鸡肉、牛肉、猪肉、蛋类(家禽类)牛奶、 荞麦、花生、核桃、大豆、小麦、鯖鱼、蟹、虾、 鱿鱼 贝类(包括牡蛎、鲍鱼、海虹)桃、番茄、 亚硫酸盐,松籽,柿子等可能会引起过敏。 若对以上食物或其它食物过敏者、请事先告知

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 대두, 밀,고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 복숭아, 토마토, 아황산류, 잣, 감 등은 알러지를 유발할 수 있으며, 그 외 알러지가 있는 고객께서는 미리 말씀해주시기 바랍니다.

Chicken, Beef, Pork, Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts,
Walnuts, Soybeans, Wheat, Mackerel, Crab, Shrimp,
Squid, Shellfish (including Oyster, Abalone, and Mussel),
Peach, Tomato, Sulfites, Pine nuts and Persimmon
can cause allergic symptoms.
Please let us know in advance
if you have food allergies or dietary issues.

皇宫宴 황궁연

豪賓特味前菜 호빈 특미 전채 Chef's Special Appetizer

豪賓特金絲扇 호빈 특제 금사선 The Superior Delicacy of the Sea

蒜茸蒸活龍蝦 활 바닷가재 마늘찜 Steamed Lobster with Garlic Sauce

侯佛跳墙 후 불도장 Buddha Jumps Over the Wall

魚香原隻鮑 一品海蔘球 어향 통전복과 일품해삼 Steamed Whole Abalone with Sichuanese Sauce and fried Sea Cucumber Rolls Stuffed with Shrimp

> 食事 식사 Noodles or Fried Rice

蜜瓜盅西米露 밀과중 시미로 Season Simiro in Muskmelon Bowl

300,000 | 1人

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다. 국내산쌀 과 안남미를 섞어서 사용합니다. 새우: 베트남산 / 전복: 국내산 / 바닷가재: 미국산 / 해삼: 국내산

侯師傅推薦 후사부 추천

美味特色拼盤 특선 전채 Chef's Special Appetizer

蒜茸蒸活龍蝦 활 바닷가재 마늘 찜 Steamed Lobster with Garlic Sauce

豪賓大絲扇 호빈대사선 Delicacy of the Sea with Abalone Sauce

> 北京片皮鴨 북경오리 Peking Duck

魚香鳥龍海參 어향소스 오룡통해삼 Fried and Braised Shrimp Stuffed Sea Cucumber

or

侯佛跳墙 후 불도장 Buddha Jumps Over the Wall

> 食事 식사 Noodles or Fried Rice

蜜瓜盅西米露 밀과중 시미로 Season Simiro in Muskmelon Bowl

250,000 | 1人

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다. 국내산쌀 과 안남미를 섞어서 사용합니다. 새우: 베트남산 / 바닷가재: 미국산 / 전복, 해삼: 국내산

佛跳牆宴 불도장연

美味特色拼盤 특선 전채 Chef's Special Appetizer

北京片皮鴨 북경오리 Peking Duck

侯佛跳墙 후 불도장 Buddha Jumps Over the Wall

蒜茸蒸活龍蝦 활 바닷가재 마늘 찜 Steamed Lobster with Garlic Sauce

魚香原隻鮑 어향소스 통 전복 Steamed Whole Abalone with Sichuanese Sauce

> 食事 식사 Noodles or Fried Rice

> > 甜品 후식 Dessert

220,000 | 1人

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다. 국내산쌀 과 안남미를 섞어서 사용합니다.

