

점심 특선 메뉴

Lunch Set

SET A

1인 27,000원

크림새우 / 광동식 탕수육 / 식사 / 후식 · 2인 이상 주문 가능합니다 ·

SET B

1인 27,000원

칠리새우 / 탕수육 / 식사 / 후식 · 2인 이상 주문 가능합니다 ·

세트메뉴는 할인적용 불가





	진진 짜장 Noodle with black bean sauce	10,000
*	아채탕면 Noodle soup with vegetables	14,000
	삼선짬뽕 Spicy noodle soup with seafood	17,000
	삼선탕면 Noodle soup with seafood	17,000
	송이전복짬뽕 Spicy seafood noodle soup with pine mushroom and abalone	25,000
	바류 Rice	
	게살볶음밥 Fried rice with crab meat	16,000
-	잡탕밥 Seafood chop suey on steamed rice	22,000
	류산슬밥 Braised Shredded Seafood with vegetables on steamed rice	22,000
	마파두부밥 Mafa tofu with rice	19,000







가리비 해파리 냉채 Cold dish with Scallops

L 40,000 S 36,000



게살스프

Crabmeat soup

17,000

매생이 게살스프 Crabmeat soup with Seaweed fulvescens

20,000



해삼 / 전복 / 관자류 Seafood

	송이해삼 Pine mushroom and sea cucumber	90,000 70,000
	일품통해삼 Special sea cucumber	90,000 70,000
	통해삼과 통전복 Sea cucumber and abalone	100,000 90,000
	송이전복 Pine mushroom and abalone	80,000 65,000
*	해삼전복송이 Sea cucumber, abalone and pine mushroom	100,000 80,000

새우류 Shrimp

새 우 (칠리 / 크림) Fried shrimp with (Chili/Cream sauce)	48,000 37,000
중새우 (칠리 / 마늘 / 크림) Fried big shirimp with (Chili/Garlic/Cream sauce)	55,000 44,000
왕새우 (칠리 / 마늘 / 크림) Fried jumbo shirimp with (Chili/Garlic/Cream sauce)	78,000 53,000







류산슬 Braised shredded sea cucumber with sprouts	52,000 39,000
양장피잡채 *사전예약제 Assorted seafood and vegetables with mustad sauce	54,000 41,000
팔보채 Stir-fried seafood and vegetables	62,000 47,000
해물 누룽지탕 Scorched sweet rice soup with seafood	72,000 54,000
전가복 Stir-fried seafood with abalone and scollop	90,000 71,000
민물장어 (마늘 / 유린) Fried eel with (Garlic / Soy sauce and Chili pepper)	45,000



어러가지 야채볶음 L 36,000 Stir-fried vegetables S 27,000



가금류 Chicken

깐풍닭고기 Deep-fried chicken in hot pepper sauce	39,000 30,000
라조기 Stir-fried chicken in hot sauce	39,000 30,000
유린기 Fried chicken in hot and sour soy sauce	39,000 30,000

돼지고기류 Pork

광동식 탕수육 Cantonese—style fried pork with sweet&sour sauce	L 39,000 S 30,000
탕수육 Fried pork with sweet&sour sauce	L 39,000 S 30,000

소고기류 Beef

소고기와 피망볶음(꽃빵) Stir-fried beef and green pepper	44,000 32,000
소고기탕수육 Fried beef tenderloin with sweet & sour sauce	51,000 40,000





栂蘭菊竹元

코스 COURSE

친환경 위주의 최상급 식재료



코스 **매** MAE COURSE 1인 **42,000원**

게살스프

Crabmeat soup

XO소스 해물볶음

Stir-fried seafood and vegetable with X.O Sauce

새우칠리소스

Chili sauce shrimp

소고기피망볶음

Stir-fried beef and green pepper

식사

Fried rice or noodles

후식

Dessert



코스 **난** NAN COURSE 1인 **63,000원**

냉채

매생이 게살스프

Seaweed Fulvescens with crabmeat soup

전가복

Stir-fried seafood with abalone and scallop

중새우마늘소스

Garlic sauce big shrimp

소고기탕수육

Beef tenderloin with Sweet&sour sauce

식사

Fried rice or noodles

후식

Dessert



코스 **국** KUK COURSE 1인 **77,000원**

냉채

해물게살스프

Seafood and crabmeat soup

해삼과전복

Sea cucumber with abalone

왕새우칠리소스

Chili sauce jumbo shrimp

소고기안심송이볶음

Stir-fried beef tenderloin and pine mushroom

식사

Fried rice or noodles

후식

Dessert ***국 코스(77,000) 사전예약제**



코스 **축** JUK COURSE 1인 **110,000원**

냉채

상어지느러미찜

Shark's fin soup

일품통해삼

Special sea cucumber

생강대파소스 바닷가재

Lobster with ginger and green onion sauce

중식 소고기안심스테이크

beef tenderloin steak with black pepper sauce

식사

Fried rice or noodles

후식

Dessert ※<u>국 코스(110,000)</u> 사전예약제



코스 **원** WON COURSE 1인 **150,000원**

불도장

Buddha's temptation soup

송이버섯샥스핀찜

Shark's fin soup with pine mushroom

오룡해삼

Braised stuffed sea cucumbers

아보카도전복과 어향가리비찜

Abalone with avocado & Scallop

바닷가재 크림소스

Lobster with Cream Sauce

고창장어 생강마늘소스

Fried eel with ginger and galric sauce

식사

Fried rice or noodles

후식

Dessert ※원 코스(150,000) 사전예약제





원산지 표시

원 산 지	표 시 품 목	원 산 지
베트남	해 삼	국내,인도네시아산
중 국	전 복	국내산
국내산	해파리	중국산
중국산	누 룽 지	대 만
호주, 미국산	새 우	베트남
국내산	닭 고 기	국내산
국내산	돼지고기 등심	국내산
중국산	안 심	국내산
국내산	가 리 비	미국산
	베트남 중 국 국내산 중국산 호주, 미국산 국내산 국내산 중국산	베트남 해 삼 중 국 전 복 국내산 해 파 리 중국산 누 룽 지 호주, 미국산 새 우 국내산 닭 고 기 국내산 돼지고기 등심 중국산 안 심

모든 식재료는 친환경 위주 최상급만 사용합니다