



PALAIS DE CHINE

## WELCOME

시누아즈리의 영향이 짙었던 1930년대 상하이,  
그 시대의 화려함과 세련미를 담은 팔레드 신은 럭셔리한 세팅과 감각적 아름다움을 보여줍니다.  
바깥 세상을 뒤로 한 채 당신의 감각을 깨우는 이 곳에서 미식의 비밀을 찾아 보시길 바랍니다.

Deeply inspired by the 1930's Shanghai,  
Palais de Chine reflects the modernistic glamour of Chinoiserie through a lavish, yet stylish atmosphere.  
Discard all expectations- you are in for a culinary experience of enthralling flavors to be engraved in the  
lasting memory.

## FOR YOUR INFORMATION

특정 음식에 알러지가 있거나 특이 반응이 있으신 분은 담당자에게 미리 알려주시기 바랍니다.  
표기된 메뉴 가격은 10% 세금이 포함되어 있습니다.

Please inform us of any food allergies or intolerance prior to placing your order.

All prices are inclusive of 10% tax.

팔레드 신 코스 메뉴 중 오늘의 냉채, 딤섬 메뉴는 단품 메뉴 내에서 제공됩니다.

Today's cold salad & dim sum menus are served within a la carte menu.

**P** 팔레드신 시그니처 메뉴 Palais de Chine Signature menu

**V** 채식주의자를 위한 메뉴 Vegetarian menu

햄	중국산
닭고기	국내산
오리고기	국내산
전복	국내산
육수 (닭고기) (돼지고기)	국내산 국내산

\* 단, 불도장, 완탕면에 사용하는 육수는 제외

# A Taste of Spring

팔레드 신이 제안하는 봄 시즌 스페셜 단품 메뉴

## DIM SUM

봄 피크닉 시즌 딤섬 春日野餐

20,000(2pcs)

Spring Picnic Dim Sum

돼지고기(국내산), 소고기(미국산), 건가리비(중국산)

## MEAT

발사믹 칠리 탕수육 黑醋辣味肉

49,000

Balsamic Chili Sweet & Sour Pork

돼지고기(국내산), 누룽지(대만산)



# Black Diamond on the Plate

‘땅속 다이아몬드’ 트러플의 진귀한 풍미를 더한 미식 경험

## A LA CARTE

블랙 트러플 큐브 안심 스테이크 黑松露和牛菲力方块牛排 Black Truffle Stir-Fried Beef Tenderloin Cube Steak 소고기(한우:국내산)	130,000
트러플 비프 타코 黑松露牛肉塔可 Truffle Beef Tacos 소고기(한우:국내산)	28,000 (4pcs) 7,000 per piece
트러플 크림 비스킷 슈 白松露奶油酥皮泡芙 Cream Biscuit Choux with White Truffle Oil	10,000 (2pcs) 5,000 per piece

PALAIS DE CHINE

x



## SPECIAL LUNCH COURSE (TRUFFLE EDITION)

150,000

### APPETIZER

두반소스 홍릉냉채 豆瓣海蜇皮  
Jellyfish with Chili Bean Sauce

오향장육, 제철채소무침 五香醬牛肉片  
Soy Sauce Marinated Beef Shank with Fresh Seasonal Vegetable  
소고기(미국산)

리치 토마토 荔枝啞小蕃茄  
Pickled Cherry Tomato with Sweet Lychee Sauce

### DIM SUM

블랙 트러플 쇼마이 豬肉黑松露鹌鹑蛋燒賣  
Black Truffle, Quail Egg, Pork Siu Mai  
돼지고기(국내산)

하가우 水晶蝦餃皇  
King Prawn Har Gow  
돼지고기(국내산)

### MAIN

레드와인 소흥주 칠리새우 醬燒明蝦球  
Deep-fried King Prawn, Chinese Rice Wine, Vinegar, Chili

블랙 트러플 큐브 안심 스테이크 黑松露和牛菲力方块牛排  
Black Truffle Stir fried Beef Tenderloin Chop Steak  
소고기(한우:국내산)

### NOODLE OR RICE

3종 중 택1

팔레드 신 짜장면 海鮮豚肉炸醬面  
Noodles with Assorted Seafood and Black Soybean Sauce  
관자(일본산), 돼지고기(국내산)

팔레드 신 짬뽕 海鮮炒馬面  
Spicy Noodle Soup with Assorted Seafood and Vegetables  
관자(일본산)

트러플 해산물 볶음밥 黑松露乾貝海鮮炒飯  
Seafood Fried Rice with Black Truffle Sauce and Crispy Dried Scallop

### DESSERT

트러플 크림 비스킷 슈 & 라임 요거트 샤베트 白松露奶油酥皮泡芙 & 青柠酸奶雪芭  
Cream Biscuit Choux with White truffle oil & Lime Yogurt Sherbet

## SPECIAL DINNER COURSE (TRUFFLE EDITION)

220,000

### CHAMPAGNE

Ernest Rapenau Millsime 2016 (1Glass)

### APPETIZER

두반소스 홍룡냉채 豆瓣海蜇皮  
Jellyfish with Chili Bean Sauce

꿀 소스 이베리코 차슈 蜜汁頂級西班牙黑毛猪叉燒  
Barbecue Pluma Iberico Pork, Honey Sauce

돼지고기(스페인산)

