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.

난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산염 등은
알러지를 유발할 수 있으므로 알러지가 있는 고객께서는 미리 말씀해주시기 바랍니다.

Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts, Soybeans, Wheat, Mackerel, Crab, Shrimp, Pork, Peach, Tomato, and
Sulfites can cause allergic symptoms. Please let us know in advance if you have any food allergies or dietary issues.

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	₩ 127,000	₩ 85,000
時果沙律鮮龍蝦	ロブスタ-冷菜　바닷가재 전채 Steamed and Chilled Lobster Appetizer	₩ 127,000	₩ 85,000
芥汁凉拌三鮮	海老､鮑､なまこの盛り合わせ芥子ソ-ス和え　겨자소스 삼선전채 Chilled Abalone, Shrimp and Sea Cucumber with Mustard Sauce	₩ 127,000	₩ 85,000
八仙特味拼盤	特製冷菜の盛り合わせ　팔선 모둠 전채 _국내산 소고기 한우 Special Palsun Appetizer	₩ 127,000	₩ 85,000
五彩拌粉皮	魚介と野菜入り春雨のマスタ-ドソ-ス和え 오채 수정피 전채 _국내산 소고기 한우 Seafood, Vegetables and Noodle Sheets with Mustard Sauce	₩ 105,000	₩ 70,000
海蜇冷鮑片	くらげと鮑の冷菜　해파리 전복 전채 Chilled Jellyfish and Abalone Salad	₩ 118,000	₩ 79,000
五香醬牛肉	牛肉の冷菜　오향장육 _국내산 소고기 한우 Beef Cold Cuts with Five Spices	₩ 100,000	₩ 67,000
桶子油鷄	広東風鶏肉チャ-シュ-　광둥식 동자기 _국내산 닭고기 Cantonese Boiled and Chilled Chicken Stew with Soy Sauce	₩ 69,000	₩ 46,000
蜜汁叉燒肉	豚バ-ベキュ-　돼지고기 바비큐 _국내산 돼지고기 Honey Glazed Pork Barbecue	₩ 87,000	₩ 58,000
廣東燒鴨	鴨バ-ベキュ-　오리 바비큐 _국내산 오리 Duck Barbecue	₩ 100,000	₩ 67,000
脆皮燒脯肉	豚三枚肉バ-ベキュ-　크리스피 삼겹살 바비큐 _국내산 돼지고기 Crispy Pork Belly Barbecue	₩ 87,000	₩ 58,000

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

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

乾食材料

건 식재료

乾魚翅 건 통꼬리 상어지느러미 · Dried Whole Shark's Fin

샥스핀(상어지느러미)은 세계 각지에서 생산되며 종류와 품질 또한 다양합니다. 그 중 '마고 샥스핀'은 결이 가장 굵고 길이가 길며, 샥스핀 중 최고의 품질이라고 평가됩니다. 연간 생산량이 극히 적기 때문에 고가임은 물론 구입하기조차 쉽지 않습니다.
샥스핀은 고단백질 음식이자 매우 우수한 영양분이 함유되어 컨디션을 최적의 상태로 만들어 줍니다.

Dried Shark's Fin, especially Mago Shark's Fin, is highly effective for Anti-aging with Collagen and nourishment.
It is one of the best and most sought-after health foods in the world, which makes it more rare to find.
Palsun presents this precious dish to you with limited quantity.

世界各地で生産されているふかひれは、多種多様で年間生産量がごく僅かな食材です。
ふかひれは高蛋白質で、非常に栄養が高く、人体の内部器官のコンディションを最適化 してくれる効能を持っています。

極品高茶尾翅	ふかのひれ煮込み 尾ひれ入り　마고 통꼬리 상어지느러미 The Most Superior Dried Shark's Fin	₩ 싯 가 (Market Price)
極品大群翅	イタチザメのふかひれ煮込み　타이거 통꼬리 상어지느러미 Very Superior Dried Shark's Fin	₩ 싯 가 (Market Price)

乾鮑魚 건전복 · Dried Abalone

건전복은 전 세계 미식가들이 꼽는 최고의 식재료입니다. 매년 극히 소량만 생산되어 구하기가 어렵습니다.
건전복은 황금색을 띄며, 매우 부드러운 식감과 건전복 특유의 농축된 풍미를 지닙니다.

