 48,000
四川麻婆豆腐	マーボー豆腐 마파두부_국내산 쇠고기 한우, 국내산 두부(콩) Tofu and Minced Meat with Chili Sauce	₩ 87,000	₩ 58,000
青菜豆腐	青菜豆腐 청채두부_국내산 두부(콩) Fried Tofu and Vegetables with Brown Sauce	₩ 72,000	₩ 48,000
好品豆腐	豆腐と野菜のかに肉ソース和え 호품두부_국내산 두부(콩) Steamed Tofu and Vegetables with Crab Meat Sauce		₩ 36,000 (per person / 1人分)

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다.

국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

家禽類

닭고기·오리고기 · Poultry

		大盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
宮保爆鶏球	鶏肉の甘辛炒め 고추 닭고기_국내산 닭고기 Stir-fried Chicken and Cashew Nuts with Chili Sauce	₩ 93,000	₩ 62,000
蠔皇菜胆鶏球	鶏肉と青菜の鮑ソース炒め 청채 닭고기_국내산 닭고기 Stir-fried Chicken and Bok Choy with Brown Sauce	₩ 93,000	₩ 62,000
椒蒜烹鶏球	鶏肉のぶつ切り揚げにんにく味 깐풍기_국내산 닭고기 Fried Chicken with Garlic Sauce	₩ 93,000	₩ 62,000
京式辣椒鶏球	揚げ鶏の唐辛子炒め 라조기_국내산 닭고기 Fried Chicken, Mushrooms and Bamboo Shoots with Chili Sauce	₩ 93,000	₩ 62,000
腰果鶏球	鶏肉とカーシュナッツの炒め 캐슈넛츠 닭고기_국내산 닭고기 Stir-fried Chicken with Cashew Nuts	₩ 93,000	₩ 62,000
西檸煎軟鶏	揚げ鶏のレモンソースかけ 레몬소스 닭고기_국내산 닭고기 Fried Chicken with Lemon Sauce	₩ 93,000	₩ 62,000
油淋子鶏	揚げ鶏の油淋ソースかけ 유림기_국내산 닭고기 Fried Chicken with Garlic and Soy Sauce	₩ 93,000	₩ 62,000
北京片皮鴨	北京ダック 북경오리_국내산 오리 Peking Duck		₩ 164,000 (Whole Piece / 1마리)

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다.

국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

精美素食

채소 · Vegetables

		大盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
露筍炒三菇	茸とアスパラガスの炒め 아스파라거스 모둠버섯 Stir-fried Asparagus and Mushrooms	₩ 88,500	₩ 59,000
竹笙蟹肉扒蘭花	マンタイキノコとブロッコリーの蟹肉あんかけ 죽생 게살 브로콜리 Braised Broccoli and Bamboo Mushrooms with Crab Meat	₩ 82,500	₩ 55,000
瑤柱扒白菜心	干し貝柱と白菜の煮つけ 건관자 배추조림_국내산 배추 Boiled Dried Sea Scallop and Cabbage	₩ 94,500	₩ 63,000
鼎湖上素	五目野菜 모둠 채소 Stir-fried Assorted Vegetables	₩ 72,000	₩ 48,000
蒜香炒青菜	青菜のにんにく炒め 마늘 청채 Sautéed Garlic and Bok Choy	₩ 69,000	₩ 46,000
鮑汁菜心	青菜の鮑ソース煮 전복소스 청채 Blanched Bok Choy with Abalone Sauce	₩ 69,000	₩ 46,000
魚香露筍菜胆	アスパラガスと青梗菜　魚香ソース 어향 아스파라거스 청채 Asparagus and Bok Choy with Sichuanese Sauce	₩ 69,000	₩ 46,000
紅燒茄子	ナス煮込み 홍소가지 Braised Eggplant	₩ 69,000	₩ 46,000