리치 토마토 荔枝茄小蕃茄

Pickled Cherry Tomato with Sweet Lychee Sauce

### DIM SUM

블랙 트러플 쇼마이 猪肉黑松露鹌鹑蛋燒賣  
Black Truffle, Quail Egg, Pork Siu Mai

돼지고기(국내산)

하가우 水晶蝦餃皇

King Prawn Har Gow

돼지고기(국내산)

### MAIN

버터 갈릭소스 활 바닷가재 黄油蒜蓉龍蝦  
Baked Live Lobster Fillet, Butter

블랙 트러플 큐브 안심 스테이크 黑松露和牛菲力方块牛排  
Black Truffle Stir fried Beef Tenderloin Chop Steak

소고기(한우:국내산)

### NOODLE OR RICE

3종 중 택1

팔레드 신 짜장면 海鮮豚肉炸醬面

Noodles with Assorted Seafood and Black Soybean Sauce

관자(일본산), 돼지고기(국내산)

팔레드 신 짬뽕 海鮮炒馬面

Spicy Noodle Soup with Assorted Seafood and Vegetables

관자(일본산)

트러플 해산물 볶음밥 黑松露乾貝海鮮炒飯

Seafood Fried Rice with Black Truffle Sauce and Crispy Dried Scallop

### DESSERT

트러플 크림 비스킷 슈 & 라임 요거트 샤베트 白松露奶油酥皮泡芙 & 青柠酸奶雪芭  
Cream Biscuit Choux with White truffle oil & Lime Yogurt Sherbet

## 티 煎茶 TEA SELECTION BY PALAIS DE CHINE

티 스페셜리스트가 엄선한 중식과 잘 어울리는 프리미엄 티로 최상의 밸런스를 경험해 보세요.

· 모든 차는 다관(TEA POT)으로 제공되며, 2인 이용 시 풍미를 더욱 깊이 느끼실 수 있습니다.

### JASMINE

#### 진주 자스민 차

茉莉花茶 Dragon Ball Jasmine

18,000

녹차 베이스에 자스민 꽃을 더해 구슬 형태로 말아낸 중국 전통 차, 은은한 꽃 향과 부드러운 목 넘김이 특징입니다.

### OOLONG

#### 아리산 고산차

阿里山 高山 Arisan High Mountain Oolong

15,000

대만 아리산 고산지대에서 생산된 청심우롱 차, 안개 속에서 자라 부드러운 단맛과 기분 좋은 씹살한 맛을 가지고 있습니다.

#### 목책철관음

木柵鐵觀音 Muzha Tie guan yin

23,000

대만 목책 지역의 철관음 품종의 청차, 과실미와 산미가 있으며 은은한 단맛과 훈연향의 풍미가 잘 어우러집니다.

#### 대우령 고산차

大禹嶺高山茶 Daewuryeong High Mountain Tea

35,000

해발 2,500m 고지에서 자란 청심우롱, 과일, 허브, 꿀의 풍미와 기품 있는 단맛의 여운이 오래 지속됩니다.

## PUER TEA

### 안화차창 화전 2012

安化黑茶 2012 An hwa Tea House Hwajeon

15,000

중국 호남성 대표 명품 수제 흑차, 마시기 편하면서도 보이차의 깊은 맛을 그대로 담았습니다.

### 기풍원 대설산 고수차 2023

祺丰源 大雪山 古樹茶 2023 Gifungwon Ancient Tree Tea

23,000

중국 운남성 임창의 대설산 해발 2,000m에서 채취한 생차, 매력적인 찻잎의 탄닌과 씹살한 맛이 중식과 좋은 조화를 이룹니다.

### 기풍원 빙도 동방산 고수차 2023

祺丰源 大雪山 古樹茶 Qifengyuan Bingdao Dongfangshan Ancient Tree Tea

35,000

최고급 보이차 생산지인 중국 운남성 빙도 동방산에서 수확한 고수차, 얼음 설탕의 단맛과 꿀 향이 어우러진 풍미를 선사합니다.

## BLACK TEA

### 일월담 - 홍옥

日月潭 - 红玉 2012 Sun Moon Lake - Red Jade

18,000

대만 일월담 지역에서 생산된 홍옥 품종, 은은한 박하향과 육계향이 잘 어우러진 독특한 풍미의 차입니다.

## YUMCHA

100,000

차와 딤섬을 함께 먹는 홍콩식 브런치 '얌차 飲茶'

### TEA

자스민  
Jasmine

### APPETIZER

두반소스 홍릉냉채와 송화단 豆瓣海蜇皮, 松花蛋  
Jellyfish with Chili Bean Sauce, preserved duck eggs

### DIM SUM

블랙 트러플 쇼마이 豬肉黑松露鹌鹑蛋燒賣  
Black Truffle, Quail Egg, Pork Siu Mai  
돼지고기(국내산)

크랩 날치알 하가우 蟹肉飛魚籽蝦餃  
Crab Meat with Flying Fish Roe, King Prawn Har Gow  
돼지고기(국내산), 건관자(중국산)

소롱포 原味鮮肉小籠包  
Traditional Pork Shanghai Soup Dumpling  
돼지고기(국내산)

트러플 하가우 黑松露水晶蝦餃皇  
Truffle Har Gow  
돼지고기(국내산), 건관자(중국산)