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

その中でも北海道の深層水でとれた鮑が 最高級品といわれ、ごく少量しかとれません。
干し鮑の色は、金色を帯びており、非常に柔らかい 食感と特有の濃縮された味を持っています。

吉品乾鮑	干し鮑　길품 건전복 Braised Whole Supreme Dried Abalone with Special Sauce	1个	₩ 싯 가 (Whole Piece / 1마리 / Market Price)

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

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

魚翅

상어지느러미 · Shark's Fin

		大盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
鮑汁海虎翅	イタチザメのふかひれ煮込み 鮑ソース和え 전복소스 타이거 상어지느러미 Braised Tiger Shark's Fin with Abalone Sauce		₩ 190,000 (per person /1人分)
紅燒大尾翅	ふかのひれ姿煮込み 상어 꼬리지느러미 찜 Braised Whole Shark's Fin Tail with Abalone Sauce		₩ 145,000 (per person /1人分)
四川酸辣尾翅	四川風ふかのひれ煮込み 사천식 상어 꼬리지느러미 찜 Braised Whole Shark's Fin Tail with Sichuanese Sauce		₩ 145,000 (per person /1人分)
原盅燉佛跳墻	佛跳墻 불도장 _호주산 도가니, 국내산 오골계, 국내산 돼지고기 Buddha Jumps over the Wall		₩ 145,000 (per person /1人分)
三鮮魚翅	三種の海鮮炒め ふかひれソース和え 삼선 상어지느러미 Three Kinds of Stir-fried Seafood and Vegetables with Shark's Fin Sauce	₩ 260,000	₩ 170,000
魚翅扒三絲	北京風ふかのひれ 북경식 상어지느러미 _국내산 소고기 한우 Shark's Fin Chop Suey	₩ 218,000	₩ 145,000
珊瑚芙蓉魚翅	ふかのひれとかに卵のクリーム煮 부용 상어지느러미 Stir-fried Shark's Fin and Egg White	₩ 200,000	₩ 133,000

燕窩

제비집 · Bird's Nest

		1人分 Per Person
黑魚子扒官燕	キャビア入り燕の巣 캐비어 제비집 Braised Bird's Nest with Caviar	₩ 109,000
竹笙扒官燕	衣笠茸入り燕の巣 죽생 제비집 Braised Bird's Nest with Bamboo Mushroom	₩ 103,000
珊瑚芙蓉官燕	かに卵入り燕の巣クリーム煮 산호 부용 제비집 Sautéed Crab Roe and Egg White with Bird's Nest	₩ 103,000

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

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

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
海蔘扒鮮鮑片	鮑となまこの煮込み 해삼 활전복 Braised Sea Cucumber and Abalone	₩ 290,000	₩ 195,000
松茸扒鮮鮑片	鮑と松茸の煮込み 송이 활전복 Braised Pine Mushroom and Abalone	₩ 178,000	₩ 119,000
奶油露筍鮮鮑片	鮑とアスパラガス クリームソース和え 크림소스 아스파라거스 활전복 Abalone and Asparagus with Cream Sauce	₩ 172,000	₩ 115,000
蠔皇原隻吉品鮑	特級鮑のステーキ 길품 통전복 찜 Braised Prime Abalone with Brown Sauce	₩ 90,000 (per person /1人分)	
發財玉環鮑	豆腐と鮑の髪菜ソース和え 발채소스 옥환 전복 Steamed Abalone on Tofu with Black Moss Sauce	₩ 73,000 (per person /1人分)	
魚香原集海蔘	なまこ蒸し煮 어향소스 통해삼 Braised Whole Sea Cucumber with Sichuanese Sauce	₩ 97,000 (per person /1人分)	
一品海蔘球	なまこの海老肉詰め揚げ炒め 일품 해삼 Fried and Braised Shrimp Stuffed Sea Cucumber Rolls	₩ 290,000	₩ 195,000
東坡肉海蔘	なまこと豚肉の煮込み 해삼 동파육 _국내산 돼지고기 Braised Sea Cucumber and Steamed Pork Belly with Abalone Sauce	₩ 290,000	₩ 195,000
鮑汁燒海蔘	なまこの煮込み 鮑ソース和え 홍소 해삼 Braised Sea Cucumber with Abalone Sauce	₩ 280,000	₩ 185,000

