1人分 (Per Person)

中蝦醬牛肉併盤 새우장우육냉채

Five spice flavored beef shank, poached prawn salad

蟹肉 三絲魚翅 상어지느러미 모둠 해산물 게살

Wok fried shark's fin with sea cucumber, shrimp and crab meat

XO汁炒海鮮 해산물과 모둠버섯 XO소스볶음

Wok fried sea cucumber, scallop, bamboo shoot

and shiitake mushroom with XO sauce

東坡肉 청경채 동파육

"TONG FA-SO" braised pork belly with vegetable

食事 식사

Your choice of fried rice or noodle

西米露 계절시미로

Chilled fruits puree with tapioca pearl

본 정탁요리는 2인 이상 시 가능합니다. Order available from 2 persons

상기 메뉴에 사용되는 김치(배추:국내산, 고추가루:국내산) · 쌀 · 콩 · 닭고기 · 돼지고기 · 소고기(한우)는 모두 국내산 오징어(태국산), 낙지(중국산) 제품을 사용합니다.

鮑魚中蝦 전복새우냉채

Abalone and poached prawn salad

蟹肉燕窩羹 제비집 게살 스프

Double boiled bird's nest and crab meat soup

海蔘炒露荀 해삼과 아스파라거스

Wok fried sea cucumber and asparagus

松茸青彩牛柳 자연송이 소고기볶음

Wok fried tender beef pine mushroom and green vegetable

食事 식사

Your choice of fried rice or noodle

西米露 계절시미로

Chilled fruits puree with tapioca pearl

본 정탁요리는 2인 이상 시 가능합니다. Order available from 2 persons

상기 메뉴에 사용되는 김치(배추:국내산, 고추가루:국내산) · 쌀 · 콩 · 닭고기 · 돼지고기 · 소고기(한우)는 모두 국내산 오징어(태국산), 낙지(중국산) 제품을 사용합니다.



松茸鮑魚羹 자연송이 전복 스프

Abalone and pine mushroom soup

紅燒排翅 상어지느러미찜

Braised whole shark's fin with oyster sauce

一品烏龍海蔘 부드러운 새우 살을 감싼 해삼

Braised sea cucumber stuffed with minced shrimps

松茸豆腐 자연송이 소스 두부

Stir-fried pine mushroom and bean curd

食事 식사

Your choice of fried rice or noodle

時節鮮果 신선한 계절 과일

Seasonal fresh fruits

본 정탁요리는 2인 이상 시 가능합니다. Order available from 2 persons

상기 메뉴에 사용되는 김치(배추:국내산, 고추가루:국내산) · 쌀 · 콩 · 닭고기 · 돼지고기 · 소고기(한우)는 모두 국내산 오징어(태국산), 낙지(중국산) 제품을 사용합니다.

Place of Origin : Kimchi, Rice, Bean, Chicken, Pork and Beef of Korea, Squid of Thailand, Octopus of Chinese 특정 음식 알레르기가 있으시면, 주문 전 담당 직원에게 꼭 문의 부탁드립니다.

西宮併盤 서궁모듬냉채

Jelly fish salad, spiced beef shank and poached prawn

蠔油排翅 상어지느러미찜

Braised whole shark's fin with oyster sauce

乾烹大蝦原支鮑 왕새우 통전복찜

Deep fried king prawn with steamed abalone

菜遠牛肉片 푸른 야채를 곁들인 소고기볶음

Wok fried tender beef and green vegetables

Your choice of fried rice or noodle

時節鮮果 신선한 계절 과일

Seasonal fresh fruits

본 정탁요리는 2인 이상 시 가능합니다. Order available from 2 persons

상기 메뉴에 사용되는 김치(배추:국내산, 고추가루:국내산) · 쌀 · 콩 · 닭고기 · 돼지고기 · 소고기(한우)는 모두 국내산 오징어(태국산), 낙지(중국산) 제품을 사용합니다.

今菜類 / 냉채류 / COLD DISHES

		Small	Regular
1. 西宫特色併盤	서궁모둠냉채 Jelly fish salad, sea scallops, duck egg, spiced beef shank and poached prawn	73,000	110,000
2. 五香醬牛肉	오향장우육 Salad of five spice flavored beef shank	50,000	73,000
3. 炒牛肉雨張皮	갑채양장피 Forest mushrooms and vegetable coated mustard sauce	67,000	97,000
4. 海鮮併盤	해산물 샐러드 Sea cucumber Abalone and scallops salad	Per person	25,000
5. 海哲冷片鲍	전복해파리냉채 Salad of poached jelly fish with abalone	67,000	97,000

魚翅類 / 상어지느러미류 / SHARK'S FIN

		Small	Regular
6. 星洲紅燒排翅	상어지느러미 굴소스찜 Whole shark's fin steamed with oyster sauce	Per person	110,000
7. 松茸大排翅	자연송이를 곁들인 상어지느러미찜 Steamed shark's fin with pine mushroom	Per person	110,000
8. 北京群翅	상어지느러미를 곁들인 해산물볶음 Wok fried, sliced shark's fin with sea cucumber and shrimp	75,000	110,000
9. 芙蓉魚翅	상어지느러미를 곁들인 게살볶음 Cantonese style wok fried shark's fin with crab meat and green bean sprout	75,000	110,000

상기 메뉴에 사용되는 김치(배추:국내산, 고추가루:국내산) · 쌀 · 콩 · 닭고기 · 돼지고기 · 소고기(한우)는 모두 국내산 오징어(태국산), 낙지(중국산) 제품을 사용합니다.