무떡 카다이프롤 蘿蔔糕配卡達面絲卷  
Turnip Cake, Kadaif Roll  
돼지고기(멕시코산)

**MAIN**

3중 중 택1

1++ 한우 탕수육 韓牛糖醋肉

Deep-Fried 1++Hanwoo Beef Striploin

소고기(국내산 한우)

레드와인 소흥주 칠리새우 醬燒明蝦球

Deep-fried King Prawns, Chinese Rice Wine, Vinegar, Chili

궁보계정 辣椒炒鷄

Wok Fried Chicken with Dried Chili, Peanut, Celery

**NOODLE OR RICE**

3중 중 택1

팔레드 신 짜장면 海鮮豚肉炸醬面

Noodles with Assorted Seafood and Black Soybean Sauce

관자(일본산), 돼지고기(국내산)

팔레드 신 짬뽕 海鮮炒馬面

Spicy Noodle Soup with Assorted Seafood and Vegetables

관자(일본산)

날치알을 곁들인 게살 볶음밥 大蟹肉飛魚籽炒飯

Crab Meat Fried Rice with Flying Fish Roe

건관자(중국산), 쌀(태국, 국내산 섞어 사용)

**DESSERT**

오늘의 디저트 今日甜品

Special Dessert of The Day

## SIGNATURE LUNCH

120,000

팔레드 신 대표 시그니처 메뉴로 구성된 정통 런치 코스

### APPETIZER

두반소스 홍룡냉채 豆瓣海蜇皮  
Jellyfish with Chili Bean Sauce

오향장육, 제철채소무침 五香醬牛肉片  
Soy Sauce Marinated Beef Shank with Fresh Seasonal Vegetable  
소고기(미국산)

리치 토마토 荔枝啞小蕃茄  
Pickled Cherry Tomato with Sweet Lychee Sauce

### SOUP

게살 어츠 수프 大蟹肉魚翅羹  
Crab & Shark's Fin Soup

### MAIN

레드와인 소흥주 칠리새우 醬燒明蝦球  
Deep-fried King Prawn, Chinese Rice Wine, Vinegar, Chili

위스키 동파육 威士忌東坡肉  
Braised Pork Belly with Whiskey  
돼지고기(멕시코산)

**NOODLE OR RICE**

3중 중 택1

**팔레드 신 짜장면** 海鮮豚肉炸醬面

Noodles with Assorted Seafood and Black Soybean Sauce

관자(일본산), 돼지고기(국내산)

**팔레드 신 짬뽕** 海鮮炒馬面

Spicy Noodle Soup with Assorted Seafood and Vegetables

관자(일본산)

**날치알을 곁들인 게살 볶음밥** 大蟹肉飛魚籽炒飯

Crab Meat Fried Rice with Flying Fish Roe

건관자(중국산), 쌀(태국, 국내산 섞어 사용)

**DESSERT**

**오늘의 디저트** 今日甜品

Special Dessert of The Day

## CHEF'S SPRING RECOMMENDATION LUNCH

150,000

봄의 향을 머금은 제철 식재료로 완성한 팔레드 신의 셰프 추천 봄 코스를 만나보세요.

### APPETIZER

봄 주꾸미, 청도 미나리, 흑식초 드레싱 小章魚與清道水芹 (黑醋醬)  
Spring Webfoot Octopus & Cheongdo Water Parsley with Black Vinegar Dressing  
주꾸미(국내산)

화이트 아스파라거스, 참 두릅, X.O소스 白蘆筍·刺老芽 (X.O 醬)  
White Asparagus & Korean Fatsia Shoots with Homemade X.O Sauce  
X.O 소스(건가리비 : 중국산, 햄 : 중국산)

### DIM SUM

블랙 갑오징어 소롱포 墨汁墨魚小籠包  
Black Cuttlefish Xiao Long Bao  
돼지고기(국내산)

냉이 쇼마이 薺菜燒賣  
Shepherd's Purse Shao Mai  
돼지고기(국내산)

### MAIN

도미찜, 들기름 봄나물 清蒸鯛魚配春野與紫蘇油香  
Steamed Sea Bream with Spring Greens & Perilla Oil Aroma  
도미(국내산)

한우 채끝 스테이크, 흑마늘 소스 풋 마늘 튀김 韓牛西冷·炸青蒜 (黑蒜醬)  
Seared Hanwoo Striploin & Young Garlic Fritter with Black Garlic Sauce  
소고기(국내산 한우)

11:30PM - 1:30PM

**NOODLE OR RICE**

2중 중 택1

**봄나물 볶음밥 春野炒飯**

**Fragrant Spring Green Fried Rice**

쌀(태국,국내산 섞어 사용), 돼지고기(국내산)

**봄 제철 조개 완탕면 季節春蚌雲吞麵**

**Seasonal Spring Clam Wonton Noodle Soup**

육수(돼지고기, 닭고기 : 국내산), 햄(중국산)

**DESSERT**

**체리 베리 무스 櫻桃莓果慕斯**

**Cherry & Berry Mousse**

COURSE

모든 메뉴에는 10% 세금이 포함되어 있습니다. All prices are inclusive of a 10% VAT.