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

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

游水海鮮

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

活魚	石斑魚	アラ 다금바리 Black Grouper	₩ 싯 가 (Market Price)
	黑鱸	クロソイ 우럭 _국내산 우럭 Grouper	₩ 싯 가 (Market Price)
	左口魚 150g	カレイ 가자미 Flat Fish	₩ 30,000

소스 선택 Your Choice of Sauces

淸蒸	醤油ソース	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	美州產龍蝦	米国産 ロブスター 바닷가재 Live Lobster	₩ 169,000 (Whole Piece / 1마리)

소스 선택 Your Choice of Sauces

薑蔥	生薑と玉葱ソース	대파 생강소스	Green Onion and Ginger Sauce
乾燒	四川風チリソース	칠리소스	Chili Sauce
宮爆	辛子炒め	사천소스	Red Hot Pepper Sauce

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

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

蝦・海鮮

새우와 해선 · Prawn 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 Wrapper	₩ 109,000	₩ 73,000
乾燒大明蝦	車海老のチリソース煮　칠리 큰 새우 Fried Prawn with Chili Sauce	₩ 109,000	₩ 73,000
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	₩ 109,000	₩ 73,000
豆豉蝦仁	海老の黒豆ソースソテー　검은콩소스 새우 Sautéed Shrimp with Black Bean Sauce	₩ 94,000	₩ 63,000
富貴蝦仁	海老フライ マヨネーズソース　마요네즈소스 새우 Fried Shrimp with Mayonnaise Sauce	₩ 94,000	₩ 63,000
宮保爆蝦仁	海老の唐辛子炒め 고추 새우볶음 Stir-fried Shrimp, Hot Red Pepper and Cashew Nuts with Chili Sauce	₩ 94,000	₩ 63,000
麥片蝦仁	麦芽入り海老炒め　맥아새우 볶음 Sautéed Shrimp with Malt	₩ 94,000	₩ 63,000
檸檬蝦仁	麦芽入り海老炒め　레몬소스 새우 Fried Shrimp with Lemon Sauce	₩ 94,000	₩ 63,000
全家來福	魚介類と野菜の五目炒め　전가래복 _국내산 돼지고기, 국내산 우럭 Braised Seafood and Vegetables	₩ 181,000	₩ 121,000
八寶辣椒	海産物と野菜の辛味五目炒め　팔보라조 _국내산 우럭 Stir-fried Seafood and Vegetables with Hot Sauce	₩ 181,000	₩ 121,000
三鮮脆鍋粑	海鮮おこげ　해산물 누룽지탕 _대만산 쌀 Braised Seafood and Vegetables with Brown Sauce on Fried Crispy Rice	₩ 127,000	₩ 85,000
京式溜三絲	海老と牛肉入り なまこの細切り炒め 북경식 유산슬 _국내산 한우 Braised Julienne-cut Sea Cucumber, Shrimp and Vegetables	₩ 127,000	₩ 85,000

