



red lantern



# 厨师推荐

CHEF SPECIALTIES

셰프 추천

## 锦绣鱼汤花胶海斑球 New

市价 | 拭가  
Market Price

Braised sliced grouper, fish maw  
and vegetable in superior fish broth

고급 생선 육수에 생선 부레와 야채를 넣은 얇게 썬 농어찜







### 锦绣鱼汤花胶海斑球 New

Braised sliced grouper, fish maw and vegetable in superior fish broth  
고급 생선 육수에 생선 부레와 야채를 넣은 얇게 썬 농어찜

市价 | 시장가  
Market Price

### 卧雪藏龍 New

Steamed lobster with minced sea urchin and egg white  
다진 성게와 계란 흰자를 곁들인 찜 랍스터

市价 | 시장가  
Market Price

### 松露汁煎明虾 (位) New

Pan-fried prawn with truffle sauce (per person)  
트러플 소스를 곁들인 새우 튀김 (인당)

590

### 焗酿鲜蟹盖 (位) New

Baked crab meat, onion and cream in crab shell (per person)  
게 껍질에 구운 게살, 양파와 크림 (인당)

590

### 芙蓉焗法国银鳕鱼 (位) New

Baked cod fish with egg white in soy sauce (per person)  
계란 흰자에 간장에 넣고 구운 대구 (인당)

1600



# 小吃, 冷盘

APPETIZER AND COLD DISHES

전체와 찬요리

|                                                                              |      |
|------------------------------------------------------------------------------|------|
| 脆辣翠黄瓜 🌿🌿                                                                     | 410  |
| Sliced cucumber in hot and sour sauce<br>맵고 신 오이 슬라이스                        |      |
| 芥味木耳 🌿🌿                                                                      | 410  |
| Marinated black fungus with mustard sauce<br>머스타드 소스를 곁들인 목이버섯 무침            |      |
| 萧山酱萝卜 New 🐟🍯                                                                 | 410  |
| Marinated radish with vinegar, honey, and soya sauce<br>식초와 꿀, 간장 소스를 곁들인 무채 |      |
| 灯影藕片 New 🌿🌿🍯                                                                 | 410  |
| Spiced crispy lotus root<br>양념된 바삭한 연꽃 뿌리                                    |      |
| 芥末手撕鸡 🌿                                                                      | 660  |
| Marinated shredded chicken with wasabi oil<br>와사비 오일을 곁들인 양념에 절인 닭고기         |      |
| 水晶猪蹄                                                                         | 750  |
| Chilled crystal pork knuckle terrine<br>차가운 돼지 족발 테린                         |      |
| 卤水拼盘                                                                         | 750  |
| Simmered meat platter<br>서서히 끓인 미트 플래터                                       |      |
| 爽脆鱼皮配九层塔酱 🐟🍯                                                                 | 750  |
| Crispy fish skin with sweet basil sauce<br>달콤한 바질 소스를 곁들인 바삭한 생선 껍질과 오이      |      |
| 脆炸椒盐鱿鱼 🐟                                                                     | 750  |
| Deep-fried salt and pepper squid<br>소금 후추를 곁들인 바삭하게 튀긴 오징어                   |      |
| 泰式酸辣汁拌海参 New 🐟🌿🍯                                                             | 1120 |
| Poached sea cucumber with Thai chili dressing<br>데친 해삼과 태국 고추 드레싱            |      |