## GOURMET DINNER

150,000

팔레드 신 인기 딤섬과 메인 요리로 구성된 디너 코스

### APPETIZER

두반소스 홍룡냉채 豆瓣海蜇皮  
Jellyfish with Chili Bean Sauce

오향장육, 제철채소무침 五香醬牛肉片  
Soy Sauce-Marinated Beef Shank with Fresh Seasonal Vegetables  
소고기(미국산)

### DIM SUM

사천 소롱포 京川小籠包  
Szechuan-Style Pork Soup Dumpling with Spicy Sauce  
돼지고기(국내산)

하가우 水晶蝦餃皇  
King Prawn Har Gow  
돼지고기(국내산)

트러플 모듬 야채 교자 黑松露素餃  
Truffle Vegetable Dumpling

무떡 카다이프롤 蘿蔔糕配卡達面絲卷  
Turnip Cake, Kadaif Roll  
돼지고기(멕시코산)

### SOUP

매생이 누룽지 해물 수프 海髮菜海鮮鍋巴湯  
Maesaengi Seafood Soup with Crispy Rice  
관자(일본산), 누룽지(대만산)

MAIN

어향 등고 새우 魚香汁鮮蝦冬菇  
Crispy Shrimp & Shiitake with Yu-Xiang Essence

트러플 동파육 黑松露東坡肉  
Braised Pork Belly with Black Truffle  
돼지고기(멕시코산)

NOODLE OR RICE

3중 중택1

팔레드 신 짜장면 海鮮豚肉炸醬面  
Noodles with Assorted Seafood and Black Soybean Sauce  
관자(일본산), 돼지고기(국내산)

팔레드 신 짬뽕 海鮮炒馬面  
Spicy Noodle Soup with Assorted Seafood and Vegetables  
관자(일본산)

날치알을 곁들인 게살 볶음밥 大蟹肉飛魚籽炒飯  
Crab Meat Fried Rice with Flying Fish Roe  
건관자(중국산), 쌀(태국,국내산 섞어 사용)

DESSERT

오늘의 디저트 今日甜品  
Special Dessert of The Day

## CHEF'S SPRING RECOMMENDATION DINNER

170,000

봄의 향을 머금은 제철 식재료로 완성한 팔레드 신의 셰프 추천 봄 코스를 만나보세요.

### APPETIZER

봄 주꾸미, 청도 미나리, 흑식초 드레싱 小章魚與清道水芹 (黑醋醬)  
Spring Webfoot Octopus & Cheongdo Water Parsley with Black Vinegar Dressing  
주꾸미(국내산)

화이트 아스파라거스, 참 두릅, X.O소스 白蘆筍·刺老芽 (X.O 醬)  
White Asparagus & Korean Fatsia Shoots with Homemade X.O Sauce  
X.O 소스(건가리비 : 중국산, 햄 : 중국산)

### DIM SUM

블랙 갑오징어 소롱포 墨汁墨魚小籠包  
Black Cuttlefish Xiao Long Bao  
돼지고기(국내산)

냉이 쇼마이 薺菜燒賣  
Shepherd's Purse Shao Mai  
돼지고기(국내산)

### MAIN

도미찜, 들기름 봄나물 清蒸鯛魚配春野與紫蘇油香  
Steamed Sea Bream with Spring Greens & Perilla Oil Aroma  
도미(국내산)

담양 햇 죽순, 오리 가슴살 스테이크 with 고창 복분자 소스 潭陽鮮筍鴨胸排 (高昌覆盆子醬)  
Duck Breast Steak with Damyang Bamboo Shoots & Gochang Raspberry Sauce  
오리(국내산)

한우 채끝 스테이크, 흑마늘 소스 풋 마늘 튀김 韓牛西冷·炸青蒜 (黑蒜醬)  
Seared Hanwoo Striploin & Young Garlic Fritter with Black Garlic Sauce  
소고기(국내산 한우)

**NOODLE OR RICE**

2중 중 택1

**봄나물 볶음밥** 春野炒飯

**Fragrant Spring Green Fried Rice**

쌀(태국,국내산 섞어 사용), 돼지고기(국내산)

**봄 제철 조개 완탕면** 季節春蚌雲吞麵

**Seasonal Spring Clam Wonton Noodle Soup**

육수(돼지고기, 닭고기 : 국내산), 햄(중국산)

**DESSERT**

**체리 베리 무스** 櫻桃莓果慕斯

**Cherry & Berry Mousse**

## 전채 煎菜 APPETIZER

	오향장육, 제철 채소 무침 五香醬牛肉片 Soy Sauce Marinated Beef Shank with Fresh Seasonal Vegetable 소고기(미국산)	25,000
	마늘소스 삼겹살 전채 蒜泥白肉 Sliced Pork with Garlic Sauce 돼지고기(멕시코산)	24,000
P	사천식 닭고기 냉채 口水鷄 Szechuan Style Cold Chicken	22,000
P	광동식 파생강 닭고기 냉채 貴妃白切雞 Cantonese Style Cut Yellow Chicken with Leek & Ginger Sauce	22,000
P	생목이 버섯을 곁들인 해파리 냉채 陳年黑醋雲耳海蜇頭 Marinated Jellyfish & Cucumber, Fresh Wood Ear Mushrooms, "Zhenjiang Vinegar"	22,000
V	사천식 두부 냉채 麻辣凍豆腐 Szechuan Style Cold Tofu 두부(콩:국내산)	20,000
	피단 냉채 麻香皮蛋 Century Egg with Szechuan Spices & Chili	20,000

## 반찬 飯饌 SIDE DISH

🅑 마늘 소스 오이 샐러드 蒜香手拍青瓜 Cucumber Salad with Garlic Sauce	9,000
고수 무침 香菜沙拉 Seasoned Coriander Salad	9,000
마라 땅콩 火辣花生 Spicy Peanuts	5,000

모든 메뉴에는 10% 세금이 포함되어 있습니다. All prices are inclusive of a 10% VAT.

