



点心·粥

딤섬 · 콘지

Dim Sum · Congee

点心类

Dim Sum



虾饺 하교

Shrimp Dumpling

통새우가 씹히는 딤섬

₩14,000



松露虾饺 송로버섯 하교

Shrimp Dumpling with Truffle

송로버섯 풍미가 더해진 통새우가 씹히는 딤섬

₩16,000



上海小笼包 상하이소롱포
(돼지고기:국내산)

Shanghai-style Shaolong-pao

상하이식 돼지고기 딤섬

₩18,000



麻辣小笼包 마라소롱포
(돼지고기:국내산)

Shanghai-style Shaolong-pao with Hot Sauce

고추기름이 더해진 상하이식 돼지고기 딤섬

₩18,000



韭菜饺 구채교

Shrimp and Korean Leek Dumpling

새우와 부추가 어우러진 딤섬

₩14,000



烧麦 소매
(돼지고기:국내산)

Pork and Shrimp Dumpling

돼지고기와 새우가 어우러진 딤섬

₩14,000

조리에 사용되는 닭육수용 닭은 국내산만 사용합니다.

딤섬 메뉴에 사용되는 돈지는 국내산만 사용합니다.



Chef-Recommended

Spicy Dish

点心类

Dim Sum



青菜饺 청채교

Shrimp and Bok Choy Dumpling
새우와 청경채가 어우러진 덩섬

₩14,000



白菜饺 백채교

(백김치(배추:국내산))

Shrimp and Kimchi Dumpling
새우와 백김치가 어우러진 덩섬

₩14,000



芹菜饺 근채교

(돼지고기:국내산)

Shrimp, Pork and Celery Dumpling
새우, 돼지고기, 셀러리, 칠리페퍼가 어우러진 덩섬

₩14,000



四喜饺 사희교

3 Kinds of Mushrooms and Celery Dumpling

초고버섯, 양송이버섯, 표고버섯을 넣고
사색의 고명으로 다채로움을 더한 덩섬

₩14,000



上素粉果 상소분과

Vegetables and Mushroom Dumpling

송이버섯, 표고버섯, 초고버섯, 목이버섯이 어우러진 덩섬

₩14,000



凤城鲜肉饺 봉성선육교

(돼지고기:국내산)

Pork, Shrimp and Mushroom Dumpling
돼지고기, 새우, 목이버섯, 당근이 어우러진 덩섬

₩14,000

조리에 사용되는 닭육수용 닭은 국내산만 사용합니다.

덩섬 메뉴에 사용되는 돈지는 국내산만 사용합니다.



Chef-Recommended

Spicy Dish

点心类

Dim Sum



香麻韭菜包 향마구채포

Shrimp and Korean Leek Dumpling

새우와 부추로 만든 덤섬

₩14,000



糯米鸡 나미제

(닭고기:국내산, 찹쌀:국내산)

Sticky Rice with Chicken and Mushroom in Lotus Leaf

닭고기와 표고버섯, 찹쌀을 잘 조합하여

향기로운 연잎으로 싸 덤섬

₩12,000



豉汁蒸排骨 홍콩식 블랙빈 '베이비' 백 립
(돼지고기:미국산)

Hong Kong-style Black Bean 'Baby' Back Ribs

특제 블랙빈 마늘 양념에 재워

감칠맛 가득한 홍콩식 등갈비 덤섬

₩21,000



XO醬叉烧包 XO소스의 소포
(햄:돼지고기:국내산)

BBQ Pork Bun

XO장 소스로 맛을 낸 돼지고기 덤섬

₩12,000



奶黄包 커스터드 번

Custard Bun

달콤, 부드러운 커스터드 크림으로

속을 채운 디저트 덤섬

₩12,000



红豆包 홍두포자

Sweet Red Bean Bun

표고버섯 모양을 한

단팥으로 속을 채운 디저트 덤섬

₩12,000

조리에 사용되는 닭육수용 닭은 국내산만 사용합니다.

덤섬 메뉴에 사용되는 돈지는 국내산만 사용합니다.



Chef-Recommended

Spicy Dish

点心类

Dim Sum



춘권 춘권
(돼지고기:국내산)

Pork, Shrimp and Vegetables Spring Roll
돼지고기, 새우, 목이버섯, 당근을 넣어 춘권피로 싸 딴 딴

₩14,000



蒜香虾春卷 산이작춘권

Garlic Shrimp Spring Roll
새우를 마늘로 담백하게 양념하여 춘권피로 싸 딴 딴

₩14,000



炒律海鲜卷 초울해선권

Mayonnaise Shrimp Spring Roll
새우와 믹스후르츠를 고소한 마요네즈로 버무려
화지로 말아 빵가루를 입혀 튀긴 딴

₩14,000



網紙春卷 망지춘권

Shrimp Spring Roll
새우를 쌀로 만든 피로 말아 바삭한 식감을 살린 딴

₩14,000



黄枝香麒麟球 황지향기린구

Sea Urchin Shaped Deep Fried Shrimp Ball
다진 새우를 튀긴 딴

₩14,000



糖醋云吞(混沌) 당초운탄

Deep Fried Shrimp Dumpling
부드러운 통새우를 춘권피로 싸
바삭하게 튀긴 딴

₩14,000

조리에 사용되는 닭육수용 닭은 국내산만 사용합니다.
딴 메뉴에 사용되는 돈지는 국내산만 사용합니다.



Chef-Recommended



Spicy Dish

点心类

Dim Sum



 蓮城夾 연성협

Deep Fried Shrimp and Eggplant with Garlic Sauce

다진 새우를 가지로 싸 튀긴 덩섬

₩17,000

조리에 사용되는 닭육수용 닭은 국내산만 사용합니다.
덩섬 메뉴에 사용되는 돈지는 국내산만 사용합니다.



Chef-Recommended



Spicy Dish

粥类

Congee



鲍鱼粥 전복죽
(전복:국내산, 쌀:국내산)

Congee with Abalone

₩30,000



海鲜粥 해산물죽
(쌀:국내산)

Congee with Seafood

₩16,000



牛肉粥 쇠고기죽
(쇠고기:호주산, 쌀:국내산)

Congee with Beef

₩16,000



鸡肉粥 닭죽
(닭고기:국내산, 쌀:국내산)

Congee with Chicken

₩15,000



蔬菜粥 야채죽
(쌀:국내산)

Congee with Vegetables

₩14,000

조리에 사용되는 닭육수용 닭은 국내산만 사용합니다.



Chef-Recommended



Spicy Dish