灯影藕片 New 🍃 🌙 🍵

410

Spiced crispy lotus root  
양념된 바삭한 연꽃 뿌리

泰式酸辣汁拌海参 New 🐟 🌙 🍵

1120

Poached sea cucumber with Thai chili dressing  
데친 해삼과 태국 고추 드레싱





# 汤

SOUPS

수프

## 鸡茸粟米羹



Sweet corn soup with minced chicken

다진 닭고기와 달콤한 옥수수 수프

390

## 海鲜酸辣豆腐羹



Seafood hot and sour soup

맵고 신 수프 해산물 수프

420

## 上汤鸡豆花

New



Chicken tofu pudding in superior soup

고급 수프에 치킨 푸딩

660

## 松茸菌乳鸽汤

New



Superior pigeon soup with matsutake mushroom

송이 버섯을 곁들인 슈퍼리어 비둘기 수프

1090

## 高汤蟹肉花胶羹

New



Crab meat and fish maw in superior broth

고급육수로 조리한 게살과 생선 부레

1092

## 瑶柱花胶炖鲜鸡汤



Double-boiled chicken soup with fish maw and dried scallop

생선 부레와 말린 관자를 넣은 닭고기 중탕 수프

1260

## 清鸡汤烩花胶

New



Braised fish maw in chicken broth

닭고기 육수로 조리 생선 부레

2610

## 御品佛跳墙



Imperial buddha's soup

불도장

4300





松茸菌乳鸽汤 New 🌿 🍄

1090

Superior pigeon soup with matsutake mushroom  
송이 버섯을 곁들인 슈퍼리어 비둘기 수프

御品佛跳墙 🐟

4300

Imperial buddha's soup  
불도장





# 顶级燕窝

SUPERIOR BIRD'S NEST

고급 제비집

羊肚菌高汤炖官燕    3550  
Double-boiled superior bird's nest with morel mushroom  
곰보 버섯을 넣은 고급 중탕 제비집찜

蟹肉蟹黄烩官燕   3720  
Braised superior bird's nest  
with fresh crab roe and crab meat  
신선한 게살 알을 넣은 고급 제비집찜

# 鲍鱼海味

ABALONE AND DRIED SEAFOOD

전복 & 건 해산물

北菇花胶扣15头澳洲汤鲍  2780  
Braised fish maw tube, Australian abalone  
with shitake mushroom (15 head)  
표고 버섯과 삶은 생선 부레와 호주산 전복

蚝皇原只2头澳洲汤鲍   5830  
Braised Australian whole abalone  
in supreme oyster sauce (2 head)  
고급 굴소스로 삶은 호주산 전복

蚝皇16头南非干鲍   14300  
Braised South African whole abalone  
in supreme oyster sauce (16 head)  
고급 굴소스로 삶은 남아프리카산 전복

蚝皇原只22头极品干鲍   28700  
Braised premium grade Australian whole abalone  
in supreme oyster sauce  
고급 굴소스로 삶은 프리미엄 등급 호주산 전복





蚝皇原只22头极品干鲍  

28700

Braised premium grade Australian whole abalone  
in supreme oyster sauce

고급 굴소스로 삶은 프리미엄 등급 호주산 전복







来自我们水族馆的

# 活海鲜

LIVE SEAFOOD FROM OUR AQUARIUM

수족관 활 해산물

市价

Market Price | 싯가

东星斑 — 港式清蒸 

市价 | 싯가  
Market Price

Hong Kong-style steamed star garoupa

홍콩식 찐 스타 농어 요리





# 鱼类

LIVE FISH 활어

|                                  |                              |                             |
|----------------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| 老鼠斑<br>PACIFIC GAROUPA<br>태평양 농어 | 东星斑<br>STAR GAROUPA<br>스타 농어 | 海石斑<br>GREEN GAROUPA<br>청농어 |
| 多宝鱼<br>TURBOT<br>가자미             | 鳗鱼<br>EEL<br>장어              |                             |