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

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

湯
수프 · Soup

		1人分 Per Person
蟹黄燴官燕	かに卵入り燕の巣炒め 꽃게알 제비집 수프 Bird's Nest Soup with Crab Roe	₩ 103,000
吉品上湯官燕	燕の巣スープ 상탕 제비집 수프 Double Boiled Bird's Nest Soup	₩ 103,000
竹笙菜胆燉鮑翅	衣笠茸入りふかのひれ 죽생 상어지느러미 수프 Double Boiled Shark's Fin and Bamboo Mushroom Soup	₩ 103,000
蟹黄大生翅	かに卵入りふかのひれスープ 꽃게알 상어지느러미 수프 Shark's Fin Soup with Crab Roe	₩ 79,000
蟹肉大生翅	かに肉入りふかのひれスープ 킹크랩 상어지느러미 수프 Shark's Fin Soup with Crab Meat	₩ 79,000
酸辣魚翅湯	四川風 ふかのひれスープ 상어지느러미 산라탕 Hot and Sour Shark's Fin Soup	₩ 79,000
萬壽果燉珍菌	パパイヤ入り茸スープ 파파야 버섯 맑은 수프 Mushroom Soup in Papaya	₩ 67,000
萬壽果鮑片湯	パパイヤ入り鮑スープ 파파야 전복 수프 Abalone Soup in Papaya	₩ 67,000
菜胆三鮮湯	シーフードスープ 해산물 맑은 수프 Seafood Soup	₩ 39,000
金菇蟹肉湯	かに肉スープ 킹크랩 수프 Crab Meat Soup	₩ 48,000
四川酸辣湯	牛肉と豆腐入り 四川風なまこスープ 산라탕 Hot and Sour Soup	₩ 48,000
酸辣龍蝦羹	四川風ロブスタースープ 바닷가재 산라탕 Hot and Sour Lobster Soup	₩ 67,000

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

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

牛肉(韓牛)

소고기 · Korean Beef

		大盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
野生松茸牛肉	牛肉と松茸炒め　자연 송이와 소고기 _국내산 한우 Stir-fried Beef with Sliced Pine Mushroom	₩ 109,000	₩ 73,000
中式牛柳脯	中国風牛ステーキ　만다린소스 소고기 _국내산 한우 Beef Escalope with Mandarin Sauce	₩ 118,000	₩ 79,000
牛肉鬆生菜包	牛焼肉のレタス包み　소고기 양상추 쌈 _국내산 한우 Stir-fried Minced Beef on Lettuce Wrapper	₩ 109,000	₩ 73,000
蠔皇青菜牛肉	牛焼肉 鮑ソース和え　청채 소고기 _국내산 한우 Stir-fried Beef with Bok Choy	₩ 109,000	₩ 73,000
糖醋牛肉	牛肉唐揚げ甘酢かけ　탕수소스 소고기 _국내산 한우 Deep Fried Beef with Sweet and Sour Sauce	₩ 105,000	₩ 70,000
川味麻辣牛肉	牛ひれ肉と唐辛子の豆板醤炒め　사천식 소고기 _국내산 한우 Stir-fried Beef Slices with Spicy Chili Sauce	₩ 109,000	₩ 73,000
青椒牛肉絲	牛肉細切りピーマン炒め　피망 소고기 _국내산 한우 Stir-fried Green Bell Pepper and Shredded Beef	₩ 105,000	₩ 70,000
漁香露筍牛肉	四川風アスパラガス牛肉 어향소스 아스파라거스 소고기 _국내산 한우 Beef and Asparagus with Sichuanese Sauce	₩ 105,000	₩ 70,000
豉椒炒牛肉	牛焼肉 黒豆ソース　검은콩소스 소고기 _국내산 한우 Stir-fried Beef with Black Bean Sauce	₩ 105,000	₩ 70,000
南煎肉餅	牛肉の肉団子　난자완스 _국내산 한우 Braised Beef Meatballs	₩ 105,000	₩ 70,000
至尊牛排	上海風牛カルビ煮込み　지존 한우 갈비 찜 _국내산 한우 Shanghainese Supreme Beef Stew	₩ 103,000 (per person / 1人分)	

