

[Beijing Menu]

밥류 / RICE SELECTION / 飯類

삼선 볶음밥 16,500

(쌀:국내산)

Fried Rice with Seafood

三鮮炒飯

새우 볶음밥 16,500

(쌀:국내산, 새우:베트남)

Fried Rice with Shrimps

蝦仁炒飯

잡채밥 18,700

(쌀:국내산, 쇠고기 안심:호주산)

Chinese Noodles and Vegetables on Steamed Rice (Rump)

炒肉飯

류산슬 덮밥 22,000

(쌀:국내산, 오징어:베트남)

Braised Sea Cucumber, Beef Round and Shrimp on Steamed Rice

流三絲飯

잡탕밥 24,200

(쌀:국내산, 오징어:베트남)

Mixed Seafood and Vegetables on Steamed Rice

八珍燴飯

면류 / NOODLE SELECTION / 麵類

기스면 (닭 가슴살) 15,400
(닭고기:국내산)
Shredded Chicken and Noodle Soup
鷄絲麵

삼선 자장면 (돼지고기) 15,400
(돼지고기:국내산)
Noodles with Black Bean Paste Sauce (Pork)
三鮮炸醬麵

삼선 찜뽕 18,700
(오징어:베트남, 꽃게:중국산)
Hot Noodles Soup with Mixed Seafood and Red Pepper
三鮮炒碼麵

삼선 하얀찜뽕 18,700
(오징어:베트남, 꽃게:중국산)
Hot Noodles Soup with Mixed Seafood
三鮮白炒碼麵

삼선 우동 18,700
(오징어:베트남)
Noodles Soup with Seafood and Vegetables
三鮮烏冬面

삼선 울면 18,700
(오징어:베트남)
Seafood with Noodles in Creamy Broth
三鮮溫麵

팔진탕면 19,800
(오징어:베트남)
Noodle Soup with Mixed Seafood
八珍湯麵

안심탕면 19,800
(쇠고기 안심:호주산)
Noodle Soup with Beef Tenderloin
牛肉湯麵

해물 볶음면 19,800
(오징어:베트남)
Fried Noodles with Mixed Seafood
海鮮炒麵

우육면 19,800 (아롱사태:미국산)
Red Braised Beef Noodle Soup 紅燒牛肉面

냉채류 / COLD DISHES SELECTION / 冷盤類

오향장우육 (쇠고기 아롱사태) S:33,000 L:44,000
(쇠고기 아롱사태:미국산)
Cold Roast Beef Shank
五香牛肉

특품 냉채 (쇠고기 아롱사태) S:49,500 L:71,500
(쇠고기 아롱사태:미국산)
Special Cold Cuts Dish (Beef Shank)
特色品盤

전복 냉채 S:49,500 L:71,500
(전복:국내산)
Sliced Cold Abalones
雙味鮑魚

스프류 / SOUP SELECTION / 湯類

게살 매생이 스프 13,200
(게살:국내산)
Crabmeat with Seaweed Fulvescens Soup
蟹肉海藻湯

산라탕 14,300
(두부:국내산,)
Hot and Sour Soup with Bean Curd
酸辣湯

게살 삭스핀 스프 20,900
(게살:국내산, 삭스핀:중국산)
Shark's Fin with Crabmeat Soup
蟹肉魚翅湯

불도장 (일주일 전 예약, order a week before) 55,000
(오리:국내산)
Special Chinese Soup (Budda Jump Soup)
佛跳牆

만두류 / DUMPLINGS / 點心類

준비하는 데 약 20분 정도 소요됩니다.
It takes about 20minutes to serve these menus.

꽃빵 (화권) 1,100
Steamed Plain Rolls
花捲

군만두 12,100
(돼지고기:국내산)
Fried Meat Dumplings
脆皮鍋占

두부류 / BEAN CURD SELECTION / 豆腐類

마파두부 S:33,000 L:44,000
(쇠고기 안심:호주산, 두부:국내산)
Braised Bean Curd and Minced Beef Round in Hot Sauce
麻婆豆腐

게살두부 S:33,000 L:44,000
(게살:국내산, 두부:국내산)
Braised Bean Curd with Crabmeat
蟹肉豆腐

소채류 / VEGETABLES SELECTION / 蔬菜類

청경채와 굴 소스 S:30,800 L:46,200
Pan Fried Green Vegetables with Oyster Sauce
蠔油青菜

고급 모듬 야채볶음 S:33,000 L:49,500
Sauteed Assorted Vegetables
炒素什錦

송이와 아스파라거스 S:44,000 L:62,700
(송이:중국산)
Pan Fried Pine Mushrooms and Asparagus
松茸露筍