## 烹调方法

COOKING STYLE

조리법

### 港式清蒸 🌿

Hong Kong-style steamed

홍콩식 찜

### 古法蒸 🍄 🌿

Steamed mushroom, shredded pork, red dates

버섯, 잘게 썬 돼지고기, 대추를 넣은 구식찜

### 豉汁蒸 🍄 🌿

Steamed black bean sauce

검정 콩 소스 찜

### 豆酥蒸 🍄 🌿

Steamed dried bean paste, chili

말린 콩 페이스트, 고추찜

### 椒麻盘龙蒸 🌿 🍄 🍵

Steamed chili and green pepper sauce

찜 고추와 피망 소스

### 沪式红烧 🌿 🍄

Shanghai-style braised soya chili sauce

상하이식 간장 고추 소스찜



# 龙虾

LOBSTER 랍스터

澳洲岩龙虾  
ROCK LOBSTER  
랍스터

波士顿龙虾  
BOSTON LOBSTER  
보스톤 랍스터

## 烹调方法

COOKING STYLE

조리법

### 蒜蓉蒸

Steamed with garlic sauce  
마늘 소스와 찐

### 姜葱炒

Wok-fried with ginger and scallion  
생강과 대파와 함께 튀김

### 椒盐炒

Salt and pepper  
소금 후추

### 避风塘

Deep-fried 'Bei Fung Tong' style  
'베이 풍 통' (광동식 마늘 새우)식 튀김

### 芝士焗

Baked superior stock with cheese  
고급 육수와 치즈와 구움

## 龍蝦芝士焗

Baked lobster with superior stock and cheese  
치즈와 고급 육수로 조리한 랍스터







## CRAB 크랩

|                           |                                          |                            |
|---------------------------|------------------------------------------|----------------------------|
| 螃蟹<br>GREEN CRAB<br>그린 크랩 | 阿拉斯加帝王蟹<br>ALASKA KING CRAB<br>알라스카 킹 크랩 | 蓝花蟹<br>BLUE CRAB<br>푸른점박이게 |
|---------------------------|------------------------------------------|----------------------------|

### 烹调方法

COOKING STYLE

조리법

#### 清蒸

Hong Kong-style steamed  
홍콩 스타일 찜

#### 姜葱炒



Wok-fried with ginger and scallion  
생강과 대파와 함께 튀김

#### 黑糊椒炒

Wok-fried with black pepper sauce  
검은 후추 소스와 함께 튀김

#### 避风塘



Deep-fried 'Bei Fung Tong' style  
'베이 풍 통' (광동식 마늘 새우)식 튀김

#### 黄金咸香



Deep-fried with butter and salted egg yolk  
버터와 소금 간을 한 달걀 노른자와 함께 튀김

#### 花雕熟醉

(请提前一天预定)

Well cooked and soaked with Hua Diao Liquor  
[A day in advance to order]

잘 삶아 와인에 담가둔다 (하루 전 주문)



## OTHER SEAFOOD 활 해산물

|                          |                                |                                 |                           |
|--------------------------|--------------------------------|---------------------------------|---------------------------|
| 活虾<br>LIVE PRAWN<br>활 새우 | 皮皮虾<br>MANTIS SHRIMP<br>사마귀 새우 | 鲜鲍鱼(3头)<br>LIVE ABALONE<br>활 전복 | 扇贝<br>SCALLOP<br>살아있는 가리비 |
|--------------------------|--------------------------------|---------------------------------|---------------------------|

### 烹调方法

COOKING STYLE

조리법

#### 白灼

Poached  
데침

#### 金银蒜蒸



Steamed with garlic  
마늘과 함께 찜

#### 椒盐炒



Salt and pepper  
소금 & 후추

#### 豉油皇干煎



Pan-fried with soya sauce  
간장 소스와 볶음

#### 避风塘



Deep-fried  
'Bei Fung Tong' style  
'베이 풍 통'  
(광동식 마늘 새우)식 튀김

#### 黄金咸香



Deep-fried with butter  
and salted egg yolk  
버터와 소금 간을 한 달걀  
노른자와 함께 튀김

#### 花雕熟醉

(请提前一天预定)

Well cooked and soaked with Hua Diao Liquor  
[A day in advance to order]

잘 삶아 와인에 담가둔다 (하루 전 주문)



