



red  lantern

厨师推荐

CHEF SPECIALTIES

쉐프 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)

628

焗酿鲜蟹盖 (位) New

Baked crab meat, onion and cream in crab shell (per person)

게 껍질에 구운 계살, 양파와 크림 (인당)

628

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)

1748

 坚果 Nut 너트  辣 Spicy 매운맛  New New 새로운  海鲜 Seafood 해산물  麸质 Gluten 글루텐
 素 Vegetarian 베지테리안  厨师推荐 Chef recommend 셰프 추천  可持续采购 Sustainably Sourced 지속 가능한 공급

小吃, 冷盘

APPETIZER AND COLD DISHES

전체와 찬요리

脆辣翠黄瓜 🌶️🌿	448
Sliced cucumber in hot and sour sauce 맵고 신 오이 슬라이스	
芥味木耳 🌶️🌿	448
Marinated black fungus with mustard sauce 머스타드 소스를 곁들인 목이버섯 무침	
萧山酱萝卜 New 🌶️🌿	448
Marinated radish with vinegar, honey, and soya sauce 식초와 꿀, 간장 소스를 곁들인 무채	
灯影藕片 New 🌶️🌿🍄	448
Spiced crispy lotus root 양념된 바삭한 연꽃 뿌리	
芥末手撕鸡 🌶️	738
Marinated shredded chicken with wasabi oil 와사비 오일을 곁들인 양념에 절인 닭고기	
水晶猪蹄	818
Chilled crystal pork knuckle terrine 차가운 돼지 족발 테린	
卤水拼盘	818
Simmered meat platter 서서히 끓인 미트 플래터	
爽脆鱼皮配九层塔酱 🐟🍄	818
Crispy fish skin with sweet basil sauce 달콤한 바질 소스를 곁들인 바삭한 생선 껍질과 오이	
脆炸椒盐鱿鱼 🐙	818
Deep-fried salt and pepper squid 소금 후추를 곁들인 바삭하게 튀긴 오징어	
泰式酸辣汁拌海参 New 🌶️🌿🍄	1180
Poached sea cucumber with Thai chili dressing 데친 해삼과 태국 고추 드레싱	



灯影藕片 New 🐦 🌙 🍴

448

Spiced crispy lotus root
양념된 바삭한 연꽃 뿌리

泰式酸辣汁拌海参 New 🐦 🌙 🍴

1180

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

428

海鲜酸辣豆腐羹

Seafood hot and sour soup

맵고 신 수프 해산물 수프

448

上汤鸡豆花

Chicken tofu pudding in superior soup

고급 수프에 치킨 푸딩

718

松茸菌乳鸽汤

Superior pigeon soup with matsutake mushroom

송이 버섯을 곁들인 슈퍼리어 비둘기 수프

1188

高汤蟹肉花胶羹

Crab meat and fish maw in superior broth

고급육수로 조리한 게살과 생선 부레

1188

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

1388

清鸡汤烩花胶

Braised fish maw in chicken broth

닭고기 육수로 조린 생선 부레

2788

御品佛跳墙

Imperial buddha's soup

불도장

4588



松茸菌乳鸽汤 New 

1188

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

御品佛跳墙 

4588

Imperial buddha's soup
불도장



顶级燕窝

SUPERIOR BIRD'S NEST

고급 제비집

羊肚菌高汤炖官燕 **New** 🐟 🍄

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 **New** 🐟

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 **New** 🐟 🍄

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 PACIFIC GAROUPA 태평양 농어	东星斑 STAR GAROUPA 스타 농어	海石斑 GREEN GAROUPA 정농어
多宝鱼 TURBOT 가자미	鳗鱼 EEL 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 찜

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



蟹

CRAB 크랩

螃蟹	阿拉斯加帝王蟹	蓝花蟹
GREEN CRAB	ALASKA KING CRAB	BLUE CRAB
그린 크랩	알라스카 킹 크랩	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

黑胡椒炒

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)