## 딤섬 點心 DIM SUM

점심 Lunch 11:30AM - 2:30PM

### CHEUNG FUN

- |  |               |
|--|---------------|
| 흥국 새우 창편 紅曲米脆皮鮮蝦腸粉<br>Prawn & Red Rice Crispy Cheung Fun<br>돼지고기(국내산)            | 26,000 (6pcs) |
| P 초당 옥수수 크리스피 새우 창편 脆皮玉米鮮蝦腸粉<br>Super Sweet Corn & Prawn Cheung Fun<br>돼지고기(국내산) | 26,000 (6pcs) |
| V 모듬버섯 창편 什錦蘑菇腸粉<br>Assorted Mushrooms Cheung Fun                                | 24,000 (6pcs) |

### STEAMED

- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| 캐비어 해물 부용 교자 芙蓉海鮮餃<br>Assorted Seafoods, Egg White Dumpling<br>건관자(중국산), 관자(일본산)                  | 23,000 (3pcs)<br>7,600 per piece  |
| P 크랩 날치알 하가우 蟹肉飛魚籽蝦餃<br>Crab Meat with Flying Fish Roe, King Prawn Har Gow<br>돼지고기(국내산), 건관자(중국산) | 23,000 (2pcs)<br>11,500 per piece |
| P 블랙 트러플 쇼마이 豬肉黑松露鶴蛋燒賣<br>Black Truffle, Quail Egg, Pork Siu Mai<br>돼지고기(국내산)                     | 21,000 (3pcs)<br>7,000 per piece  |
| 트러플 하가우 黑松露水晶蝦餃皇<br>Truffle Har Gow<br>돼지고기(국내산), 건관자(중국산)  | 21,000 (3pcs)<br>7,000 per piece  |

🅑 하가우 水晶蝦餃皇 21,000 (4pcs)  
King Prawn Har Gow 5,200 per piece  
돼지고기(국내산)

트러플 모듬 야채 교자 黑松露素餃 21,000 (3pcs)  
Truffle Vegetable Dumpling 7,000 per piece

소롱포 原味鮮肉小籠包 20,000 (4pcs)  
Traditional Pork Shanghai-style Soup Dumpling 5,000 per piece  
돼지고기(국내산)

사천 소롱포 京川小籠包 20,000 (3pcs)  
Szechuan Style Spicy Sauce Soup Pork Dumpling 6,600 per piece  
돼지고기(국내산)

## PAN FRIED

군만두 香煎韭菜鍋貼 21,000 (3pcs)  
Fried Dumpling with Leek, Pork 7,000 per piece  
돼지고기(국내산)

🅑 X.O소스 튀보가오 X.O汁配蘿蔔糕 20,000 (3pcs)  
Turnip Cake with X.O Sauce 6,600 per piece  
돼지고기(멕시코산), X.O소스(건관자:중국산, 햄:중국산)

## FRIED

- P** **멘보샤 麵包蝦** 28,000 (4pcs)  
Chinese Shrimp Toast & Seasonal Vegetable Salad 7,000 per piece
- 새우 치즈 춘권 鮮蝦芝士春卷** 23,000 (3pcs)  
Shrimp&Cheese Spring Rolls 7,700 per piece  
돼지고기(국내산)
- P** **무떡 카다이프롤 蘿蔔糕配卡達面絲卷** 21,000 (3pcs)  
Turnip Cake, Kadaif Roll 7,000 per piece  
돼지고기(멕시코산)

## BOILED

- 사천식 교자 京川餃子** 21,000 (5pcs)  
Poached Pork Dumpling, Black Vinegar & Spicy Sauce 4,200 per piece  
돼지고기(국내산)

## BAKED

- 흑후추 소고기 페이스트리 黑椒牛柳酥** 21,000 (3pcs)  
Black Pepper Beef Puff 7,000 per piece  
소고기(미국산)
- P** **차슈 바오 脆皮叉燒包** 21,000 (3pcs)  
BBQ Pork Bun 7,000 per piece  
돼지고기(스페인산)

## SPECIAL

- ④ 리치트리 딤섬 荔枝蝦球 45,000 (6pcs)  
Lychee Tree Dim Sum
- ④ 금붕어 딤섬 百花金魚餃 28,000 (3pcs)  
Gold Fish Dim Sum  
관자(일본산)

모든 메뉴에는 10% 세금이 포함되어 있습니다. All prices are inclusive of a 10% VAT.