乾海參宴 건해삼연

美味特色拼盤 특선 전채 Chef's Special Appetizer

豪賓大絲扇 호빈 대사선 Delicacy of the Sea with Abalone

西施芙蓉蟹肉 서시 부용 대게살 Crabmeat with Egg White

魚香原隻海參 어향소스 통 해삼 Braised Whole Sea Cucumber with Sichuanese Sauce

> 豉椒炒牛肉 검은콩소스 쇠고기 Stir-fried Beef with Black Bean Sauce

> > 食事 식사 Noodles or Fried Rice

> > > 甜品 후식 Dessert

190,000 | 1人

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다. 국내산쌀 과 안남미를 섞어서 사용합니다. 홍게다리살, 쇠고기: 국내산

燕窩宴 제비집연

美味特色拼盤 특선 전채 Chef's Special Appetizer

黑魚子扒官燕 캐비어 부용 제비집 Braised Bird's Nest with Caviar

蠔油原隻鮑 호유소스 통 전복 Steamed Whole Abalone with Oyster Sauce

生煎明蝦 사천식 칠리 왕새우 Sichuanese Fried Prawn with Chili Sauce

珍菌牛柳脯 만다린소스 한우 쇠고기 Beef Escalope with Mandarin Sauce and Mixed Mushroom

> 食事 식사 Noodles or Fried Rice

> > 甜品 후식 Dessert

160,000 | 1人

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다. 국내산쌀 과 안남미를 섞어서 사용합니다. 캐비어: 스페인산 / 제비집: 말레이시아산 / 전복: 국내산 / 새우: 베트남산

寶海宴 보해연

三味鮮貝前菜 특수 야채 가리비 전채 Chef's Special Appetizer

海味蟹肉羹 해산물 대게 살 스프 Seafood Soup with Crab Meat

美味三品點心 특미 세가지 딤섬 Chef's special Dimsum

魚香原隻鮑 어향 소스 통 전복 찜 Steamed Whole Abalone with Sichuanese Sauce

> 生煎大明蝦 사천식 칠리 큰 새우 Fried Prawn with Chili Sauce

> > 食事 식사 Noodles or Fried Rice

> > > 甜品 후식 Dessert

120,000 | 1人

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다. 국내산쌀 과 안남미를 섞어서 사용합니다. 홍게다리살: 국내산 /전복:국내산 / 새우: 베트남산

美味前菜

미미전채 Appetizers

	大盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
豪賓特味拼盤 호빈 모둠 전채 Special Appetizer	129,000	86,000
芥汁凉拌三鮮 겨자 소스 삼선 전채 Chilled Abalone, Shrimp and Sea Cucumber with Mustard Sauce	129,000	86,000
雙味鮮鮑片 전복 전채 Steamed and Chilled Abalone Slices	129,000	86,000
五彩拌粉皮 양장피 전채 Seafood, Vegetables and Noodle Sheets with Mustard Sauce	117,000	78,000
五香醬牛肉 오향장육 Beef Cold Cuts with Five Spices	117,000	78,000

游水海鮮

활어 · 활 바닷가재 Live Fish and Live Lobster

活魚	石斑魚 다금바리 Black Grouper		싳 가 (Market Price)
	黑鱸 우럭 Grouper		
		소스 선택 Your Choice of Sauce	
		唐醋・豆豉 간장생강 소스・탕수 소스・검은콩 소스 ger Sauce・Sweet and Sour Sauce・Black Bean	Sauce
活龍蝦	美州産龍蝦 바닷가재 Live Lobster from the U.S.A		170,000 (Whole Piece / 1마리)
		소스 선택 Your Choice of Sauce	

薑葱 \cdot 乾燒 \cdot 宮爆 대파 생강 소스 \cdot 칠리 소스 \cdot 사천 소스 Green Onion and Ginger Sauce \cdot Chili Sauce \cdot Red Hot Pepper Sauce

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다. 국내산쌀 과 안남미를 섞어서 사용합니다. 다금바리: 국내산 / 우럭: 국내산

燕窩·湯類

제비집·수프류 Bird's Nest and Soup

	1人分 Per person
侯佛跳牆 후 불도장 (호주산 쇠고기 도가니, 국내산 오골계, 국내산 돼지고기) Buddha Jumps Over the Wall	162,000
黑魚子扒官燕 캐비어 제비집 Braised Bird's Nest with Caviar	128,000
吉品上湯官燕 상탕 제비집 수프 Double Boiled Bird's Nest Soup	115,000
燕窩蟹肉湯 제비집 게살 수프 Bird's Nest Soup with Crab Meat	75,000
四川酸辣湯 산라탕 Hot and Sour Soup	45,000
金菇蟹肉湯 킹크랩 수프 Crab Meat Soup	42,000
菜胆三鲜湯 해산물 맑은 수프 Seafood Soup	42,000