四海

OTHER SEAFOOD 활 해산물

活虾	皮皮虾	鲜鲍鱼(3头)	扇贝
LIVE PRAWN	MANTIS SHRIMP	LIVE ABALONE	SCALLOP
활 새우	사마귀 새우	활전복	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
찜 가지와 구운 고추

448

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

448

川味口水鸡 New 🌿 🌶️ 🍲

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

628

麻辣牛肉 🌿

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

788

飘香金钱肚 🌶️ 🍲

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

788



飘香金钱肚 88

788

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





椒麻和牛粒 New

1788

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

青椒肉片炒海参 New

2388

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

718

青蒜腊香茶树菇 New 🍄

Stir-fried agrocybe cylindracea with green garlic moss

튀긴 버섯송이 버섯과 녹색 마늘 이끼

718

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

798

酸汤银针牛肉片 New 🍄

Stewed sliced beef with enoki mushroom in sour broth

신 육수에 팽이버섯과 얇게 썬 쇠고기 조림

1788

水煮牛肉 🌶️

Poached beef fillet in hot sauce and chili oil

매운 소스와 고추 오일을 곁들인 데친 쇠고기

1788

椒麻和牛粒 New 🐟 🌶️ 🍄

Wok-fried Wagyu beef with fresh pepper

신선한 후추를 곁들인 웍에 튀긴 와규 쇠고기

1788

尖椒炒牛肉 🌶️

Wok-fried beef tenderloin with green chili

웍에 튀긴 쇠고기 안심과 풋고추

1788

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

2388

招牌烧腊

CHEF'S SIGNATURE BBQ AND COMBINATION

셰프 시그니처 BBQ & 콤비네이션

	Half/半只/ <u>반마리</u>	Whole/整只/ <u>한마리</u>	
大红片皮乳猪 Red Lantern roasted suckling pig 레드 랜턴 아기 돼지 통구이	10888	21688	
	S/小/소	M/中/중	L/大/대
蜜汁叉烧 🐷🍷 Barbecued pork with honey 꿀을 바른 돼지 바베크	818	1288	1788
金牌脆皮烧肉 🍷 Red Lantern roasted pork belly 레드 랜턴 삼겹살 구이	988	1528	2088
港式烧味双拼 Barbecue combination 바베크 콤비네이션	1688	2588	3428

大红片皮乳猪

21688

Red Lantern roasted suckling pig

레드 랜턴 아기 돼지고기 통구이



	Half/半只/ 반마리	Whole/整只/ 한마리
港式葱油白切鸡 Hong Kong-style poached chicken with spring onion oil 홍콩식 파 기름에 데친 닭고기	1358	2688
玫瑰豉油鸡 Hong Kong-style marinated fragrant chicken in soy sauce 홍콩식 간장 소스 양념 닭고기	1388	2688
港式蒜香烧子鸡 Hong Kong-style deep-fried garlic chicken 홍콩식 마늘과 튀긴 닭고기	1388	2688

至尊挂炉鸭 Red Lantern roasted duck 레드 랜턴 오리구이	2788	5488
---	------	------

北京片皮鸭 Peking duck 북경 오리	3460	7000
-------------------------------	------	------

第一吃

First Way
첫번째

片皮卷饼

Sliced duck wrapped with pancake
팬케이크와 함께 찐 얇게 썬 오리고기

第二吃

Second Way
두번째

請選擇以下一項 / Choice of One Dish from Below / 아래에서 한가지를 선택하세요

生菜片鸭松

Stir-fried minced duck meat served with lettuce
상추와 함께 제공되는 채썬 오리고기 볶음

七彩炒鸭丝

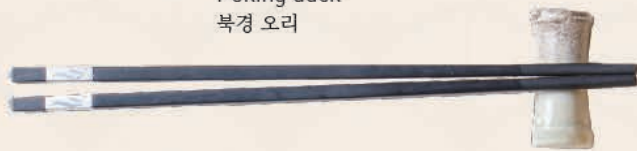
Stir-fried shredded duck meat with capsicum
채썬 오리고기 볶음과 피망