## 딤섬 點心 DIM SUM

저녁 Dinner 5:30PM - 9:30PM

### STEAMED

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>P</b> 하가우 水晶蝦餃皇<br/>King Prawn Har Gow<br/>돼지고기(국내산)</p>                                 | <p>21,000 (4pcs)<br/>5,200 per piece</p> |
| <p><b>P</b> 블랙 트러플 쇼마이 猪肉黑松露鹤鹑蛋燒賣<br/>Black Truffle, Quail Egg, Pork Siu Mai<br/>돼지고기(국내산)</p> | <p>21,000 (3pcs)<br/>7,000 per piece</p> |
| <p>소롱포 原味鮮肉小籠包<br/>Traditional Pork Shanghainese Soup Dumplings<br/>돼지고기(국내산)</p>              | <p>20,000 (4pcs)<br/>5,000 per piece</p> |
| <p>사천 소롱포 京川小籠包<br/>Szechuan Style Spicy Sauce Soup Pork Dumplings<br/>돼지고기(국내산)</p>           | <p>20,000 (3pcs)<br/>6,600 per piece</p> |
| <p>캐비아 해물 부용 교자 芙蓉海鮮餃<br/>Assorted Seafoods, Egg White Dumpling<br/>건관자(중국산), 관자(일본산)</p>      | <p>23,000 (3pcs)<br/>7,600 per piece</p> |

### FRIED

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>P</b> 멘보샤 麵包蝦<br/>Chinese Shrimp Toast &amp; Seasonal Vegetable Salad</p> | <p>28,000 (4pcs)<br/>7,000 per piece</p> |
| <p><b>P</b> 무떡 카다이프롤 蘿蔔糕配卡達面絲卷<br/>Turnip Cake, Kadaif Roll<br/>돼지고기(멕시코산)</p>  | <p>21,000 (3pcs)<br/>7,000 per piece</p> |

## BOILED

사천식 교자 京川餃子

Poached Pork Dumpling, Black Vinegar & Spicy Sauce

돼지고기(국내산)

21,000 (5pcs)

4,200 per piece

## SPECIAL

P 리치트리 딤섬 荔枝蝦球

Lychee Tree Dim Sum

45,000 (6pcs)

P 금붕어 딤섬 百花金魚餃

Gold Fish Dim Sum

관자(일본산)

28,000 (3pcs)

모든 메뉴에는 10% 세금이 포함되어 있습니다. All prices are inclusive of a 10% VAT.

## 수프 濃湯 SOUP 1인분 / per person

<p>① 보양 제비집 불도장 芙蓉燕窩佛跳牆 "Buddha Jumps Over The Wall" with Bird's Nest 건관자(중국산), 소고기(호주산), 육수(돼지고기, 닭고기:국내산, 햄:중국산)</p>	130,000
<p>자연송이 죽생 수프 松茸竹笙湯 Pine Mushroom, Bamboo Mushroom Soup</p>	28,000
<p>② 해산물 산라탕 海鮮酸辣羹 Hot &amp; Sour Soup with Assorted Seafood 두부(콩:국내산)</p>	25,000
<p>게살 옥수수 수프 蟹肉玉米羹 Crab &amp; Corn Soup</p>	23,000

## 구이 燒烤 BBQ Advance Reservation

<p><b>P</b> 시그니처 북경오리 北京片皮鴨 Signature Peking Duck</p> <p>북경오리 주문 시 선택 가능한 메뉴입니다. 한마리당 최대 2메뉴 추가 가능하며, 볶음과 튀김은 중복 선택 불가합니다.</p> <p>The following menus are available after the Peking Duck. However, possible selections are up to 2 menus per Peking Duck. Stir-fried and Deep-fried dishes cannot be selected together.</p>	<p>160,000</p>
<p>+ 찻잔 차수구 버섯 오리볶음 孜然茶樹菇炒鴨胸肉絲 Stir-fried Tea Tree Mushroom, Sliced Peking Duck</p>	<p>25,000</p>
<p><b>P</b> + 크리스피 갈릭 오리살 튀김 蒜蓉彩椒炸鴨肉 Deep-Fried Peking Duck with Paprika Garlic Seasoning</p>	<p>25,000 (10pcs)</p>
<p>+ 북경오리 맑은 야채탕 鴨鬆片皮湯 Diced Peking Duck, Onion, Mushroom, Cabbage Soup</p>	<p>20,000</p>
<p>+ 야빙추가</p>	<p>5,000 (8pcs)</p>
<p><b>P</b> 꿀 소스 이베리코 차슈 蜜汁頂級西班牙黑毛豬叉燒 Barbecue Pluma Iberico Pork, Honey Sauce 돼지고기(스페인산)</p>	<p>65,000</p>
<p>바삭한 삼겹살구이 脆皮燒腩仔 Crispy Roasted Pork Belly 돼지고기(멕시코산)</p>	<p>50,000</p>

모든 메뉴에는 10% 세금이 포함되어 있습니다. All prices are inclusive of a 10% VAT.

