

[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 16,500
(오징어:베트남, 꽃게:중국산)
Hot Noodles Soup with Mixed Seafood and Red Pepper
三鮮炒碼麵

삼선 하얀찜뽕 16,500
(오징어:베트남, 꽃게:중국산)
Hot Noodles Soup with Mixed Seafood
三鮮白炒碼麵

삼선 우동 16,500
(오징어:베트남)
Noodles Soup with Seafood and Vegetables
三鮮烏冬面

삼선 울면 16,500
(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:27,500 L:38,500
(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:29,700 L:36,300
(쇠고기 안심:호주산, 두부:국내산)
Braised Bean Curd and Minced Beef Round in Hot Sauce
麻婆豆腐

게살두부 S:31,900 L:42,900
(게살:국내산, 두부:국내산)
Braised Bean Curd with Crabmeat
蟹肉豆腐

소채류 / VEGETABLES SELECTION / 蔬菜類

청경채와 굴 소스 S:27,500 L:41,800
Pan Fried Green Vegetables with Oyster Sauce
蠔油青菜

고급 모듬 야채볶음 S:29,700 L:42,900
Sauteed Assorted Vegetables
炒素什錦

송이와 아스파라거스 S:38,500 L:55,000
(송이:중국산)
Pan Fried Pine Mushrooms and Asparagus
松茸露筍

잡품류 / ASSORTED FOOD SELECTION / 雜品類

류산슬 S:36,300 L:55,000
(쇠고기 안심:호주산, 오징어:베트남)
Braised Shredded Seafood and Vegetables (Beef Round)
流三絲

양장피 S:42,900 L:60,500
(쇠고기 안심:호주산, 오징어:베트남)
Shredded Seafood and Vegetables with Mustard Sauce (Beef Round)
炒肉兩張皮

해물 누룽지탕 S:48,400 L:69,300
(누룽지:중국산, 오징어:베트남)
Fried Glutinous Rice Cakes and Seafood
海鮮鍋粿

팔보채 S:48,400 L:72,600
(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:29,700 L: 42,900

(닭고기:국내산)

Fried Chicken with Special Soy Sauce

油淋鷄

간풍기 (고추와 함께 볶은 닭고기) S:29,700 L: 42,900

(닭고기:국내산)

Sauteed Diced Chicken with Red Peppers

乾烹鷄塊

라조기 (닭고기와 고추볶음) S:29,700 L: 42,900

(닭고기:국내산)

Chicken Saute with Mushrooms, Bamboo Shoots and Hot Red Pepper

辣椒鷄

닭고기와 케슈넛 볶음 S:29,700 L: 42,900

(닭고기:국내산)

Pan Fried Diced Chicken with Cashew Nuts

腰果鷄丁

돼지고기류 / PORK SELECTION / 豚肉類

튀바로우 S:29,700 L: 42,900

(돼지고기:국내산)

Crispy Fried Pork with Sweet Sauce

鍋巴肉

돼지고기 광동식 탕수육 S:31,900 L: 44,000

(돼지고기:국내산)

Cantonese Sweet and Sour Pork

古老肉

돼지고기 탕수육 S:31,900 L: 44,000

(돼지고기:국내산)

Sweet and Sour Pork

糖醋肉

청경채와 돼지고기 삼겹살 찜 (40분 소요, It takes 40minutes) S:33,000 L: 48,400

(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:33,000 L: 48,400

(쇠고기 안심:호주산)

Sauteed Shredded Rump and Pimiento

青椒牛肉絲

난자완스 S:33,000 L: 48,400

(쇠고기 안심:호주산)

Braised Beef Meat Balls

牛南煎丸子

쇠고기 안심과 굴 소스 S:38,500 L: 55,000

(쇠고기 안심:호주산)

Pan Fried Beef Tenderloin with Oyster Sauce

蠔油牛肉

쇠고기 안심과 매운 고추볶음 S:38,500 L: 55,000
(쇠고기 안심:호주산)

Sauteed Beef Tenderloin with Hot Red Peppers
麻辣牛柳條

쇠고기 안심 탕수육 S:36,000 L: 52,800
(쇠고기 안심:호주산)

Sweet and Sour Beef Tenderloin
糖醋牛肉

쇠고기 안심과 송이버섯볶음 S:44,000 L: 60,500
(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:83,600
(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