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 | 시장가
Market Price

酸菜鱼 New 🐟 🌶️ 🥬

Poached fish fillet
with preserved vegetables and chili

보존 야채와 고추를 곁들인 삶은 생선 살코기

市价 | 시장가
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 튀에 볶은 갑오징어

1528

豆酥蒸鲳鱼 (每片) 🐟 🥬

Steamed cod fish with bean paste and
soy sauce (per piece)

콩 페이스트와 간장으로 조리한 찐 대구 (조각 당)

1688

京葱爆海参 New 🐟 🥬 🍄

Stir-fried sea cucumber with scallions

해삼 볶음과 부추

2388

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 튀에 튀긴 가리비

2888

青芥末生果沙律虾球 New 🐟 🥬 🍄

Deep-fried butter prawns with wasabi mayonnaise

와사비 소스를 곁들인 새우튀김

3588



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 ◀ ◡ 2888 / 4388 / 5788

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
鱼柳烧茄子   Braised eggplant with garoupa fillet in Chinese paste 중국 페이스트를 넣은 가지 가루파찜	888	1388	1788
海鲜豆腐煲  Braised seafood with bean curd, mushroom and seasonal vegetables 두부, 버섯, 계절 야채를 넣은 해산물찜	1588	2388	3088
黄金咸香虾球    Deep-fried butter prawns with salted egg yolk 튀긴 버터 새우와 소금에 절인 달걀 노른자	1788 6 pcs	2688 9 pcs	3588 12 pcs
极品酱西兰花炒带子   Stir-fried scallops with seasonal vegetables and homemade X.O. sauce 계절 야채와 수제 X.O. 소스를 곁들인 가리비 볶음	2888	4388	5788

猪肉

PORK

돼지고기

红烧豆腐火腩辣干煲 🌶️

688

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

蜀香霸王骨 🌶️🌶️🌶️

1688

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

东坡塔肉 🌶️

1688

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

S/小/소 M/中/중 L/大/대

香芒咕嚕肉 🌶️

788

1288

1688

Sweet and sour pork with mango
탕수육과 망고

馋嘴香酥骨 New 🌶️

788

1288

1688

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



蜀香霸王骨

1688

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

东坡塔肉

1688

"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 🍲

638

988

1280

Deep-fried chicken
with spices and dried chili

향신료와 건고추를 곁들인 닭고기 튀김

柚子香杏柠檬鸡 🍲

880

1388

1688

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

튀긴 무뼈 레몬 치킨과 아몬드와 포멜로

古法子姜鸭 **New**

988

1588

1988

Cantonese-style stew duck
with ginger

생강을 곁들인 광둥식 오리 스투

金枕头富贵鸡 🍲

2688

Imperial fortune chicken

임페리얼 포춘 치킨

金枕头富贵鸡

2688

Imperial fortune chicken
임페리얼 포춘 치킨



干葱黑椒爆牛柳粒



1788 / 2588 / 3388

Wok-fried diced Angus beef
with shallots and black pepper sauce
샐롯과 검은 후추 소스를 곁들인 앵거스 비프 볶음



牛, 羊

BEEF AND LAMB

쇠고기와 양고기

S/小/소 M/中/중 L/大/대

土豆牛腩煲 🐮

1288 1888 2588

Northern-style braised beef
brisket and potato in pot

북부식 쇠고기와 감자찜

干葱黑椒爆牛柳粒 🐮

1788 2588 3388

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

샬롯과 검은 후추 소스를 곁들인
앵거스 비프 볶음

火蒜珍菌和牛 🐮 🍄

1688 2588 3388

Wok-fried Wagyu beef
with Shimeji mushroom and
whole garlic in homemade sauce

수제 소스에 만가닥 버섯과
통마늘을 곁들인 와규 비프 볶음

蜜椒羊排 🐮 🍯

1988

Pan-fried lamb chop with honey black pepper sauce

팬에 볶은 양갈비와 허니 블랙 페퍼 소스

港式支竹羊腩煲 New

2488

Hong Kong-style lamb stew with bean curd sheet

두부 시트를 곁들인 홍콩식 양고기 스투

蔬菜

VEGETABLE SELECTIONS

채소

西兰花 BROCCOLI 브로콜리	菠菜 SPINACH 시금치	白菜 CHINESE CABBAGE 중국 배추	芦笋 ASPARAGUS 아스파라거스
618	618	618	618