# 蓉城香传

SICHUAN FLAVOR

사천의 맛

## 烧椒茄子 New 🌱

Steamed eggplant with roasted chili  
찐 가지와 구운 고추

415

## 碧绿蒜泥白肉 🌱

Sliced pork belly with cucumber, garlic,  
chili and coriander dressing  
오이, 마늘, 고추와 고수 드레싱을 곁들인 얇게 썬 삼겹살

415

## 川味口水鸡 New 🐟 🌱 🌶️

Poached chicken with Sichuan spicy sauce  
사천식 매운 소스를 곁들인 데친 닭고기

580

## 麻辣牛肉 🌱

Marinated sliced beef with hot and spicy sauce  
매운 소스를 곁들인 얇게 썬 양념 쇠고기

750

## 飘香金钱肚 🌱 🌶️

Braised beef ox tripe with peanut and spicy sauce  
땅콩과 매운 소스로 삶은 소고기 양곱창

750





### 飘香金钱肚 80

750

Braised beef ox tripe with peanut and spicy sauce  
땅콩과 매운 소스로 삶은 소고기 양곱창







椒麻和牛粒 New   

1680

Wok-fried Wagyu beef with fresh pepper  
신선한 후추를 곁들인 육에 튀긴 와규 쇠고기

青椒肉片炒海参 New    

2200

Wok-fried sea cucumber, pork belly  
and green pepper in spicy sauce  
매운 소스를 곁들인 육에 튀긴 해삼, 삼겹살과 청피망





天府回锅肉 New 🐟 🌿 🌱

Wok-fried sliced boiled pork belly with chinese onions

웍에 볶은 얇게 썬 수육과 중국 양파

670

青蒜腊香茶树菇 New 🌿

Stir-fried agrocybe cylindracea with green garlic moss

튀긴 버들송이 버섯과 녹색 마늘 이끼

670

小炒花菜腊鸭脯 New 🐟 🌿 🌱

Stir-fried smoked duck breast with cauliflower and dried chili

콜리플라워와 건 고추를 곁들인 훈제 오리 가슴살 볶음

750

酸汤银针牛肉片 New 🌿

Stewed sliced beef with enoki mushroom in sour broth

신 육수에 팽이버섯과 얇게 썬 쇠고기 조림

1680

水煮牛肉 🌿

Poached beef fillet in hot sauce and chili oil

매운 소스와 고추 오일을 곁들인 데친 쇠고기

1680

椒麻和牛粒 New 🐟 🌿 🌱

Wok-fried Wagyu beef with fresh pepper

신선한 후추를 곁들인 웍에 튀긴 와규 쇠고기

1680

尖椒炒牛肉 🌿

Wok-fried beef tenderloin with green chili

웍에 튀긴 쇠고기 안심과 풋고추

1680

青椒肉片炒海参 New 🐟 🌿 🌱

Wok-fried sea cucumber, pork belly and green pepper in spicy sauce

매운 소스를 곁들인 웍에 튀긴 해삼, 삼겹살과 청피망

2200



# 招牌烧腊

CHEF'S SIGNATURE BBQ AND COMBINATION

셰프 시그니처 BBQ & 콤비네이션

|                                                                         | Half/半只/<br><u>반마리</u> | Whole/整只/<br><u>한마리</u> |       |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------|-------|
| <b>大红片皮乳猪</b><br>Red Lantern<br>roasted suckling pig<br>레드 랜턴 아기 돼지 통구이 | 10150                  | 20200                   |       |
|                                                                         | S/小/소                  | M/中/중                   | L/大/대 |
| <b>蜜汁叉烧</b> 🐟🌿<br>Barbecued pork with honey<br>꿀을 바른 돼지 바베크             | 760                    | 1170                    | 1550  |
| <b>金牌脆皮烧肉</b> 🌿<br>Red Lantern roasted pork belly<br>레드 랜턴 삼겹살 구이       | 930                    | 1430                    | 1900  |
| <b>港式烧味双拼</b><br>Barbecue combination<br>바베크 콤비네이션                      | 1600                   | 2450                    | 3210  |



