

大上海

Great Shang Hai

CHINESE RESTAURANT

점심 메뉴

정식 A코스

(Selection Lunch A Course)

전가복 全家福
다양한 해물 볶음 / Stir-fried Assorted Seafood

해삼전복 海參鮑魚
해삼요리 / Stir-fried Sea Cucumber

바닷가재 칠리 乾燒龍蝦
바닷가재순살과 매콤달콤 소스 / Deep-fried Lobster with Chilli Sauce

어향동고 魚香冬菇
자연 표고버섯과 새우살의 조화
Black mushrooms and shrimps with yuxiang sauce

식사 面, 飯
Noodle, Rice

후식 後食
Dessert

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

※단독 룸 이용시 코스메뉴만 주문이 가능합니다※

점심 메뉴

정식 B코스

(Selection Lunch B Course)

게살 류산슬

海肉溜三絲

게살, 해산물, 육류, 야채를 볶아낸 요리

Braised Sea Cucumber & Beef with Crab Meat

크림새우

富貴中蝦

레몬향 크림소스와 새우튀김

Deep-fried Shrimps with lemon-flavored mayonnaise Sauce

관자전복

貫子全鰓

실장 특제 굴소스를 곁들인 관자 & 전복 요리

Scallops and Abalones

궁보계정

宮保雞丁

닭고기를 땅콩, 고추, 채소와 함께 볶은 사천식 요리

Kung Pao Chicken

식사

面, 飯

Noodle, Rice

후식

後食

Dessert

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

※단독 룸 이용시 코스메뉴만 주문이 가능합니다※

점심 메뉴

정식 C코스

(Selection Lunch C Course)

류산슬 溜三絲
해산물, 야채, 육류를 볶아낸 요리 / Braside Sea Cucumber & Pork

간쇼새우 幹燒中蝦
칠리소스와 새우튀김 / Deep-fried Shrimps with Sweet Chili Sauce

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

탕수육 糖醋肉
돼지고기 탕수육 / Sweet and Sour Pork

식사 面, 飯
Noolde, Rice

후식 後食
Dessert

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

※단독 룸 이용시 코스메뉴만 주문이 가능합니다※

단품 식사류

單品主食 (Single-Meal)

면류 面類 (Noodle)

대상해 짜장면	신선한 야채를 바로 볶아 드립니다. Noodles in Thick Black Bean Sauce	₩15,000
삼선짬뽕	三鮮辣湯麵 Spicy Seafood Noodle Soup	₩15,000
소고기탕면	牛肉湯面 Beef Noodle Soup	₩15,000

밥류 飯類 (Rice)

새우볶음밥	蝦仁炒飯 Shrimp Fried Rice	₩13,000
마파두부밥	麻婆豆腐飯 Spicy Bean Curd with Rice	₩13,000
잡채밥	雜菜飯 Japchae with Rice	₩15,000
해물덮밥	海鮮蓋飯 Stir-fried Seafood with Rice	₩23,000
류산슬밥	溜三絲飯 Braside Sea Cucumber & Pork with Rice	₩23,000

※단품 식사류 주문은 홀 이용시만 개별 주문 가능합니다.

※단품 식사류 주문은 코스요리 및 단품 요리 주문시 추가 주문이 가능합니다.

저녁 메뉴

VIP코스

(Selection Dinner VIP Course)

- | | |
|--------|--|
| 냉채 | 涼菜
해파리,새우,장육 / Cold Dish |
| 샷스핀찜 | 蠔油魚翅
상어지느러미 찜 / Braised Whole Shark's Fin |
| 불도장 | 佛跳牆
샷스핀, 자연송이, 전복, 해삼, 오골계, 등심, 새우, 관자 등 깊게 우려낸 보양식
Special Chinese Herb Medicine Soup (Seafood, Mushroom, Chicken, Pork etc.) |
| 칠리대하 | 乾燒大蝦
칠리소스와 새우튀김 / Deep-fried Shrimps with Sweet Chili Sauce |
| 자연송이볶음 | 炒松茸
자연 송이와 죽순, 청경채를 단백하게 볶은 요리
Stir-fried Pine mushroom, Bamboo shoot, Bok choy |
| 메로찜 | 醬油鮭魚
메로살과 특제간장소스 찜 요리
Steamed Patagonian toothfish with Soy Sauce |
| 식사 | 面, 飯
Noodle, Rice |
| 후식 | 後食
Dessert |