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다. 국내산쌀 과 안남미를 섞어서 사용합니다. 캐비어: 스페인산 / 죽생: 중국산

鮑魚·乾海參(韓国産)

국내산 전복과 건해삼 Abalone and Dried Sea Cucumber from Korea

	大盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
豪賓海蔘扒鮮鮑片 호빈 해삼활전복 Braised Sea Cucumber and Abalone	330,000	220,000
鮑汁燒海蔘 홍소해삼 Braised Sea Cucumber with Oyster Sauce	330,000	220,000
東坡肉海蔘 해삼 흑돼지 동파육 Braised Sea Cucumber and Steamed Pork Belly with Oyster Sauce	330,000	220,000
一品海蔘球 일품해삼 Fried Sea Cucumber Rolls Stuffed with Shrimp	330,000	220,000
松茸扒鮮鲍片 송이활전복 Braised Pine Mushrooms and Abalone	195,000	130,000
壕皇露筍鲜鮑片 아스파라거스 활전복 Braised Asparagus and Abalone with Brown Sauce	180,000	120,000
豪賓魚香原集海蔘 호빈 어향소스 통해삼 Braised Whole Sea Cucumber with Sichuanese Sauce	90,000 (1人会	ਹੋ∕per person)
豪賓原隻吉品鮑 호빈 통전복 찜 Braised Prime Abalone with Brown Sauce	75,000(1人分	ਸੇ/per person)

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다. 국내산쌀 과 안남미를 섞어서 사용합니다. 해삼, 전복: 국내산 / 아스파라거스: 호주산 / 송이버섯: 중국산

蝦·海鮮

새우와 해선 Prawns and Seafood

	大盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
全家來福 전가래복 Stir-fried Seafood and Vegetables	195,000	130,000
八寶辣椒 팔보라조 Stir-fried Seafood and Vegetables with Hot Sauce	195,000	130,000
京式溜三絲 유산슬 Stir-fried Julienne-cut Sea Cucumber, Shrimp and Vegetables	157,000	105,000
三鮮脆鍋粑 해산물 누룽지탕 Braised Seafood and Vegetables with Brown Sauce on Fried Crispy Rice	135,000	90,000
川味明蝦鬆 사천식 새우 양상추 쌈 Sichuanese Stir-fried Minced Shrimp on Lettuce Wrappers	117,000	78,000
乾燒大明蝦 칠리 큰 새우 / 椒蒜烹大明蝦 깐풍 큰 새우 Fried Prawn with Chili Sauce / Fried Prawn with Garlic Sauce	117,000	78,000
豆豉蝦仁 검은콩소스 새우 Sautéed Shrimp with Black Bean Sauce	112,000	75,000
富貴蝦仁 마요네즈소스 새우 Fried Shrimp with Mayonnaise Sauce	112,000	75,000
乾燒蝦仁 칠리소스 새우 Fried Shrimp with Chili Sauce	112,000	75,000
椒蒜烹蝦仁 깐풍소스 새우 Fried Shrimp with Galic Sauce	112,000	75,000
檸檬蝦仁 레몬소스 새우 Fried Shrimp with Lemon Sauce	112,000	75,000
宮保蝦仁 고추 새우볶음 Stir-fried Shrimp, Hot Red Pepper and Cashew Nut with Chili Sauce	112,000	75,000
麵包蝦 면포샤 Fried Shrimp with Toast	72,000 (6个)	48,000 (41)

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다. 국내산쌀 과 안남미를 섞어서 사용합니다. 큰새우: 필리핀산 / 새우: 베트남산 / 오징어: 베트남산, 태국산

牛肉 (韓牛)