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

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

豚肉
돼지고기 · Pork

		大盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
川味回鍋肉	四川風豚焼肉 黒豆ソース 사천식 삼겹살 _국내산 돼지고기 Sichuanese Pork Belly	₩ 78,000	₩ 52,000
椒鹽燒排骨	豚カルビ揚げ 갈비튀김_국내산 돼지고기 Crispy Fried Back Ribs	₩ 78,000	₩ 52,000
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	₩ 78,000	₩ 52,000
京醬肉絲	豚肉炒め 경장육_국내산 돼지고기 Shredded Pork and Green Onion with Black Bean Sauce	₩ 78,000	₩ 52,000
東坡肉	豚ばら肉の角煮 동파육_국내산 돼지고기 Braised Pork Belly in Bean Paste	₩ 78,000	₩ 52,000
糖醋黑猪肉	猪肉唐揚げ甘酢かけ 탕수소스 흑 돼지고기_국내산 돼지고기 Deep Fried Pork with Sweet and Sour Sauce	₩ 78,000	₩ 52,000

豆腐
두부 · Tofu

		大盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
三鮮豆瓣豆腐	魚介と野菜入り辛味揚げ豆腐 해산물 두부 Fried Tofu, Vegetables and Seafood with Hot Sauce	₩ 100,000	₩ 67,000
漁香茄子豆腐	四川風ナス豆腐 어향소스 가지 두부 Eggplant and Tofu with Sichuanese Sauce	₩ 64,000	₩ 42,000
四川麻婆豆腐	豆腐と牛肉のチリソース煮 마파 두부 _국내산 소고기 한우 Tofu and Minced Meat with Chili Sauce	₩ 64,000	₩ 42,000
青菜豆腐	揚げ豆腐と青菜の炒め物 청채 두부 Fried Tofu and Vegetables with Brown Sauce	₩ 64,000	₩ 42,000
好品豆腐	豆腐と野菜のかに肉蒸し煮 호품 두부 Steamed Tofu and Vegetables with Crab Meat Sauce		₩ 34,000 (per person / 1人分)
發財銀塔豆腐	豆腐とかに肉の髪菜ソース和え 발채소스 은탑 두부 Steamed Tofu, Crab Meat and Vegetables with Black Moss Sauce		₩ 46,000 (per person / 1人分)

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

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

家禽類

닭고기 · 오리고기 · Poultry

		大盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
宮保爆鷄球	鶏肉と唐辛子炒め 고추 닭고기 _국내산 닭고기 Stir-fried Chicken and Cashew Nuts with Chili Sauce	₩ 76,000	₩ 51,000
蠔皇菜胆鷄球	鶏肉炒め 鮑ソース添え 청채 닭고기 _국내산 닭고기 Stir-fried Chicken and Bok Choy with Abalone Sauce	₩ 76,000	₩ 51,000
椒蒜烹鷄球	鶏肉のぶつ切り揚げにんにく味 깐풍기 _국내산 닭고기 Fried Chicken with Garlic Sauce	₩ 76,000	₩ 51,000
京式辣椒鷄球	鶏肉と野菜の唐辛子炒め 라조기 _국내산 닭고기 Fried Chicken, Mushrooms and Bamboo Shoot with Chili Sauce	₩ 76,000	₩ 51,000
腰果鷄球	鶏肉炒め、洋くるみ添え 캐슈넛 닭고기 _국내산 닭고기 Stir-fried Chicken with Cashew Nuts	₩ 76,000	₩ 51,000
西檸煎軟鷄	鶏の唐揚げ レモンソース和え炒め 레몬소스 닭고기 _국내산 닭고기 Fried Chicken with Lemon Sauce	₩ 76,000	₩ 51,000
油淋子鷄	鶏肉の揚げにんにく味 유림기 _국내산 닭고기 Fried Chicken with Garlic and Soy Sauce	₩ 76,000	₩ 51,000
北京片皮鴨	北京家鴨皮巻き 북경오리 _국내산 오리 Peking Duck	₩ 145,000 (Whole Piece / 1마리)	