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

※단독 룸 이용시 코스메뉴만 주문이 가능합니다※

저녁 메뉴

A코스

(Selection Dinner A Course)

- 냉채 + 누룽지탕** 凉菜 + 鍋粬湯
해파리, 새우, 장육 / Cold Dish + Scorched Rice Soup with Seafood
- 전가복** 全家福
다양한 해물 볶음 / Stir-fried Assorted Seafood
- 해삼탕** 海參湯
해삼요리 / Stir-fried Sea Cucumber
- 바닷가재 칠리** 乾燒龍蝦
바닷가재순살과 매콤달콤 소스 / Deep-fried Lobster with Chilli Sauce
- 자연송이볶음** 炒松茸
자연 송이와 죽순, 청경채를 단백하게 볶은 요리
Stir-fried Pine mushroom, Bamboo shoot, Bok choy
- 어향동고** 魚香冬菇
자연 표고버섯과 새우살의 조화
Black mushrooms and shrimps with yuxiang sauce
- 식사** 面, 飯
Noodle, Rice
- 후식** 後食
Dessert

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

※단독 룸 이용시 코스메뉴만 주문이 가능합니다※

저녁 메뉴

B코스

(Selection Dinner B Course)

- | | |
|-----------|---|
| 냉채 + 누룽지탕 | 涼菜 + 鍋粬湯
해파리, 새우, 장육 / Cold Dish + Scorched Rice Soup with Seafood |
| 게살 류산슬 | 海肉溜三絲
게살, 해산물, 육류, 야채를 볶아낸 요리 / Braised Sea Cucumber & Beef with Crab Meat |
| 해삼전복 | 海參鮑魚
해삼요리 / Stir-fried Sea Cucumber |
| 크림새우 | 富貴中蝦
레몬향 크림소스와 새우튀김
Deep-fried Shrimps with lemon-flavored mayonnaise Sauce |
| 궁보계정 | 宮保雞丁
닭고기를 땅콩, 고추, 채소와 함께 볶은 사천식 요리
Kung Pao Chicken |
| 동파육 | 東坡肉
돼지고기 삼겹살 찜 / Stewed Pork with Green Vegetables |
| 식사 | 面, 飯
Noolde, Rice |
| 후식 | 後食
Dessert |

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

※단독 룸 이용시 코스메뉴만 주문이 가능합니다※

저녁 메뉴

C코스

(Selection Dinner C Course)

냉채+누룽지탕	涼菜 + 鍋粬湯 해파리,새우,장육 / Cold Dish + Scorched Rice Soup with Seafood
류산슬	溜三絲 해산물, 야채, 육류를 볶아낸 요리 / Braised Sea Cucumber & Beef
두치전복	豆豉鮑魚 검정콩 소스와 볶아낸 전복 / Braised Abalones with Black Bean Sauce
간쇼새우	幹燒蝦仁 칠리소스와 새우튀김 / Braised Shrimps with Chilli Sauce
버섯볶음	XO炒鮮菇 매콤한 소스와 모듬버섯 볶음 요리 / Stir-fried Mushrooms with Spicy Sauce
고추잡채	青椒炒肉絲 돼지고기와 피망볶음 / Stir-fried Chili Peppers and Pork
식사	面, 飯 Noodle, Rice
후식	後食 Dessert

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

※단독 룸 이용시 코스메뉴만 주문이 가능합니다※

단품 요리류

单品料理 (Single-Cooking)