쇠고기 Korean Beef

	大盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
野生松茸牛肉 자연산 송이와 쇠고기 Stir-fried Beef with Sliced Pine Mushrooms	135,000	90,000
糖醋牛肉 탕수소스 쇠고기 Deep-fried Beef with Sweet and Sour Sauce	117,000	78,000
牛肉鬆生菜包 쇠고기 양상추 쌈 Stir-fried Minced Beef on Lettuce Wrappers	117,000	78,000
蠔皇青菜牛肉 청채 쇠고기 Stir-fried Beef with Bok Choy	117,000	78,000
川味麻辣牛肉 사천식 쇠고기 Stir-fried Beef Slices with Spicy Chili Sauce	117,000	78,000
豉椒炒牛肉 검은콩소스 쇠고기 Stir-fried Beef with Black Bean Sauce	117,000	78,000
青椒牛肉絲 피망 쇠고기 Stir-fried Green Bell Peppers and Shredded Beef	117,000	78,000
南煎肉餅 난자완스 Braised Beef Meatballs	90,000 (6个)	60 , 000 (4个)

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다. 국내산쌀 과 안남미를 섞어서 사용합니다. 쇠고기: 국내산

家禽類

닭고기 · 오리고기 Poultry

	大盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
北京片皮鴨 북경오리 Peking Duck	160,000 (Wh	ole Piece/1마리)
油林子鶏 유린기 Fried Chicken with Garlic and Soy Sauce	87,000	58,000
椒蒜烹鷄球 깐픙기 Fried Chicken with Garlic Sauce	87,000	58,000
蠔皇菜胆鷄球 청채 닭고기 Stir-fried Chicken and Bok Choy with Oyster Sauce	87,000	58,000
宮保鷄球 고추 닭고기 Stir-fried Chicken and Cashew Nuts with Chili Sauce	87,000	58,000
京式辣椒鷄球 라조기 Fried Chicken, Mushrooms and Bamboo Shoots with Chili Sauce	87,000	58,000
西檸煎軟鶏 레몬소스 닭고기 Fried Chicken with Lemon Sauce	87,000	58,000

豚肉

돼지고기 Pork

	大盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
豪賓黑豚東坡肉 호빈 흑돼지 동파육 Braised Pork Belly in Bean Paste	108,000	72,000
糖醋黑猪肉 탕수소스 흑돼지고기 Deep-fried Pork with Sweet and Sour Sauce	90,000	60,000
椒鹽燒排骨 갈비튀김 Crispy Fried Pork Back Ribs	84,000	56,000

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다. 국내산쌀 과 안남미를 섞어서 사용합니다. 닭고기: 국내산 / 오리: 국내산 / 돼지고기: 국내산

精美素食

채소 Vegetables

	大盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
瑶柱扒白菜心 건관자 배추조림 Boiled Dried Sea Scallop and Cabbage	90,000	60,000
露苟炒三菇 아스파라거스 모둠버섯 Stir-fried Asparagus and Mushrooms	82,000	55,000
蟹肉扒蘭花 킹크랩 브로콜리 Braised Broccoli with Crab Meat	78,000	52,000
蒜香炒青菜 마늘 청채 Sautéed Garlic and Bok Choy	63,000	42,000
鮑汁菜心 전복소스 청채 Blanched Bok Choy with Abalone Sauce	63,000	42,000
鼎湖上素 모둠 채소 Stir-fried Assorted Vegetables	63,000	42,000
紅燒茄子 홍소가지 Braised Eggplant with Oyster Sauce	60,000	40,000
魚香露筍菜胆 어향 아스파라거스 청채 Asparagus and Bok Choy with Sichuanese Sauce	60,000	40,000

豆腐

두부 Tofu

	大盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
三鲜豆瓣豆腐 해산물 두부 Fried Tofu, Vegetables and Seafood with Hot Sauce	108,000	72,000
四川麻婆豆腐 마파 두부 Tofu and Minced Meat with Chili Sauce	78,000	52,000
魚香茄子豆腐 어향가지 두부 Eggplant and Tofu with Sichuanese Sauce	67,000	45,000
青菜豆腐 청채 두부 Fried Tofu and Vegetables with Brown Sauce	67,000	45,000