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

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

精美素食

채소 · Vegetables

		大盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
露筍炒三菇	茸とアスパラガス炒め 아스파라거스 모둠 버섯 Stir-fried Asparagus and Mushrooms	₩ 76,000	₩ 51,000
竹笙蟹肉扒蘭花	ブロッコリーと衣笠茸の煮込み かに肉添え 죽생 킹크랩 브로콜리 Braised Broccoli and Bamboo Mushroom with Crab Meat	₩ 76,000	₩ 51,000
瑤柱扒白菜心	乾し貝柱と白菜の煮つけ 건관자 배추조림 Boiled Dried Sea Scallop and Cabbage	₩ 82,000	₩ 54,000
鼎湖上素	五目野菜の煮込み 모둠 채소 Assorted Stir-fried Vegetables	₩ 69,000	₩ 46,000
蠔皇雙冬菜胆	茸と青菜煮込み 쌍동채단 Braised Mushroom and Bamboo Shoot with Abalone Sauce	₩ 69,000	₩ 46,000
蒜香炒青菜	青菜にんにく味炒め 마늘 청채 Sautéed Garlic and Bok Choy	₩ 63,000	₩ 42,000
奶油菜心	クリームソースの青菜 크림소스 청채 Blanched Bok Choy with Cream Sauce	₩ 63,000	₩ 42,000
鮑汁菜心	鮑ソースの青菜 전복소스 청채 Blanched Bok Choy with Abalone Sauce	₩ 63,000	₩ 42,000
漁香露筍菜胆	四川風アスパラガス青菜 어향 아스파라거스 청채 Asparagus and Bok Choy with Sichuanese Sauce	₩ 63,000	₩ 42,000
紅燒茄子	ナス煮込み 홍소가지 Braised Eggplant	₩ 63,000	₩ 42,000

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

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

飯

밥 · Rice

		1人分 Per Person
福建式炒飯	福建式炒飯 복건식 볶음밥 _국내산 쌀 Fujianese Fried Rice	₩ 35,000
菠蘿盅炒飯	パイナップル炒飯 파인애플 볶음밥 _국내산 소고기 한우, 국내산 쌀 Chop Suey Fried Rice in Pineapple Bowl	₩ 35,000
X.O醤海鮮炒飯	シーフード炒飯 X.Oソース添え 해산물 볶음밥 _국내산 쌀 Seafood Fried Rice with X.O Sauce	₩ 35,000
蟹肉炒飯	かに肉炒飯 킹크랩 볶음밥 _국내산 쌀 Crab Meat Fried Rice	₩ 25,000
八珍炒飯	五目炒飯 팔진 볶음밥 _국내산 소고기 한우, 국내산 쌀 Chop Suey Fried Rice	₩ 25,000
蝦仁炒飯	海老炒飯 새우 볶음밥 _국내산 쌀 Shrimp Fried Rice	₩ 25,000
叉燒生菜炒飯	バーベキュー野菜炒飯 바비큐 볶음밥 _국내산 돼지고기, 국내산 쌀 Pork Barbecue and Vegetable Fried Rice	₩ 25,000
青菜鷄粒炒飯	チキン炒飯 닭고기 볶음밥 _국내산 닭고기, 국내산 쌀 Chicken Fried Rice	₩ 25,000
青菜炒飯	青菜炒飯 청채 볶음밥 _국내산 쌀 Vegetable Fried Rice	₩ 25,000
八珍燴飯	五目かけご飯 팔진 덮밥 _국내산 우럭, 국내산 쌀 Seafood and Vegetables on Steamed Rice	₩ 48,000
溜三絲燴飯	牛肉とエビ入りなまこのかけご飯 유산슬 덮밥 _국내산 소고기 한우, 국내산 쌀 Braised Sea Cucumber, Beef and Shrimp on Steamed Rice	₩ 48,000