잡품류 / ASSORTED FOOD SELECTION / 雜品類

류산슬 S:44,000 L:62,700
(쇠고기 안심:호주산, 오징어:베트남)
Braised Shredded Seafood and Vegetables (Beef Round)
流三絲

양장피 S:47,300 L:66,000
(쇠고기 안심:호주산, 오징어:베트남)
Shredded Seafood and Vegetables with Mustard Sauce (Beef Round)
炒肉兩張皮

해물 누룽지탕 S:53,900 L:75,900
(누룽지:중국산, 오징어:베트남)
Fried Glutinous Rice Cakes and Seafood
海鮮鍋粿

팔보채 S:53,900 L:75,900
(오징어:베트남)
Pan Fried Seafood and Vegetables
八寶菜

전가복 S:66,000 L:90,200
(전복:국내산, 송이:중국산, 오징어:베트남)
Pan Fried Seafood and Pine Mushrooms
全家福

닭고기와 오리류 / CHICKEN & DUCK SELECTION / 鷄鴨類

유림기 (닭고기와 간장 소스) S:33,000 L: 44,000

(닭고기:국내산)

Fried Chicken with Special Soy Sauce

油淋鷄

간풍기 (고추와 함께 볶은 닭고기) S:33,000 L: 44,000

(닭고기:국내산)

Sauteed Diced Chicken with Red Peppers

乾烹鷄塊

라조기 (닭고기와 고추볶음) S:33,000 L: 44,000

(닭고기:국내산)

Chicken Saute with Mushrooms, Bamboo Shoots and Hot Red Pepper

辣椒鷄

닭고기와 케슈넛 볶음 S:33,000 L: 44,000

(닭고기:국내산)

Pan Fried Diced Chicken with Cashew Nuts

腰果鷄丁

돼지고기류 / PORK SELECTION / 豚肉類

튀바로우 S:33,000 L: 44,000

(돼지고기:국내산)

Crispy Fried Pork with Sweet Sauce

鍋巴肉

돼지고기 광동식 탕수육 S:36,300 L: 49,500

(돼지고기:국내산)

Cantonese Sweet and Sour Pork

古老肉

돼지고기 탕수육 S:36,300 L: 49,500

(돼지고기:국내산)

Sweet and Sour Pork

糖醋肉

청경채와 돼지고기 삼겹살 찜 (40분 소요, It takes 40minutes) S:38,500 L: 53,900

(돼지고기:국내산)

Pan Fried Green Vegetables and Pork Belly with Oyster Sauce

青菜五花肉

쇠고기류 / BEEF SELECTION / 牛肉類

쇠고기 안심과 피망볶음 (고추잡채) S:38,500 L: 53,900

(쇠고기 안심:호주산)

Sauteed Shredded Rump and Pimiento

青椒牛肉絲

난자완스 S:42,900 L: 62,700

(쇠고기 안심:호주산)

Braised Beef Meat Balls

牛南煎丸子

쇠고기 안심과 굴 소스 S:42,900 L: 62,700

(쇠고기 안심:호주산)

Pan Fried Beef Tenderloin with Oyster Sauce

蠔油牛肉

쇠고기 안심과 매운 고추볶음 S:42,900 L: 62,700
 (쇠고기 안심:호주산)
 Sauteed Beef Tenderloin with Hot Red Peppers
 麻辣牛柳條
 쇠고기 안심 탕수육 S:42,900 L: 62,700
 (쇠고기 안심:호주산)
 Sweet and Sour Beef Tenderloin
 糖醋牛肉
 쇠고기 안심과 송이버섯볶음 S:52,800 L: 68,200
 (쇠고기 안심:호주산, 송이:중국산)
 Sauteed Beef Tenderloin and Pine Mushrooms
 松茸牛肉

바닷가재와 새우류 / SHRIMPS SELECTION / 龍, 蝦類

중새우 칠리 소스 S:44,000 L: 60,500
 (새우:베트남)
 Pan Fried Prawns with Chili Sauce
 乾燒明蝦

중새우 간풍 소스 S:44,000 L: 60,500
 (새우:베트남)
 Pan Fried Prawns with Garlic Sauce
 乾烹明蝦

사천식 새우볶음 S:44,000 L: 60,500
 (새우:베트남)
 Szechwan's Sauteed Shrimps
 川汁明蝦

새우와 매운 고추 S:44,000 L: 60,500
 (새우:베트남)
 Pan Fried Shrimps with Hot Red Peppers
 宮保明蝦

왕새우 칠리 소스 (15분 소요, It takes 15minutes) 14,300 Per Person
 (새우:베트남)
 Pan Fried King Prawns with Chili Sauce
 乾燒大明蝦

해삼과 전복류 / SEA CUCUMBERS & ABALONES SELECTION / 海蔘, 鮑魚類

준비하는데 약 30분 정도 소요됩니다.
It takes about 30minutes to serve these menus.