## 해산물 海産物 SEAFOOD

<p>① 해삼, 전복 굴 소스 볶음 紅燒海參鮑魚 Wok Fried Dried Sea Cucumber, Sliced Abalone with Leek &amp; Oyster Sauce</p>	140,000
<p>① 특제 삼발소스 활 우럭 찜 參巴清蒸原條石斑魚 Steamed Live Rockfish with Sambal Sauce 우럭(조피볼락:국내산)</p>	130,000
<p>간장소스 활 우럭 찜 清蒸原條石斑 Steamed Live Rockfish with Soy Sauce 우럭(조피볼락:국내산)</p>	120,000
<p>해삼, 전복 스페셜 전가복 全家福 Stir-fried Assorted Seafood, Vegetable with Bean Paste, Oyster Sauce 관자(일본산)</p>	120,000
<p>생선 해물 누룽지탕 岩魚海鮮鍋巴湯 Scorched Rice Crust Soup with Assorted Seafood, Rockfish 두부(콩:국내산), 우럭(조피볼락:국내산), 관자(일본산), 누룽지(쌀:태국, 국내산 섞어 사용)</p>	90,000
<p>X.O소스 아스파라거스 전복 X.O醬什菌鮮鮑片 Wok Fried Sliced fresh Abalone, Mixed Mushrooms, Asparagus, X.O Sauce X.O소스(건관자:중국산, 햄:중국산)</p>	75,000
<p>① 상해식 마늘소스 웰크림 避風塘炒軟蟹 Shanghai-Style Deep-Fried Soft-Shell Crab, Golden Garlic, Chili, 'Bi-Feng Tang'</p>	70,000

<p> <span>P</span> 레드와인 소흥주 칠리 새우 醬燒明蝦球            King Prawns, Chinese Red Wine, Vinegar, Chilli         </p>	53,000
<p> <span>P</span> 골든 망고 크림쉬림프 金黃芒果奶油蝦仁            Crispy Prawns, Golden Mango Cream Sauce         </p>	53,000
<p>           그린 페퍼 새우 蒜香胡椒蝦球煲            King Prawns, Black pepper, Garlic, Soy Sauce         </p>	50,000
<p> <span>P</span> 훈연향 대구 煙燻黑鱈魚            Smoked Black Cod         </p>	50,000

## 랍스타 龙虾 LIVE LOBSTER

- |  |                     |
|--|---------------------|
| <p>① 싱가포르식 칠리 활 바닷가재 &amp; 번 星式炒掂辣醬龍蝦 &amp; 金黃小饅頭<br/>Singapore-Style Live Lobster Chili Sauce &amp; Mantou</p>        | 140,000<br>(번 4pcs) |
| <p>② 상해식 마늘소스 활 바닷가재 避風塘龍蝦<br/>Shanghai-Style Deep Fried Live Lobster, Golden Garlic, Chili</p>                        | 140,000             |
| <p>버터 갈릭소스 활 바닷가재 &amp; 번 黃油蒜蓉龍蝦 &amp; 金黃小饅頭<br/>Baked Live Lobster Fillet, Butter &amp; Mantou</p>                    | 140,000<br>(번 4pcs) |
| <p>활 바닷가재 마파두부 龍蝦記麻婆豆腐<br/>Live Lobster "Ma Po Tofu"<br/>두부(콩:국내산)</p>   | 140,000             |
| <p>싱가포르식 블랙페퍼 소스 활 바닷가재 &amp; 번 黑椒炒龍蝦 &amp; 金黃小饅頭<br/>Singapore-Style Live Lobster Black Pepper Sauce &amp; Mantou</p> | 140,000<br>(번 4pcs) |

## 육류 및 가금류 肉類,家禽流 MEAT & POULTRY

<p>🍷 블랙빈소스 1++ 한우 채끝 京蔥燒牛肉柳辣豆醬 1++Hanwoo Beef Striploin, Grilled Leeks, Black Bean Paste, Garlic Chips 소고기(국내산 한우)</p>	120,000
<p>🍷 1++한우 탕수육 韓牛糖醋肉 Deep-Fried 1++Hanwoo Beef Striploin with 3 Sauces 소고기(국내산 한우)</p>	120,000
<p>🍷 트러플 위스키 동파육 黑松露威士忌東坡肉 Braised Pork Belly with Black Truffle, Whiskey 돼지고기(멕시코산)</p>	80,000
<p>오향소스 항정살 찜 五香炖豬頸肉 Braised Pork Jowl, Five Spice Sauce 돼지고기(국내산)</p>	55,000
<p>돼지고기 탕수육 豚肉糖醋肉 Deep-Fried Pork with Sweet and Sour Sauce 돼지고기(국내산)</p>	52,000
<p>흑식초 돼지갈비 튀김 陳年黑醋醬烤豬排骨 Deep-Fried Pork Galbi with Black Vinegar Sauce 돼지고기(국내산)</p>	50,000
<p>🍷 사천식 라즈지 四川辣子鷄 Deep-Fried Chicken with Dried Chili and Szechuan Peppercorns</p>	45,000
<p>🍷 크리스피 치즈 유린기 脆皮芝士油淋鷄 Crispy Fried Chicken, Soy-Vinegar Sauce, Grana Padano, Garlic Cream Cheese</p>	45,000
<p>궁보계정 宮保鷄丁 'Kung Pao' Chicken with Deep-Fried Crispy Chestnut and Corn</p>	43,000

모든 메뉴에는 10% 세금이 포함되어 있습니다. All prices are inclusive of a 10% VAT.