전가복 全家福 ₩65,000
다양한 해물 볶음 / Stir-fried Assorted Seafood

양장피 炒肉兩張皮 ₩45,000
겨자소스를 곁들인 야채와 해산물 / Starch Sheet Salad in Mustard Sauce

누룽지탕 鍋粃湯 ₩55,000
다양한 해물과 증식 누룽지 / Scorched Rice Soup with Seafood

동파육 東坡肉 ₩55,000
돼지고기 삼겹살 찜 / Stewed Pork with Green Vegetables

팔보채 八寶菜 ₩55,000
다양한 해물과 매운소스 / Stir-fried seafood and vegetables

어향동고 魚香冬菇 ₩45,000
자연 표고버섯과 새우살의 조화 Black mushrooms and shrimps with yuxiang sauce

헤븐어츠 蟹肉魚翅 ₩55,000
게살과 삭스핀소스를 곁들인 해물 볶음 / Saued Shark Fins with Crab

삭스핀찜 蠔油排翅 1人 ₩90,000
상어지느러미 찜 / Braised Whole Shark's Fin

해삼탕 海參湯 / **해삼전복** 海參鮑魚 ₩65,000
해삼볶음요리 / Sea Cucumber and Abalone

단품 요리류

单品料理 (Single-Cooking)

탕수육 糖醋肉 ₩35,000
돼지고기 탕수육 / Sweet and Sour Pork

간풍기 幹烹雞 ₩35,000
마늘소스와 닭고기튀김 / Sweet and Sour Chicken

간쇼새우 (10p) 幹燒中蝦 ₩35,000
칠리소스와 새우튀김 / Deep-fried Shrimps with Sweet Chili Sauce

류산슬 溜三絲 ₩35,000
해산물, 야채, 육류를 볶아낸 요리 / Braside Sea Cucumber & Pork

고추잡채 青椒炒肉絲 ₩35,000
돼지고기와 피망볶음 / Stir-fried Chilli Peppers and Pork

멘보샤 面包蝦 ₩35,000
새우를 넣은 토스트 / Shrimp Toast

유린기 油淋雞 ₩35,000
매콤한 간장소스와 닭고기 / Deep-fried Chicken in Hot and Sour Soy Sauce

수제만두 (8p) 手制餃子 ₩12,000
Dumpling

주류

酒類 (Alcoholic Liguors)

연태 프리미엄 烟台高級版 38%	500ml	₩65,000
향과 맛이 풍부한 연태 프리미엄 백주		
연태고량 烟台高粱酒 34%	500ml	₩55,000
산동지방의 대표적인 고량주		
	250ml	₩30,000
공부가주 孔府家酒 39%	500ml	₩65,000
달콤한 향과 맛의 공자가의 문화명주		
양하대곡 洋河大曲 38%	375ml	₩55,000
중국 8대 명주 중 하나로 중국 장쑤성에서 생산되는 백주		
공부가주 프리미엄 자약 孔府家酒 子約 高級版 40.8%	500ml	₩75,000
더할 수 없이 부드러운 공부가주 프리미엄 백주		
공부가주 부장10년 孔府家酒 府藏十年 52%	500ml	₩180,000
10년 숙성시켜 향과 뒷맛이 좋은 귀한 백주		
순품랑 블루 順品郎 藍 45%	375ml	₩55,000
달콤한 과일향과 깔끔한 뒷맛이 강조된 중국 10대 명주		
홍화랑 紅花朗 53%	500ml	₩250,000
부드러운 목넘김과 화사한 여운으로 유명한 중국 2대 장향주		
금문고량 金門高粱酒 58%	600ml	₩180,000
대만에서 생산되는 명주, 독특한 향과 맛이 일품		
	300ml	₩90,000

주류

酒類 (Alcoholic Liguors)

발렌타인 17년	₩250,000
발렌타인 21년	₩330,000
1865 카베르네 소비뇽	₩110,000
몬테스알파	₩80,000
칭따오맥주	500ml ₩8,000
국산맥주	500ml ₩7,000
소주	₩7,000
음료	₩3,000

大上海

Great Shang Hai
CHINESE RESTAURANT