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

飯

밥 · Rice

		1人分 per person
菠蘿盅炒飯	パイナップル炒飯 파인애플 볶음밥_국내산 쇠고기 한우, 국내산 쌀 Chop Suey Fried Rice in Pineapple Bowl	₩ 45,000
X.O醬海鮮炒飯	海鮮炒飯 해산물 볶음밥_국내산 쌀, 베트남산 오징어 Seafood Fried Rice with X.O Sauce	₩ 42,000
蟹肉炒飯	蟹肉炒飯 게살 볶음밥_국내산 쌀 Crab Meat Fried Rice	₩ 31,000
八珍炒飯	五目炒飯 팔진 볶음밥_국내산 쇠고기 한우, 국내산 쌀 Chop Suey Fried Rice	₩ 31,000
蝦仁炒飯	海老炒飯 새우 볶음밥_국내산 쌀 Shrimp Fried Rice	₩ 31,000
叉燒生菜炒飯	バーベキュー炒飯 바비큐 볶음밥_칠레산 돼지고기, 국내산 쌀 Barbecued Pork and Vegetable Fried Rice	₩ 28,000
青菜鷄粒炒飯	チキン炒飯 닭고기 볶음밥_국내산 닭고기, 국내산 쌀 Chicken Fried Rice	₩ 28,000
青菜炒飯	青菜炒飯 청채 볶음밥_국내산 쌀 Vegetable Fried Rice	₩ 28,000
八珍燴飯	五目かけご飯 팔진 덮밥_국내산 우럭, 국내산 쌀, 베트남산 오징어 Chop Suey on Steamed Rice	₩ 55,000
溜三絲燴飯	牛肉と海鮮のかけご飯 유산슬 덮밥_국내산 쇠고기 한우, 국내산 쌀 Braised Sea Cucumber, Beef and Shrimp on Steamed Rice	₩ 62,000

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다.

국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

麵

면 · Noodles

		1人分 per person
芽菜鷄絲炒麵	鶏肉焼きそば 닭고기 초면_국내산 닭고기 Fried Noodles with Chicken	₩ 29,000
八珍炒麵	五目焼きそば 팔진초면_국내산 우럭, 베트남산 오징어 Chop Suey on Fried Noodles	₩ 32,000
上素炒麵	野菜焼きそば 채소초면 Fried Noodles with Vegetables	₩ 29,000
海鮮辣炒麵	四川風焼きそば 사천식초면_국내산 우럭, 베트남산 오징어 Chop Suey on Sichuanese Fried Noodles	₩ 32,000
三鮮炸醬麵	海鮮ジャージャー麺 삼선 자장면_베트남산 오징어 Noodles with Black Soy Bean and Seafood Sauce	₩ 29,000
牛肉炸醬麵	牛肉ジャージャー麺 쇠고기 자장면_국내산 쇠고기 한우 Noodles with Beef and Black Soy Bean Sauce	₩ 26,000
三鮮炒馬麵	海鮮チャンポン 삼선짬뽕_베트남산 오징어 Spicy Noodle Soup with Seafood and Vegetables	₩ 32,000
上素湯麵	五目湯麺 채소탕면 Vegetable Noodle Soup	₩ 26,000
三鮮湯麵	海鮮湯麺 삼선탕면_베트남산 오징어 Seafood and Vegetable Noodle Soup	₩ 32,000
酸辣湯麵	酸辣湯麺 산라탕면_국내산 두부(콩) Hot and Sour Noodle Soup with Seafood and Vegetables	₩ 32,000
鮮鮑濃汁湯麵	鮑湯麺 전복탕면 Abalone Noodle Soup	₩ 52,000
功夫湯麵	四川風湯麺 공부탕면_베트남산 오징어 Sichuanese Hot Noodle Soup with Seafood and Vegetables	₩ 32,000
青豆湯麵	青豆湯麺 청두탕면_국내산 쇠고기 한우 Spicy Hot Noodle Soup with Green Peas	₩ 32,000

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다.

국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

麵點

만두 · Dim Sum

		1人分 per person
乾蒸燒賣	シューマイ 새우 쇼마이_국내산 돼지고기 Siu-Mai	₩ 24,000 (4 pieces)
小籠湯包	小籠湯包 소룡포_국내산 돼지고기 Shanghai Dumplings	₩ 22,000 (3 pieces)
水晶蝦餃	蒸し海老餃子 수정새우만두_국내산 돼지고기 Steamed Shrimp Dumplings	₩ 24,000 (4 pieces)
鮮肉鍋貼	焼き餃子 군만두_국내산 돼지고기 Pan-fried Pork Dumplings	₩ 25,000 (5 pieces)
鮮肉菜蒸餃	蒸し餃子 찐만두_국내산 돼지고기 Steamed Pork Dumplings	₩ 25,000 (5 pieces)
鮮肉菜水餃	水餃子 물만두_국내산 돼지고기 Boiled Pork Dumplings	₩ 25,000 (10 pieces)
青菜香菇包	野菜餃子 채소만두 Vegetable Dumplings	₩ 4,000 (1 piece)
脆皮春捲	春巻き 춘권_국내산 쇠고기 한우 Spring Rolls	₩ 27,000 (4 pieces)

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다.

