

大上海

*Great Shang Hai*

CHINESE RESTAURANT

# 점심 메뉴

## 정식 A 코스

( *Selection Lunch A Course* )

삭스핀찜

蠔油排翅

상어지느러미 찜 / Braised Whole Shark's Fin

간쇼새우

幹燒蝦仁

칠리소스와 새우튀김 / Braised Shrimps with Chilli Sauce

두치전복

豆豉鮑魚

검정콩 소스와 볶아낸 전복 / Braised Abalones with BlackBean Sauce

송이청경채

松茸/油菜

Pine Mushrooms and Bok Choy

식사

面, 飯

Noodle, Rice

후식

後食

Dessert

※ 사이드 메뉴 구성은 본 업소의 사정에 따라 내용이 변경 될 수 있습니다.

# 점심 메뉴

## 정식 B 코스

( *Selection Lunch B Course* )

- |        |      |  |
|--------|------|--|
| 게살 삭스핀 | 蟹肉魚翅 | 게살과 삭스핀 소스를 곁들인 해물볶음 / Sauted Shark Fins with Crab     |
| 간쇼새우   | 幹燒蝦仁 | 칠리소스와 새우튀김 / Braised Shrimps with Chilli Sauce         |
| 두치전복   | 豆豉鮑魚 | 검정콩 소스와 볶아낸 전복 / Braised Abalones with BlackBean Sauce |
| 관자야채   | 鮮貝蔬菜 | Scallops and Vegetables                                |
| 식사     | 面, 飯 | Noodle, Rice   |
| 후식     | 後食   | Dessert  |

※ 사이드 메뉴 구성은 본 업소의 사정에 따라 내용이 변경 될 수 있습니다.

# 점심 메뉴

## 정식 C 코스

( *Selection Lunch C Course* )

류산슬溜三絲  
해산물, 야채, 육류를 볶아낸 요리 / Braised Sea Cucumber & Beef

간쇼새우幹燒蝦仁  
칠리소스와 새우튀김 / Braised Shrimps with Chilli Sauce

고추잡채靑椒炒肉絲  
돼지고기와 피망볶음 / Stir-fried Chili Peppers and Pork

탕수육糖醋肉  
돼지고기 탕수육 / Sweet and Sour Pork

식사面, 飯  
Noodle, Rice

후식後食  
Dessert

※ 사이드 메뉴 구성은 본 업소의 사정에 따라 내용이 변경 될 수 있습니다.

# 저녁 메뉴

## A 코스

( Selection Dinner A Course )

냉채 涼菜  
Cold Dish

약스핀찜 蠔油魚翅  
상어지느러미 찜 / Braised Whole Shark's Fin

해삼송이 松茸燒海參  
해삼, 송이, 굴 소스 볶음 / Sea Cucumber and Pine Mushrooms

두치전복 豆豉鮑魚  
검정콩 소스와 볶아낸 전복 / Braised Abalones with Black Bean Sauce

동파육 東坡肉  
돼지고기 삼겹살 찜 / Stewed Pork with Green Vegetables

식사 面, 飯  
Noodle, Rice

후식 後食  
Dessert

※ 사이드 메뉴 구성은 본 업소의 사정에 따라 내용이 변경 될 수 있습니다.

# 저녁 메뉴

## B 코스

( Selection Dinner B Course )

냉채 涼菜  
Cold Dish

게살 삭스핀 蟹肉魚翅  
게살과 삭스핀 소스를 곁들인 해물볶음 / Sauted Shark Fins with Crab

해삼전복 海參鮑魚  
해삼볶음요리 / Sea Cucumber and Abalone

간쇼새우 幹燒蝦仁  
칠리소스와 새우튀김 / Braised Shrimps with Chilli Sauce

송이관자 松茸鮮貝  
송이와 완자 야채 볶음 / Pine Mushrooms and Scallops

식사 面, 飯  
Noodle, Rice

후식 後食  
Dessert

※ 사이드 메뉴 구성은 본 업소의 사정에 따라 내용이 변경 될 수 있습니다.

# 저녁 메뉴

## C 코스

( Selection Dinner C Course )

냉채 涼菜  
Cold Dish

게살류산슬 海肉溜三絲  
게살, 해산물, 육류, 야채를 볶아낸 요리 / Braised Sea Cucumber & Beef with Crab Meat

간쇼새우 幹燒蝦仁  
칠리소스와 새우튀김 / Braised Shrimps with Chilli Sauce

두치전복 豆豉鮑魚  
검정콩 소스와 볶아낸 전복 / Braised Abalones with BlackBean Sauce

궁보계정 宮保雞丁  
닭고기와 매운고추 / Stir-fried Chicken, Chili Pepper

식사 面, 飯  
Noodle, Rice

후식 後食  
Dessert

※ 사이드 메뉴 구성은 본 업소의 사정에 따라 내용이 변경 될 수 있습니다.