## 大红片皮乳猪

Red Lantern roasted suckling pig  
레드 랜턴 아기 돼지고기 통구이

20200





|                                                                                               | Half/半只/<br>반마리 | Whole/整只/<br>한마리 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------|
| <b>港式葱油白切鸡</b><br>Hong Kong-style poached chicken with spring onion oil<br>홍콩식 파 기름에 데친 닭고기   | 1260            | 2530             |
| <b>玫瑰豉油鸡</b> 🌸<br>Hong Kong-style marinated fragrant chicken in soy sauce<br>홍콩식 간장 소스 양념 닭고기 | 1260            | 2530             |
| <b>港式蒜香烧子鸡</b><br>Hong Kong-style deep-fried garlic chicken<br>홍콩식 마늘과 튀긴 닭고기                 | 1260            | 2530             |
| <b>至尊挂炉鸭</b><br>Red Lantern roasted duck<br>레드 랜턴 오리구이                                        | 2600            | 5160             |
| <b>北京片皮鸭</b><br>Peking duck<br>북경 오리                                                          | 3460            | 7000             |
| <b>第一吃</b><br>First Way<br>첫번째                                                                |                 |                  |
| <b>片皮卷饼</b><br>Sliced duck wrapped with pancake<br>팬케이크와 함께 싼 얇게 썬 오리고기                       |                 |                  |

|                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>第二吃</b><br>Second Way<br>두번째                                                           |
| 請選擇以下一項 / Choice of One Dish from Below / 아래에서 한가지를 선택하세요                                 |
| <b>生菜片鸭松</b><br>Stir-fried minced duck meat served with lettuce<br>상추와 함께 제공되는 채썬 오리고기 볶음 |
| <b>七彩炒鸭丝</b><br>Stir-fried shredded duck meat with capsicum<br>채썬 오리고기 볶음과 피망             |



## 北京片皮鸭

Peking duck  
북경 오리

3460 / 7000





# 锦绣海鲜

SEAFOOD

해산물

## 酸甜松鼠鱼 New

Squirrel-shaped fish with sweet and sour sauce  
새콤달콤한 소스를 곁들인 다람쥐 모양의 생선

市价 | 拭가  
Market Price

## 酸菜鱼 New

Poached fish fillet  
with preserved vegetables and chili  
보존 야채와 고추를 곁들인 삶은 생선 살코기

市价 | 拭가  
Market Price

## 黑松露酱西兰花炒花枝片 New

Wok-fried cuttlefish with broccoli in black truffle sauce  
블랙 트러플 소스로 조리한 브로콜리와 썬 갯오징어

1430

## 豆酥蒸鳕鱼 (每片)

Steamed cod fish with bean paste and  
soy sauce (per piece)  
콩 페이스트와 간장으로 조리한 찐 대구 (조각 당)

1600

## 京葱爆海参 New

Stir-fried sea cucumber with scallions  
해삼 볶음과 부추

2200

## 豉汁杏鲍菇炒带子 New

Wok-fried scallops with king oyster mushroom,  
dried chili, black bean sauce  
새송이 버섯, 건고추, 검은 콩 소스를  
곁들인 썬 갯가리비

2700

## 青芥末生果沙律虾球 New

Deep-fried butter prawns with wasabi mayonnaise  
와사비 소스를 곁들인 새우튀김

3380





## 酸菜鱼 New

市价 | 싯가  
Market Price

Poached fish fillet with preserved vegetables and chili  
보존 야채와 고추를 곁들인 삶은 생선 살코기