해삼과 돼지 삼겹살 S:55,000 L:77,000
(해삼:미국산, 돼지고기:국내산)
Sea Cucumbers and Pork Belly
海蔘與五花肉

해삼과 송이버섯 S:60,500 L:84,700
(해삼:미국산, 송이:중국산)
Sauteed Sea Cucumbers and Pine Mushrooms
海蔘松茸

해삼과 전복 S:62,700 L:90,200
(해삼:미국산, 전복:국내산)
Pan Fried Sea Cucumbers and Abalones
海蔘鮑魚

전복과 해삼, 송이버섯 S:66,000 L: 99,000
(전복:국내산, 해삼:미국산, 송이:중국산)
Braised Abalones, Sea Cucumbers and Pine Mushrooms
松鮑海蔘

상어 지느러미류 / SHARK' S FIN SELECTION / 魚翅類

2일 전 예약 메뉴입니다..
You may order these menus 2days in advance.

특품 송이버섯 상어 지느러미찜 77,000 Per Person
(송이:중국산, 삭스핀:중국산)
Special Steamed Whole Shark's Fin with Pine Mushrooms
松茸排翅

게살 상어 지느러미 요리 S:49,500 L:71,500
(게살:국내산, 삭스핀:중국산)
Shark's Fin with Crabmeat
蟹肉魚翅

[Lunch Course Menu]

행복코스 幸福定卓

흑임자 두부 샐러드
Black sesame Tofu Salad

팔보채 (오징어:베트남)
Pan Fried Seafood and Vegetables
八寶菜

탕수육 (돼지고기:국내산)
Sweet and Sour Pork
糖醋肉

자장면 (돼지고기:국내산)
Noodles with Black Bean Paste Sauce
炸醬麵

후식
Chinese Dessert
甜品類

38,500

2인 이상 주문 가능합니다.
You may order the dishes for more than 2 persons

10% 부가세 포함가 입니다.
10% tak is included.

[Lunch Course Menu]

가족코스 家庭定卓

매생이 은이 버섯 수프
Seaweed Fulvescens with Wood ear Mushroom Soup
海带蘑菇汤

북경식 상어지느러미와 해산물
Peking style Shark fins and Seafood
北京风味的鱼翅和海鲜

크림새우(새우:베트남)
Pan Fried Prawns with Cream Sauce
奶油虾

쇠고기 안심과 피망볶음과 화권 (쇠고기 안심:호주산)
Sauteed Shredded Rump and Pimiento and Streamed Plain Rolls
青椒牛肉絲

자장면 (돼지고기:국내산)
Noodles with Black Bean Paste Sauce
炸醬麵

후식
Chinese Dessert
甜品類

44,000

2인 이상 주문 가능합니다.
You may order the dishes for more than 2 persons

10% 부가세 포함가 입니다.
10% tak is included.

[Course Menu]

복 코스 福定卓

중국식 샐러드
Special Cold Dish
特味冷盤

게살 삭스핀 스프
(게살:국내산, 삭스핀:중국산)
Shark's Fin with Crab Meat Soup
蟹肉魚翅湯

송이와 아스파라거스
(송이:중국산)
Pan Fried Pine Mushrooms and Asparagus
松茸露筍

중새우 칠리 소스
(새우:베트남)
Pan Fried Prawns with Chili Sauce
乾燒中蝦

쇠고기 안심과 피망볶음과 화권
(쇠고기 안심:호주산)
Sauteed Shredded Rump and Pimiento with Steamed Plain Rolls
青椒牛肉絲

식사 (자장면 또는 짬뽕)
(돼지고기:국내산, 오징어:베트남)
Noodles
食事

餠菜類
Chinese Dessert
후식

66,000

2인 이상 주문 가능합니다.
You may order the dishes for more than 2 persons.