국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

甜品

감채 · Desserts

		大盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
拔絲苹果	リンゴの飴炊き 사과탕 Fried and Honey-glazed Apple	₩ 43,500	₩ 29,000
脆皮香蕉球	揚げバナナ 바나나 튀김 Sweet Bean Stuffed and Deep-fried Banana	₩ 43,500	₩ 29,000
拔絲地瓜	さつまいもの飴炊き 고구마탕 Fried and Honey-glazed Sweet Potato	₩ 43,500	₩ 29,000
拔絲百果	銀杏の飴炊き 은행탕 Fried and Honey-galzed Ginko Nuts	₩ 43,500	₩ 29,000
拔絲粟米	とうもろこしの飴炊き 옥수수탕 Fried and Honey-glazed Corn Balls	₩ 43,500	₩ 29,000
拔絲圓宵	中国風団子の飴炊き 찹쌀떡탕_태국산 찹쌀가루 Fried and Honey-glazed Rice Balls	₩ 43,500	₩ 29,000
木瓜盅椰汁西米露	パパイヤのココナッツ西米露 파파야 코코넛 시미로 Coconut Simiro in Papaya	₩ 45,000 (per person / 1人分)	
蜜瓜盅西米露	柿入りメロン西米露 메론과 감 시미로 Persimmon Simiro in Muskmelon Bowl	₩ 39,000 (per person / 1人分)	
季節水果	季節の果物 제철 과일 Seasonal Fresh Fruit	₩ 25,000 (per person / 1人分)	
杏仁豆腐	杏仁豆腐 리치 향인 두부 Iced Almond Jelly with Lychee	₩ 18,000 (per person / 1人分)	
西米露	西米露(柿、バナナ) 시미로 (감/바나나) Chilled Fruit Puree with Tapioca Pearls (Persimmon/Banana)	₩ 18,000 (per person / 1人分)	

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다.

국내산 쌀과 배추김치(국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

全素食

베지테리언 · Vegetarian

		大盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
雙冬菜胆	チンゲン菜と筍入り干し椎茸焼き 청경채와 죽순 동고버섯 Braised Mushrooms and Bamboo Shoot with Bok Choy	₩ 97,500	₩ 65,000
什錦麻婆豆腐	野菜を添えた麻婆豆腐 채소를 곁들인 마파두부 Assorted Vegetables and Tofu with Chili Sauce	₩ 82,500	₩ 55,000
豆豉兰花豆腐	ブロッコリー豆腐揚げ 黒豆ソース 검은콩소스 브로콜리 두부튀김 Fried Tofu and Broccoli with Black Bean Sauce	₩ 90,000	₩ 60,000
全素鼎湖上素	五目野菜 신선한 채소볶음 Stir-fried Assorted Vegetables	₩ 90,000	₩ 60,000
糖醋冬菇	干し椎茸揚げ甘酢ソース 탕수소스 동고버섯 Deep-fried Mushroom with Sweet and Sour Sauce	₩ 75,000	₩ 50,000
露筍炒三菇	茸とアスパラガスの炒め 아스파라거스 버섯볶음 Stir-fried Asparagus and Mushrooms	₩ 90,000	₩ 60,000
蒜香炒青菜	青菜のにんにく炒め 마늘향의 청경채볶음 Sautéed Garlic and Bok Choy	₩ 69,000	₩ 46,000
魚香露筍菜胆	アスパラガスとチンゲン菜 魚香ソース 어향소스 아스파라거스 청경채 Asparagus and Bok Choy with Sichuanese Sauce	₩ 75,000	₩ 50,000
避風塘豆腐	ビーフォンタン豆腐揚げ 피풍당 두부튀김 Fried Bifengtang style Tofu	₩ 82,500	₩ 55,000

베지테리언 메뉴는 비건 메뉴로 구성되며, 요청 시 다른 베지테리언 메뉴로도 변경이 가능합니다.
Our Vegetarian menu is vegan and may be adjusted upon request.

국내산 두부(콩)을 사용합니다.