极品酱西兰花炒带子 🐟 2700 / 4050 / 5420

Stir-fried scallops with seasonal vegetables  
and homemade X.O. sauce

계절 야채와 수제 X.O 소스를 곁들인 가리비 볶음







|                                                                                                                                                                                                                                                                           | S/小/소         | M/中/중         | L/大/대          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|----------------|
| <b>鱼柳烧茄子</b>                                                                                        | 830           | 1260          | 1690           |
| Braised eggplant with garoupa fillet in Chinese paste<br>중국 페이스트를 넣은 가지 가루파찜                                                                                                                                                                                              |               |               |                |
| <b>海鲜豆腐煲</b>                                                                                                                                                                           | 1430          | 2200          | 2880           |
| Braised seafood with bean curd, mushroom and seasonal vegetables<br>두부, 버섯, 계절 야채를 넣은 해산물찜                                                                                                                                                                                |               |               |                |
| <b>黄金咸香虾球</b>    | 1680<br>6 pcs | 2530<br>9 pcs | 3380<br>12 pcs |
| Deep-fried butter prawns with salted egg yolk<br>튀긴 버터 새우와 소금에 절인 달걀 노른자                                                                                                                                                                                                  |               |               |                |
| <b>极品酱西兰花炒带子</b>                                                                                    | 2700          | 4050          | 5420           |
| Stir-fried scallops with seasonal vegetables and homemade X.O. sauce<br>계절 야채와 수제 X.O. 소스를 곁들인 가리비 볶음                                                                                                                                                                     |               |               |                |



# 猪肉

PORK  
돼지고기

## 红烧豆腐火腩辣干煲

Braised homemade bean curd with  
roasted pork belly and Sichuan sauce  
BBQ 삼겹살과 사천 소스를 곁들인 수제 두부찜