## 채소 菜蔬 VEGETABLE

P	차수구버섯 볶음 茶樹菇炒肉絲 Wok-Fried Pork & Tea Tree Mushroom 돼지고기(국내산)	48,000
P	사천식 마파두부 四川麻婆豆腐 Szechuan-Style 'Ma-Po Tofu' 돼지고기(국내산), 두부(콩:국내산)	28,000
P	어항가지 魚香茄子煲 Braised Eggplant, Minced Pork, Chilli 돼지고기(국내산)	28,000
V	능이버섯과 홍소 두부 黑虎掌菌紅燒豆腐 Braised Tofu, Sarcodon, Green Vegetables with Oyster Sauce 두부(콩:국내산)	26,000
V	흑식초 가지 튀김 陳年黑醋醬炸茄子 Deep-Fried Eggplant, Black Vinegar Sauce	26,000
V	아스파라거스, 은행, 물밤 銀杏馬蹄炒露筍 Sautéed Asparagus, Water Chestnuts & Ginkgo Nuts	26,000
	그린빈스 볶음 乾煸牛髮四季豆 Sautéed Green Beans & Diced Beef 소고기(미국산)	26,000
	제철 특수야채 볶음 清炒時蔬 - 마늘 굴소스 or X.O소스 중 택 1(蒜蓉醬油, X.O醬) Wok-Fried Seasonal Vegetable(Garlic Oyster Sauce, X.O Sauce) X.O소스(건관자:중국산, 햄:중국산)	26,000

## 면 麵 NOODLE

	날치알을 곁들인 대게 버미셀리 子母粉絲大蟹肉煲 Crab Casserole, Mushrooms with Flying Fish Roe, Vermicelli	40,000
P	상해식 파향 소고기 볶음 이면 上海什菌蔥油牛肉拌面 Tossed Shanghainese E-Fu Noodle, Stir-fried Beef, Scallion Oil 소고기(미국산)	32,000
	팔레드 신 특선 짬뽕 海鮮炒馬麵 Spicy Noodle Soup with Assorted Seafood and Vegetable 관자(일본산)	32,000
	광동식 우육탕면 廣東牛腩麵 Braised Beef Noodle Soup 소고기(미국산과 호주산을 섞음)	31,000
P	라탕면 辣湯麵 Spicy White Noodle Soup with Assorted Seafoods and Vegetable	30,000
P	수제 완탕면 手工云吞湯面 Palais de Chine 'Wonton' Noodle Soup 육수(돼지고기,닭고기:국내산, 햄:중국산), 돼지고기(국내산)	30,000
V	버섯 야채 탕면 野菌時素湯面 Wok fried Assorted Mushrooms Noodle Soup	28,000
	팔레드 신 짜장면 炸醬麵 Noodles with Assorted Seafood and Black Soybean Sauce 돼지고기(국내산), 관자(일본산)	25,000

모든 메뉴에는 10% 세금이 포함되어 있습니다. All prices are inclusive of a 10% VAT.

## 밥 飯 RICE

- P** **트러플 해산물 볶음밥** 黑松露乾貝海鮮炒飯 35,000  
Seafood Fried Rice with Black Truffle Sauce and Crispy Dried Scallop  
건관자(중국산), 쌀(태국, 국내산 섞어 사용)
- P** **바질 돼지고기 덮밥** 羅勒豚肉盖飯 33,000  
Wok Fried Seasoned Pork, Basil, Rice bowl  
돼지고기(국내산), 쌀(태국, 국내산 섞어 사용)
- P** **날치알을 곁들인 게살 볶음밥** 大蟹肉飛魚籽炒飯 31,000  
Crab Meat Fried Rice with Flying Fish Roe  
건관자(중국산), 쌀(태국, 국내산 섞어 사용)
- 양주 볶음밥** 揚州炒飯 31,000  
Yeung Chow Fried Rice, with Diced Prawn, BBQ Pork, Asparagus  
돼지고기(스페인산), 관자(일본산), 쌀(태국, 국내산 섞어 사용)
- 복건식 볶음밥** 福建炒飯 30,000  
Fujian-Style Fried Rice, with Diced Prawn, Chicken, Scallop, Oyster Sauce  
건관자(중국산), 닭고기(국내산), 관자(일본산), 쌀(태국, 국내산 섞어 사용)
- 활 바닷가재와 모듬 버섯 밥** 砂鍋龍蝦飯 120,000  
Braised Rice, Live Whole Lobster, Assorted Mushrooms  
쌀(태국, 국내산 섞어 사용)
- 공기밥** 米飯 3,000  
Steamed Rice  
쌀(국내, 태국산 섞어 사용)

## 후식 後食 DESSERT 1인분 / per person

자스민 소롱포 아이스크림 茉莉杏仁朱古力小龍包 Jasmine Mousse 'Xiaolongbao' Ice Cream	25,000 (3pcs)
에그 타르트 即焗酥皮蛋撻 Flaky Egg Tart	25,000 (4pcs)
<b>P</b> 팔레드 신 포레스트 樹林綠茶青檸酪蛋糕 Palais de Chine's Signature 'The Forest'	18,000
구아바 시미로 番石榴西米露 Guava Pudding	12,000
두부 푸딩을 곁들인 망고 시미로 楊枝金露豆腐花 Sweet Tofu Pudding with Mango & Pomelo	10,000
아이스크림   바닐라 雪糕   香草 Ice Cream   Vanilla	8,000
셔벳   망고 · 라즈베리 雪葩   芒果 · 樹莓 Sherbet   Mango · Raspberry	8,000

모든 메뉴에는 10% 세금이 포함되어 있습니다. All prices are inclusive of a 10% VAT.