# 단품 요리류

## 单品料理 (Single-Cooking)

- 삭스핀찜 蠔油排翅** 1人 ₩75,000  
상어지느러미 찜 / Braised Whole Shark's Fin
- 해삼전복 海參鮑魚** ₩70,000  
해삼볶음요리 / Sea Cucumber and Abalone
- 두치전복 豆豉鮑魚** ₩70,000  
검정콩 소스와 볶아낸 전복 / Braised Abalones with Black Bean Sauce
- 해삼탕 海參湯** ₩70,000  
해삼요리 / Stir-fried Sea Cucumber
- 전가복 全家福** ₩65,000  
다양한 해물 볶음 / Stir-fried Assorted Seafood
- 불도장 佛跳牆** 1人 ₩65,000  
중식 대표 보양식 / Buldojang
- 게살 삭스핀 蟹肉魚翅** ₩55,000  
게살과 삭스핀 소스를 곁들인 해물볶음 / Sautéed Shark Fins with Crab
- 동파육 東坡肉** ₩50,000  
돼지고기 삼겹살 찜 / Stewed Pork with Green Vegetables
- 양장피 炒肉兩張皮** ₩45,000  
겨자소스를 곁들인 야채와 해산물 / Starch Sheet Salad in Mustard Sauce
- 류산슬 溜三絲** ₩35,000  
해산물, 야채, 육류를 볶아낸 요리 / Braised Sea Cucumber & Beef

# 단품 요리류

## 单品料理 (Single-Cooking)

<b>탕수육</b> 糖醋肉	₩35,000
돼지고기 탕수육 / Sweet and Sour Pork	
<b>난자완스</b> 南煎丸子	₩35,000
야채 완자 / Stir-fried Balls and Vegetables	
<b>고추잡채</b> 青椒炒肉絲	₩35,000
돼지고기와 피망볶음 / Stir-fried Chili Peppers and Pork	
<b>간풍기</b> 幹烹雞	₩35,000
마늘소스와 닭고기튀김 / Sweet and Sour Chicken	
<b>유린기</b> 油淋雞	₩35,000
매콤한 간장소스와 닭고기 / Deep-fried Chicken in Hot and Sour Soy Sauce	
<b>멘보샤</b> 面包蝦	₩35,000
새우를 넣은 토스트 / Shrimp Toast	
<b>간쇼새우 10p</b> 幹燒蝦仁	₩35,000
칠리소스와 새우튀김 / Braised Shrimps with Chilli Sauce	
<b>모듬야채</b> 拼盤蔬菜	₩25,000
Stir-fried Assorted Vegetables	
<b>게살탕</b> 海肉湯	1人 ₩18,000
게살스프 / Crap Soup	
<b>산라탕</b> 酸辣湯	1人 ₩13,000
식초의 신맛과 고추와 후추의 매운 맛을 섞은 스프 / Pepper and Sour Soup	
<b>수제만두 8p</b> 手制餃子	₩12,000
Dumpling	

# 단품 식사류

## 單品主食 (Single-Meal)

### 면류 面類 (Noodle)

소고기탕면	牛肉湯面 Beef Noodle Soup	₩16,000
소채탕면	蔬菜湯面 Vegetable Noodle Soup	₩14,000
삼선짜장면	三鮮辣湯麵 Spicy Seafood Noodle Soup	₩14,000
기스면	雞絲面 Chicken Noodle Soup	₩12,000
삼선짜장면	三鮮炸醬面 Noodles with Seafood in Black Bean Sauce	₩12,000

### 밥류 飯類 (Rice)

잡탕밥	雜湯飯 Steamed Rice and Mixed Seafood	₩25,000
잡채덮밥	雜菜蓋飯 Stir-fried Glass Noodles and Vegetables with Rice	₩18,000
새우볶음밥	蝦仁炒飯 Shrimp Fried Rice	₩12,000

※ 단품 식사류 주문은 홀 이용시만 개별 주문 가능합니다.

※ 단품 식사류 주문은 코스요리 및 단품 요리 주문시 추가 주문이 가능 합니다.

# 주류

## 酒類 ( Alcoholic Liguors )

<b>천진 고량주</b> 天津高粱酒 49%	280ml	₩54,000
수수를 원료로 한 중국 전래의 증류주	140ml	₩27,000
<b>연태고량</b> 煙臺高粱酒 34%	500ml	₩55,000
중국 8대 명주 중 하나로 중국 장쑤성에서 생산되는 백주	250ml	₩30,000
<b>양하대곡</b> 洋河大曲 52%	375ml	₩55,000
중국 8대 명주 중 하나로 중국 장쑤성에서 생산되는 백주		
<b>공부가주</b> 孔府家酒 39%	500ml	₩65,000
도수가 낮아 부드러우면서도 중국술 특유의 강한 맛		
<b>죽엽청주</b> 竹葉青酒 45%	500ml	₩75,000
고량, 소맥, 당, 죽엽 추출물로 부드럽고 달콤한 대나무향이 특징		
<b>소흥주</b> 紹興酒 17%	600ml	₩80,000
찹쌀, 보리, 누룩을 원료로 땅속 깊이 숙성한 양조주. 따뜻하게 마시는 술		
<b>금문고량</b> 金門高粱酒 58%	600ml	₩180,000
대만에서 생산되는 명주, 독특한 향과 맛이 일품	300ml	₩90,000
<b>오량액</b> 五糧液 52%	500ml	₩400,000
깔끔한 맛의 증류주, 중국 명주		
<b>수정방</b> 水井坊 52%	500ml	₩400,000
전통의 송향형 제조법으로 만들어진 중국 명주		

# 주류

## 酒類 ( Alcoholic Liguors )

발렌타인 17년		₩180,000
조니워커 블랙 12년		₩120,000
1865 카베르네 소비뇽		₩90,000
몬테스알파		₩80,000
칭따오	500ml	₩8,000
국산맥주	500ml	₩7,000
소주		₩7,000
음료		₩3,000

# 大上海

Great Shang Hai  
CHINESE RESTAURANT

