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 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, 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。

梅
매

雪花蟹肉羹 설화 게살 수프
Crab Meat Soup

五彩炒肉拌粉皮 양장피
Seafood, Vegetables and Noodle Sheet with Mustard Sauce
국내산 쇠고기 한우, 베트남산 오징어

蠔皇杏鮑菇元寶 새송이버섯과 전복 찜
Braised Whole Abalone with King Oyster Mushrooms

椒烹龍蝦 깐풍소스 바닷가재
Stir-fried Lobster with Garlic Sauce

食事 식사
Noodles or Fried Rice

甜點 후식
Dessert

₩ 130,000 | 1人

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

蘭
난

酸辣湯 산라탕
Hot and Sour Soup
국내산 두부(콩)

蟹肉扒蘭花 게살소스 브로콜리
Braised Broccoli with Crab Meat Sauce

松茸燒海蔘 송이 해삼
Stir-fried Pine Mushroom and Sea Cucumber

黑胡椒金沙牛排 통후추소스 쇠고기 안심 스테이크
Grilled Beef with Whole Pepper and Garlic Sauce
미국산 쇠고기

食事 식사
Noodles or Fried Rice

甜點 후식
Dessert

₩ 150,000 | 1人

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

菊
국

八仙特品盤 팔선 특색 냉채
Chef's Special Appetizer
국내산 쇠고기 한우

紅燒乾金絲珍饈 홍소 건금사 찜
Braised Delicacy of the Sea with Brown Sauce

蒜茸蒸龍蝦 마늘소스 바닷가재
Steamed Live Lobster with Garlic Sauce

家常海蔘拼花捲 가상해삼과 꽃빵
Stir-fried Sea Cucumber and Dumpling with Spicy Sauce
국내산 쇠고기 한우

食事 식사
Noodles or Fried Rice

甜點 후식
Dessert

₩ 200,000 | 1人

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

竹
죽

八仙特品盤 팔선 특색 냉채
Chef's Special Appetizer
국내산 쇠고기 한우

養生北京片皮鴨 보양 북경 오리
Peking Duck
국내산 오리

精品点心 정품 딤섬
Special Dim sum
국내산 돼지고기

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

魚香烏龍海蔘 어향소스 오룡해삼
Braised Whole Shrimp-stuffed Sea Cucumber with Sichuanese Sauce

食事 식사
Noodles or Fried Rice

甜點 후식
Dessert

₩ 240,000 | 1人

4인 이상 주문부터 추가 금액 없이 이용 가능
2인 주문 시 1인 2만원 추가, 3인 주문 시 1인 1만원 추가

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

乾鮑特選
건포특선

八仙特品盤 팔선 특색 냉채
Chef's Special Appetizer
국내산 쇠고기 한우

金湯烏龍海蓼 오룡해삼 특제 수프
Shrimp-stuffed Sea Cucumber Soup

八仙精選乾鮑 자연산 건전복
Braised Whole Supreme Dried Abalone with Brown Sauce

精品点心 정품 딤섬
Special Dim sum
국내산 돼지고기

魚香至尊韓牛排 어향소스 지존 갈비
Shanghainese Supreme Beef Stew with Sichuanese Sauce
국내산 쇠고기 한우

食事 식사
Noodles or Fried Rice

甜點 후식
Dessert

₩ 260,000 | 1人

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

全素食補
전소식보

時蔬冷菜 계절 채소 샐러드
Fresh Vegetable Salad

松茸炖菊花豆腐 자연송이 국화 두부 수프
Chrysanthemum-shaped Bean Curd with Pine Mushroom Soup
국내산 두부(콩)

黑松露扒時蔬皇帝菌 송로버섯소스 황제버섯
Steamed White Ferula Mushrooms with Truffle Sauce

乾編四季豆配金銀絲 사천식 콩깍지 볶음과 은사권
Stir-Fried Bean Pod with Red Hot Pepper Sauce and Dumplings

紅燒茄子拌白米飯 홍소 가지 덮밥
Braised Eggplant on Steamed Rice

甜點 후식
Dessert

₩ 150,000 | 1人

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

국내산 쌀을 사용합니다.