590

## 蜀香霸王骨

Braised premier pork ribs with spicy chili paste  
매운 고추 페이스트를 곁들인 프리미엄 갈비찜

1600

## 东坡塔肉

"Dong Po style" pyramid pork belly with mantou  
'동포 스타일' 피라미드 삼겹살과 만터우

1690

S/小/소 M/中/중 L/大/대

## 香芒咕嚕肉

Sweet and sour pork with mango  
탕수육과 망고

750 1180 1520

## 馋嘴香酥骨

Deep-fried salt  
and pepper garlic spare ribs  
소금과 후추, 마늘을 곁들인 튀긴 돼지 갈비

750 1180 1520





### 蜀香霸王骨 🐷🌶️🍴

1600

Braised premier ribs with spicy chili paste  
매운 고추 페이스트를 곁들인 프리미엄 갈비찜

### 东坡塔肉 🍴

1690

"Dong Po style" pyramid pork belly with mantou  
'동포 스타일' 피라미드 삼겹살과 만터우





# 鸡鸭路上宝

POULTRY

가금류

S/小/소 M/中/중 L/大/대

干煸红袍清远鸡 🌶️🍗

590

930

1160

Deep-fried chicken  
with spices and dried chili

향신료와 건고추를 곁들인 닭고기 튀김

柚子香杏柠檬鸡 🌿🍗

830

1260

1600

Deep-fried boneless lemon chicken  
with almond flakes and pomelo bits

튀긴 무뼈 레몬 치킨과 아몬드와 포멜로

古法子姜鸭 New

920

1430

1840

Cantonese-style stew duck  
with ginger

생강을 곁들인 광동식 오리 스투

金枕头富贵鸡 🌿

2540

Imperial fortune chicken

임페리얼 포춘 치킨



金枕头富贵鸡

2540

Imperial fortune chicken  
임페리얼 포춘 치킨





# 牛, 羊

BEEF AND LAMB

쇠고기와 양고기

干葱黑椒爆牛柳粒



1600 / 2440 / 3200

Wok-fried diced Angus beef  
with shallots and black pepper sauce

샬롯과 검은 후추 소스를 곁들인 앵거스 비프 볶음







|                                                                                                                   | S/小/소 | M/中/중 | L/大/대 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|-------|
| <b>土豆牛腩煲</b>                                                                                                      | 1170  | 1770  | 2360  |
| Northern-style braised beef brisket and potato in pot<br>북부식 쇠고기와 감자찜                                             |       |       |       |
| <b>干葱黑椒爆牛柳粒</b>                                                                                                   | 1600  | 2450  | 3200  |
| Wok-fried diced Angus beef with shallots and black pepper sauce<br>샐롯과 검은 후추 소스를 곁들인 앵거스 비프 볶음                    |       |       |       |
| <b>火蒜珍菌和牛</b>                                                                                                     | 1600  | 2450  | 3200  |
| Wok-fried Wagyu beef with Shimeji mushroom and whole garlic in homemade sauce<br>수제 소스에 만가닥 버섯과 통마늘을 곁들인 와규 비프 볶음 |       |       |       |
| <b>蜜椒羊排</b>                                                                                                       |       |       | 1850  |
| Pan-fried lamb chop with honey black pepper sauce<br>팬에 볶은 양갈비와 허니 블랙 페퍼 소스                                       |       |       |       |
| <b>港式支竹羊腩煲</b> <span>New</span>                                                                                   |       |       | 2350  |
| Hong Kong-style lamb stew with bean curd sheet<br>두부 시트를 곁들인 홍콩식 양고기 스투                                           |       |       |       |



# 蔬菜

VEGETABLE SELECTIONS

채소

|                                |                             |                                       |                                  |
|--------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|
| 西兰花<br>BROCCOLI<br>브로콜리<br>580 | 菠菜<br>SPINACH<br>시금치<br>580 | 白菜<br>CHINESE CABBAGE<br>중국 배추<br>580 | 芦笋<br>ASPARAGUS<br>아스파라거스<br>580 |
|--------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|

## 烹调方法

COOKING STYLE

조리법

清炒 🌿

Sautéed

볶음

蒜蓉 🌿

Stir-fried with garlic

마늘과 함께 볶음

蚝油 🐟 🌿

Oyster sauce

굴소스

S/小/소 M/中/중 L/大/대

荷塘月色 New 🐟

680 1100 1370

Sautéed celery, black fungus, water chestnut and lotus root

셀러리, 목이버섯, 물밤과 연근 볶음

黑松露林芝菇 🐟

685 1100 1370

缀自制豆腐

Braised homemade bean curd with black truffle and Lingzhi mushroom

검은 송로버섯과 영지버섯을 곁들인 수제 두부찜





荷塘月色 New

680 / 1100 / 1370

Sautéed celery, black fungus, water chestnut and lotus root  
셀러리, 목이버섯, 물밤과 연근 볶음





# 飯, 面

## RICE AND NOODLES

### 밥과 면

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | S/小/소 | M/中/중 | L/大/대 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|-------|
| <b>咸鱼鸡粒炒饭</b> <br>Fried rice with salted fish and diced chicken<br>소금에 절인 생선과 닭고기 볶음밥                                                                                                                                                                                                                                     | 590   | 920   | 1170  |
| <b>辣豆豉家乡炒米粉</b>   <br>Wok-fried vermicelli, barbecued pork, shrimp, vegetables in spicy fermented bean<br>매운 발효 콩에 돼지 바베큐, 새우, 야채를 넣은 볶은 버미첼리 볶음면 | 590   | 920   | 1170  |
| <b>鱼子扬州炒饭</b>  <br>Red Lantern Yang Chow fried rice<br>레드 랜턴 양저우 볶음밥                                                                                                                                                                 | 660   | 1000  | 1350  |
| <b>蟹肉金菇干烧伊面</b>  <br>Braised e-fu noodles with crab meat and enoki mushroom<br>게살과 팽이버섯을 곁들인 광동식 계란면짐                                                                                                                                | 750   | 1170  | 1510  |
| <b>干炒牛河</b>  <br>Traditional beef ho fan noodles<br>전통식 쇠고기 납작 쌀국수                                                                                                                                                                   | 750   | 1170  | 1510  |
| <b>蛋白蟹肉瑶柱炒饭</b> <span>New</span>  <br>Egg white fried rice, fresh crab meat and dried scallops<br>건 가리비와 게살을 넣은 달걀 흰자 볶음밥                                                                                                            | 1100  | 1600  | 2100  |
| <b>海鲜炒面线</b>  <br>Wok-fried misua with seafood and egg<br>웍에 볶은 필리핀식 밀면과 해산물과 계란                                                                                                                                                     | 1180  | 1770  | 2360  |
| <b>招牌和牛粒炒饭</b> <span>New</span>  <br>Signature Wagyu beef fried rice<br>시그니처 와규 쇠고기 볶음밥                                                                                                                                              | 1430  | 1930  | 2530  |