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 🍴

758

1188

1488

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

黑松露林芝菇 🍴

728

1188

1488

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

758 / 1188 / 1488

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



饭, 面

RICE AND NOODLES

밥과 면

	S/小/소	M/中/중	L/大/대
咸鱼鸡粒炒饭 	638	988	1288
Fried rice with salted fish and diced chicken			
소금에 절인 생선과 닭고기 볶음밥			
辣豆豉家乡炒米粉  	628	988	1288
Wok-fried vermicelli, barbecued pork, shrimp, vegetables in spicy fermented bean			
매운 발효 콩에 돼지 바베큐, 새우, 야채를 넣은 볶은 버미첼리 볶음면			
鱼子扬州炒饭  	688	1088	1388
Red Lantern Yang Chow fried rice			
레드 랜턴 양저우 볶음밥			
蟹肉金菇干烧伊面  	788	1288	1588
Braised e-fu noodles with crab meat and enoki mushroom			
게살과 팽이버섯을 곁들인 광동식 계란면찜			
干炒牛河  	788	1288	1588
Traditional beef ho fan noodles			
전통식 쇠고기 납작 쌀국수			
蛋白蟹肉瑶柱炒饭 New  	1188	1688	2288
Egg white fried rice, fresh crab meat and dried scallops			
건 가리비와 게살을 넣은 달걀 흰자 볶음밥			
海鲜炒面线  	1288	1888	2588
Wok-fried misua with seafood and egg			
웍에 볶은 필리핀식 밀면과 해산물과 계란			
招牌和牛粒炒饭 New  	1488	2188	2788
Signature Wagyu beef fried rice			
시그니처 와규 쇠고기 볶음밥			

海鲜炒面线



1288 / 1888 / 2588

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) 8 288
Chilled snow fungus, red dates with white pear
차가운 흰 목이 버섯, 대추와 흰 배

芒果西米露 (冷) 8 288
Chilled mango puree with sago and pomelo
사과와 포멜로를 곁들인 차가운 망고 퓨레

杏仁滑豆腐 (冷) 8 288
Chilled almond bean curd with fruits
차가운 아몬드 두부와 과일

百香果燕窝锦鲤 (冷) New 2288
Chilled passion fruit pudding
with bird's nest, honey, milk and orange
제비집, 꿀, 우유와 오렌지를 곁들인 차가운 패션 푸르트 푸딩

杏仁炖官燕 (冷/热) 8 4888
Double-boiled superior bird's nest
with almond cream in fresh coconut (hot/cold)
신선한 코코넛에 아몬드 크림을 곁들인
중탕으로 끓인 고급 제비집 (뜨겁게/차갑게)

干捞官燕 (冷/热) New 4888
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)



杏仁滑豆腐 (冷) 8

288

Chilled almond bean curd with fruits
차가운 아몬드 두부와 과일

干捞官燕 (冷/热) New

4888

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 ❶

268

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

雪媚娘 ❷

288

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

268

鳄梨龙须卷

Deep-fried 'Kataifi roll' with avocado paste

튀긴 '카타이피 롤'과 아보카도 페이스트

268

雪媚娘

Chilled snow lady with fresh cream, seasonal fruit

신선한 크림과 계절 과일을 곁들인 차가운 찹쌀떡

288

招牌奶酪蛋挞

Signature egg tart

시그니처 에그 타르트

288

莲蓉天鹅酥

Baked swan puff with lotus paste, custard and fresh ginger juice

연꽃 페이스트, 커스타드와 신선한 생강 주스를 곁들인 백조 모양 구운 퍼프

288

S/小/소 M/中/중 L/大/대

时令鲜果盘

Seasonal fruit platter

계절 과일

788

1188

1588

