

聞喜宴 문희연

230,000 | 1人

季節冷菜盤

팔선 계절 냉채
국내산 쇠고기 한우, 국내산 전복
Chef's Special Appetizer

花胶金絲酸辣湯

생선부레 금사 산라 수프
Hot and Sour Soup with Delicacy of the Sea
and Fish Maw

蒜茸粉絲蒸鮑魚

마늘 간장소스 활 대전복 짬 국내산 전복
Steamed Abalone with Garlic Soy Sauce

豆瓣海蔘扇貝

두반소스 해삼 가리비 관자 일본산 가리비 관자
Braised Sea Cucumber and Scallops
with Sichuanese Sauce

黑胡椒汁煎牛排

통후추 소스 쇠고기 안심 구이 미국산 쇠고기
Grilled Beef Tenderloin with Whole Pepper Sauce

食事

식사
Noodles or Fried Rice

季節甜點

계절 디저트
Seasonal Dessert

본 메뉴는 2인부터 주문 가능합니다.

A minimum order for 2 persons is required for this menu.

육수에는 국내산 닭고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다.
국내산 쌀을 사용합니다.

官府宴 관부연

300,000 | 1人

季節冷菜盤

팔선 계절 냉채
국내산 쇠고기 한우, 국내산 전복
Chef's Special Appetizer

紅燒金絲珍饈

홍소 건금사 짬
Braised Delicacy of the Sea with Brown Sauce

北京片皮鴨

북경오리 국내산 오리고기
Peking Duck

乾燒龍蝦

칠리소스 활 바닷가재
Stir-fried Lobster with Chili Sauce

清蒸石斑魚

간장 소스 활 능성어 짬
Steamed Convict Grouper with Soy Sauce

食事

식사
Noodles or Fried Rice

季節甜點

계절 디저트
Seasonal Dessert

본 메뉴는 2인부터 주문 가능합니다.

A minimum order for 2 persons is required for this menu.

2인 주문 시 1인 20,000원 추가되며, 3인 주문 시 1인 10,000원이 추가됩니다.

When ordering for 2 people, an additional KRW 20,000 per person is added,
for 3 people, an additional KRW 10,000 per person is added.

육수에는 국내산 닭고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다.
국내산 쌀을 사용합니다.

皇帝宴 황제연

500,000 | 1人

松露活龍蝦帶子

송로버섯 바닷가재 키조개와 해파리발
Pen Shells and Lobster with Truffle

十五頭乾鮑

15두 건전복 스테이크 호주산 건전복
Whole Dried Supreme Abalone with Brown Sauce

蝦汁澳龍配魚子醬

캐비아를 곁들인 비스크소스 크레이 피시
Crayfish and Caviar with Bisque Sauce

八仙佛跳牆

팔선 불도장
미국산 쇠고기, 호주산 쇠고기 도가니,
국내산 오골계, 국내산 전복, 싱가포르산 건가리비 관자
Buddha Jumps Over the Wall

豆瓣海蔘

두반소스 가거도 통해삼
Braised Sea Cucumber with Sichuanese Sauce

至尊韓牛排拼西施炒飯

지존 한우 갈비와 서시 볶음밥
국내산 쇠고기 한우, 일본산 가리비 관자,
싱가포르산 건가리비 관자
Fried Rice with Shanghainese Supreme
Korean Beef Stew

蜜瓜盅柿子西米露

멜론 컵데일 연시 시미로
Persimmon Simiro in Melon Bowl

본 메뉴는 2인부터 주문 가능합니다.

A minimum order for 2 persons is required for this menu.

육수에는 국내산 닭고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다.
국내산 쌀을 사용합니다.

精品宴 정품연

셋가 | Market Price

橙盅蟲草帝王蟹配魚子醬

캐비아를 곁들인 오렌지향의 동충하초 킹크랩 샐러드
King Crab Salad with Caviar

濃湯煨四寶

건관자와 스페인산 하몽으로 우려낸 진한 국물의
중국 사대진품 수프
국내산 전복, 싱가포르산 건가리비 관자,
스페인산 하몽
Four Great Delicacies Soup

自製XO蒜茸醬蒸帝王蟹

홈메이드 XO 마늘 소스 킹크랩 찜
Steamed King Crab with XO and Garlic Sauce

极品乾鮑

길품 건전복 호주산 건전복
Braised Whole Dried Abalone with Brown Sauce

金湯澳龍配松露菌

트러플을 넣은 비스크소스 크레이 피시
Crayfish with Truffle Bisque Sauce

北海道海蔘西施炒飯

홋카이도 통해삼과 서시 볶음밥
일본산 가리비 관자, 싱가포르산 건가리비 관자
Sea Cucumber Fried Rice

椰汁燉官燕

코코넛 제비집
Coconut Bird's Nest

본 메뉴는 2인부터 주문 가능합니다.

A minimum order for 2 persons is required for this menu.

상기 메뉴는 최소 3일전 예약 후 이용 가능합니다.

The above menu requires a reservation at least 3 days in advance.

육수에는 국내산 닭고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다.
국내산 쌀을 사용합니다.