[Course Menu]

수 코스 壽定卓

스페셜 냉채
Special Cold Dish
特色品盤

매생이 게살 삭스핀 스프
(게살:국내산, 삭스핀:중국산)
Shark's Fin with Crab Meat Soup with Capsosiphon Fulvescense
海藻蟹肉魚翅湯

전가복
(전복:국내산, 오징어:베트남)
Pan Fried Seafood and Vegetables
全家福

유림기 (닭고기와 간장 소스)
(닭고기:국내산)
Fried Chicken with Special Soy Sauce
油淋雞

쇠고기 안심과 통후추 소스와 화권
(쇠고기 안심:호주산)
Sauteed Diced Beef Tenderloin with Black Pepper with Steamed Plain Rolls
黑椒炒牛柳

식사 (자장면 또는 짬뽕)
(돼지고기:국내산, 오징어:베트남)
Nooldles
食事

餠菜類
Chinese Dessert
후식

77,000

2인 이상 주문 가능합니다.
You may order the dishes for more than 2 persons.

[Course Menu]

보양 코스 保養定卓

불도장

(돼지고기:국내산, 오골계:국내산)

Special Chinese Soup (Budda Jump Soup) 佛跳牆

송이버섯 상어 지느러미찜

(송이:중국산, 삭스핀:중국산)

Special Steamed Whole Shank's Fin with Pine Mushrooms

松茸排翅

X.O 해삼탕

(해삼:미국산)

Pan Fried Sea Cucumbers with X.O Sauce

X.O 紅燒海蔘

왕새우 칠리 소스

(새우:베트남)

Pan Fried King Prawns with Chili Sauce

乾燒大明蝦

메로찜과 흰밥

(메로:원양산, 쌀:국내산)

Steamed Mero with Green Onion, Ginger and Soy Sauce with Steamed Rice

清蒸鱈魚, 白米飯

식사 (자장면 또는 짬뽕)

(돼지고기:국내산, 오징어:베트남)

Noodles

食事

餠菜類

Chinese Dessert

후식

99,000

일주일 전 예약, 2인 이상 주문 가능합니다.

You may order the dishes for more than 2 persons a week in advance.

[Course Menu]

황제 코스 皇帝定卓

불도장

(돼지고기:국내산, 오골계:국내산)

Special Chinese Soup(Budda Jump Soup) 佛跳牆

특품 송이버섯 상어 지느러미찜

(송이:중국산, 삭스핀:중국산)

Special Steamed Whole Shank's Fin with Pine Mushrooms

蠔皇松茸排翅

해삼과 전복

(해삼:미국산, 전복:국내산)

Pan Fried Sea Cucumbers and Abalones

海蔘鮑魚

어향 아스파라거스 관자 볶음

(관자:중국산)

Sauteed Scallops and Asparagus with Fish Sauce

漁香露筍鮮貝

청경채와 돼지고기 삼겹살 찜

(돼지고기:국내산)

Pan Fried Green Vegetables and Pork Belly with Oyster Sauce

青菜五花肉

식사 (볶음밥 또는 자장면 또는 찜뽕)

(쌀:국내산, 돼지고기:국내산, 오징어:베트남)

Fried Rice or Noodles

食事

餠菜類

Chinese Dessert

후식

121,000

일주일 전 예약, 4인 이상 주문 가능합니다.

You may order the dishes for more than 4 persons a week in advance.

BEVERAGES

맥주 / BEER

카스 Cass 6,000

테라 Terra 6,000

칭따오 Tsingtao 12,100

고량주 / CHINESE LIQUOR

수정방

Shui Jing Fang(250ml) 330,000

주귀주

Ji Gui Ju(540ml) 250,000

Ji Gui Ju(250ml) 150,000

오량액

Wu Lian Ye(500ml) 400,000

마오타이

Mau Tai(500ml) 400,000

공부가주

Kon Fu Jia Ju(500ml) 45,000

연태고량주

Yan Tai Kao Liang(500ml) 45,000

Yan Tai Kao Liang(250ml) 25,000

Yan Tai Kao Liang(125ml) 15,000

설원

Xue Yuan(450ml) 22,000

Xue Yuan(250ml) 18,000

국산주 / KOREAN TRADITIONAL SPIRITS

100 휘 100 Hwi 275,000

복분자 Bokbunja 33,000

매취순 Maechisoon 22,000

참이슬 Chameesul 6,000

진로 Jinro Soju 6,000

탄산음료 / SOFT DRINK

코카콜라 Coke 5,000

제로콜라 Coke Zero 6,000

칠성사이다 Cider 5,000

천연사이다 Cheonyoen Cider 5,000

토닉워터 Tonic Water 5,000

탄산수 / SPARKLING MINERAL WATER

페리에 Perrier 6,600

커피/ COFFEE

HOT / ICE

아메리카노 Americano 6,000 / 6,500