海鲜炒面线 🐟 🥚

1180 / 1770 / 2360

Wok-fried misua with seafood and egg  
웍에 볶은 필리핀식 밀면과 해산물과 계란





# 甜点

DESSERTS

디저트

## 红枣雪梨银耳汤 (冷) 🍵

Chilled snow fungus, red dates with white pear  
차가운 흰 목이 버섯, 대추와 흰 배

260

## 芒果西米露 (冷) 🍌

Chilled mango puree with sago and pomelo  
사고와 포멜로를 곁들인 차가운 망고 푸레

260

## 杏仁滑豆腐 (冷) 🍵

Chilled almond bean curd with fruits  
차가운 아몬드 두부와 과일

260

## 百香果燕窝锦鲤 (冷) 🐟 New

Chilled passion fruit pudding  
with bird's nest, honey, milk and orange  
제비집, 꿀, 우유와 오렌지를 곁들인 차가운 패션 푸르트 푸딩

2100

## 杏仁炖官燕 (冷/热) 🍵

Double-boiled superior bird's nest  
with almond cream in fresh coconut (hot/cold)  
신선한 코코넛에 아몬드 크림을 곁들인  
증탕으로 끓인 고급 제비집 (뜨겁게/차갑게)

4650

## 干捞官燕 (冷/热) 🍵 New

Double-boiled superior bird's nest with rock sugar,  
coconut milk and ginger sauce (hot/cold)  
증탕으로 끓인 고급 제비집과 락슈가  
코코넛 밀크와 생강 소스 (뜨겁게/차갑게)

4650





### 杏仁滑豆腐 (冷) 8

260

Chilled almond bean curd with fruits  
차가운 아몬드 두부와 과일

### 干捞官燕 (冷/热) New

4650

Double-boiled superior bird's nest with rock sugar,  
coconut milk and ginger sauce (hot/cold)

중탕으로 끓인 고급 제비집과 락슈가  
코코넛 밀크와 생강 소스 (뜨겁게/차갑게)







### 鳄梨龙须卷 🌿

240

Deep-fried 'Kataifi roll' with avocado paste  
튀긴 '카타이피 롤'과 아보카도 페이스트

### 雪媚娘 🌿

260

Chilled snow lady with fresh cream, seasonal fruit  
신선한 크림과 계절 과일을 곁들인 차가운 찹쌀떡





### 莲蓉芝麻球 🌿

Deep-fried sesame ball with lotus paste  
튀긴 참깨 볼과 연꽃 페이스트

240

### 鳄梨龙须卷 🌿

Deep-fried 'Kataifi roll' with avocado paste  
튀긴 '카타이피 롤'과 아보카도 페이스트

240

### 雪媚娘 🌿

Chilled snow lady with fresh cream, seasonal fruit  
신선한 크림과 계절 과일을 곁들인 차가운 찹쌀떡

260

### 招牌奶酪蛋挞 🌿

Signature egg tart  
시그니처 에그 타르트

260

### 莲蓉天鹅酥 New 🌿🍷🌱

Baked swan puff with lotus paste, custard and fresh ginger juice  
연꽃 페이스트, 커스타드와 신선한 생강 주스를 곁들인 백조 모양 구운 퍼프

260

### 时令鲜果盘

Seasonal fruit platter  
계절 과일

S/小/소 M/中/중 L/大/대

750 1170 1510