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다. 국내산쌀 과 안남미를 섞어서 사용합니다. 콩, 배추, 청경채: 국내산

飯

밥 Rice

	1人分 Per person
溜三絲燴飯 유산슬 덮밥 Braised Sea Cucumber, Beef and Shrimp on Steamed Rice	58,000
八寶菜燴飯 잡탕 덮밥 Stir-fried Seafood on Steamed Rice	58,000
菠蘿盅炒飯 파인애플 볶음밥 Chop Suey Fried Rice in Pineapple Bowl	45,000
X.O醬海鮮炒飯 X.O해산물 볶음밥 Seafood Fried Rice with X.O Sauce	39,000
蟹肉蝦仁炒飯 킹크랩 새우 볶음밥 Fried Rice with Crab Meat and Shrimp	29,000
楊卅炒飯 양주 볶음밥 Fried Rice with Beef and Shrimp	29,000
青菜鷄粒炒飯 닭고기 볶음밥 Fried Rice with Chicken	29,000

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다. 국내산쌀 과 안남미를 섞어서 사용합니다.

麵

면 Noodles

	1人分 Per person
豪賓炒馬麵 호빈 짬뽕 Spicy Noodle Soup with Seafood and Vegetables	29,000
酸辣湯麵 산라탕면 Hot and Sour Noodle Soup with Seafood and Vegetables	29,000
八珍湯麵 팔진탕면 Seafood and Vegetable Noodle Soup	29,000
八珍炒麵 팔진초면 Fried Noodles with Stir-fried Seafood	29,000
三鲜湯麵 삼선탕면 Seafood and Vegetable Noodle Soup	29,000
功夫湯麵 공부탕면 Sichuanese Hot Noodle Soup with Seafood and Vegetable	29,000
上素炒麵 채소초면 Fried Noodles with Vegetables	29,000
芽菜鷄絲炒麵 닭고기초면 Fried Noodles with Chicken	29,000
豪賓炸醬麵 호빈 자장면 Noodles with Black Soy Bean Sauce and Seafood	29,000
牛肉炸醬麵 쇠고기 자장면 Noodles with Black Soy Bean Sauce and Beef	25,000

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다. 국내산쌀 과 안남미를 섞어서 사용합니다. 오징어: 베트남,태국산

甜品

감채 Desserts

	大盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
蜜爪盅西米露 메론과 시미로 Season Simiro in Muskmelon Bowl	40,000 (1人分/per person)	
季節水果 제철 과일 Seasonal Fresh Fruit	26,000(1人分	/per person)
季節西米露 계절 시미로 Season Simiro	16,000 (1人分	/per person)
拔絲圓宵 찹쌀떡탕 Fried and Honey-glazed Rice Balls	36,000 (6个)	24,000 (4个)
芝麻球 참깨 찹쌀떡 튀김 Fried Rice Balls with Sesame	36,000 (6个)	24,000 (4个)
拔絲地瓜 고구마탕 Fried and Honey-glazed Sweet Potato	30,000 (12个)	20,000 (8个)

麵點

딤섬 Dim Sum

水晶蝦餃 수정새우딤섬 Steamed Shrimp Dumplings	18,000	(3pieces)
韭菜餃 부추딤섬 Steamed Leek and Pork Dumplings	18,000	(3pieces)
乾蒸燒賣 새우 쇼마이 Shrimp SiuMai	18,000	(3pieces)
三味點心 세가지 종류 모둠 딤섬 Three Kinds of Assorted Boiled Dimsum	20,000	(3pieces)
鮮肉鍋貼 군만두 Pan-fried Pork Dumplings	24,000	(4pieces)
花捲 화권 Chinese Flower Bun	2,000	(1pieces)

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기, 국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다. 국내산쌀 과 안남미를 섞어서 사용합니다. 새우: 베트남산