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

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

麵

면 · Noodles

		1人分 Per Person
芽菜鷄絲炒麵	鶏肉ともやし焼きそば 닭고기 초면 _국내산 닭고기 Fried Noodles with Chicken	₩ 25,000
八珍炒麵	五目焼きそば 팔진초면 _국내산 우럭 Chop Suey on Fried Noodles	₩ 25,000
上素炒麵	五目野菜焼きそば 채소초면 Fried Noodles with Vegetables	₩ 25,000
海鮮辣炒麵	四川風焼きそば 사천식초면 Chop Suey on Sichuanese Fried Noodles	₩ 25,000
三鮮炸醬麵	海鮮入りそば 黒豆ソース 삼선 자장면 Noodles with Black Soy Bean and Seafood Sauce	₩ 22,000
牛肉炸醬麵	牛肉入りそば 黒豆ソース 쇠고기 자장면 _국내산 소고기 한우 Noodles with Beef and Black Soy Bean Sauce	₩ 18,000
三鮮炒馬麵	チャンポン 삼선짬뽕 Spicy Noodle Soup with Seafood and Vegetables	₩ 25,000
上素湯麵	五目野菜そば 채소탕면 Vegetable Noodle Soup	₩ 25,000
三鮮湯麵	魚介類と野菜入りそば 삼선탕면 Seafood and Vegetable Noodle Soup	₩ 25,000
酸辣湯麵	酢辛味そば 산라탕면 Hot and Sour Noodle Soup with Seafood and Vegetables	₩ 25,000
鮮鮑濃汁湯麵	鮑そば 전복탕면 Abalone Noodle Soup	₩ 48,000
功夫湯麵	四川風そば 공부탕면 Sichuanese Hot Noodle Soup with Seafood and Vegetables	₩ 25,000
青豆湯麵	青豆入り辛味そば 청두탕면 _국내산 소고기 한우 Spicy Hot Noodle Soup with Green Peas	₩ 25,000

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

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

麵 點

만두 · Dim Sum

蟹黃燒賣	シューマイ 게알 쇼마이 Siu Mai	₩ 22,000 (4 pieces)
小籠湯包	ショーロンポー 소룡포 _국내산 돼지고기 Shanghai Dumplings	₩ 17,000 (3 pieces)
水晶蝦餃	海老の蒸し餃子 수정새우만두 Steamed Shrimp Dumplings	₩ 19,000 (4 pieces)
鮮肉鍋貼	焼き餃子 군만두 _국내산 돼지고기 Pan Fried Pork Dumplings	₩ 22,000 (6 pieces)
鮮肉菜蒸餃	蒸し餃子 찐만두 _국내산 돼지고기 Steamed Pork Dumplings	₩ 22,000 (6 pieces)
鮮肉菜水餃	水餃子 물만두 _국내산 돼지고기 Boiled Pork Dumplings	₩ 22,000 (10 pieces)
青菜香菇包	野菜餃子 채소만두 Vegetable Dumplings	₩ 4,000 (1 pieces)
脆皮春捲	春巻き 춘권 _국내산 소고기 한우 Spring Rolls	₩ 24,000 (4 pieces)

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

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

甜品

감채 · Desserts

		大盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
拔絲苹果	リンゴの飯炊き 사과탕 Fried and Honey Glazed Apple	₩ 33,000	₩ 22,000
脆皮香蕉球	揚げバナナ蜂蜜添え 바나나 튀김 Sweet Bean Stuffed and Deep Fried Banana	₩ 33,000	₩ 22,000
拔絲地瓜	さつまいもの飯炊き 고구마탕 Fried and Honey Glazed Sweet Potato	₩ 33,000	₩ 22,000
拔絲百果	銀杏飯炊き 은행탕 Fried and Honey Glazed Ginko Nuts	₩ 33,000	₩ 22,000
拔絲粟米	とうもろこし飯炊き 옥수수탕 Fried and Honey Glazed Corn Balls	₩ 33,000	₩ 22,000
拔絲圓宵	中国風団子の飯炊き 찹쌀떡탕 Fried and Honey Glazed Rice Balls	₩ 33,000	₩ 22,000
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 Fruits	₩ 25,000 (per person / 1人分)	
杏仁豆腐	ライチ入りアーモンドゼリー 리찌 향인 두부 Iced Almond Jelly with Lychee	₩ 15,000 (per person / 1人分)	
西米露	西米露 시미로 (감, 바나나) Chilled Fruit Puree with Tapioca Pearls (Persimmon/Banana)	₩ 15,000 (per person / 1人分)	

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

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