湯羹 / 스프 / SOUP

		1人分 (Per Person)
10. 松茸鮑魚燕窩羹	송이전복 제비집 스프 Bird's nest, pine mushroom and abalone sou	50,000 up
11. 高麗人蔘燕窩羹	인삼 제비집 스프 Double boiled bird's nest soup with ginseng	50,000
12. 蟹肉魚翅羹	상어지느러미 게살 스프 Shark's fin and crab meat soup	38,000
13. 酸辣湯	산라해물 스프 Hot and sour seafood soup	30,000
14. 古法佛跳牆	불도장 Buddha jumps over the wall	95,000

海蔘與 鮑魚類 / 해삼과 전복류 / SEA CUCUMBER AND ABALONE

		Small	Regular
15. 葱爆海蔘	홍소해삼 Wok fried sea cucumber with oyster sauce	130,000	180,000
16. 海蔘扣肉	해삼과 삼겹살찜 Stir fried sea cucumber on steamed pork belly	110,000	160,000
17. 一品海蔘球	부드러운 새우살을 감싼 해삼 Braised sea cucumber stuffed with minced shrimps	130,000	180,000
18. XO海蔘	XO 해삼 Sauteed sea cucumbers with XO sauce	100,000	150,000
19. 海蔘鮑魚	해삼전복 Sauteed sea cucumbers & abalones	120,000	170,000
20.海蔘松茸	해삼송이 Sauteed sea cucumbers & pine mushroom	120,000	170,000
21. 松鮑海蔘	해삼송이전복 Sauteed sea cucumbers, abalones & pine mushroom	130,000	180,000
22. 髮菜鮑魚	발채전복 Braised Abalones & Balche	Per person	65,000
23. 松茸鮮鲍片	굴소스송이전복 Stir-fried abalone and pine mushroom with oyster sauce	80,000	120,000
24. 乾烹鮑魚	깐풍전복 Fried abalone with dried pepper garlic sauce	90,000	130,000

상기 메뉴에 사용되는 김치(배추:국내산, 고추가루:국내산) · 쌀 · 콩 · 닭고기 · 돼지고기 · 소고기(한우)는 모두 국내산 오징어(태국산), 낙지(중국산) 제품을 사용합니다.

蝦與 海鮮類 / 새우와 해산물류 / SEAFOOD

		Small	Regular
	늘소스 / 칠리소스 / 레몬소스 of:dried pepper garlic sauce/	90,000	130,000
0	소스 / 칠리소스 / 두치소스 oice of : dried pepper garlic sauce /	Per person	30,000
중새우 고추마늘. 토마토소스 / 매 _년 Shrimp _ choice o	黄酱/茄汁/宮保 中蝦 소스 / 칠리소스 / 마요네즈소스 / 운고추와 굴소스 of: dried pepper garlic sauce/Chili sauce/ 'Tomato Sauce/Spicy "Kung po"	60,000	85,000
28. 全家滿福	모둠해산물과 자연송이볶음 Wok fried abalone, scallop and pine mush bamboo shoot and bell pepper	80,000 coom,	120,000
29.八寶辣椒	모둠해산물 팔보채 Wok fried seafood with dried pepper oyster sauce	70,000	100,000
30. 流三絲	유산슬 Stir-fried pine mushroom, asparagus and bamboo shoot	70,000	100,000
31. 什錦海鮮鍋巴	찹쌀누룽지탕 Scallop, shrimp and sea cucumber on fried glutinous rice cake	80,000	120,000
32. 松茸帶子	자연송이 관자볶음 Stir-fried pine mushroom and sea scallop	60,000	85,000
33. 青蒸海鮮	메로 생선찜 Steamed mero with soy sauce	Per person	55,000

牛肉與 豚肉類 / 소고기(국내산 한우)와 돼지고기류(국내산) / BEEF AND PORK

		Small	Regular
34. 牛肉鬆生菜	다진 소고기와 야채쌈 Minute wok fried minced beef, vegetable and salad leaves	65,000	90,000
35. 青菜牛肉片	푸른야채를 곁들인 소고기볶음 Wok fried tender beef and green vegetable	60,000	85,000
36.松茸牛肉片	자연송이 소고기볶음 Stir-fried beef and pine mushroom	65,000	90,000
37. 黑椒牛抑粒	통후추를 가미한 광동식 소고기안심볶음 Stir-fried sliced beef, capsicum with fresh black pepper sauce	65,000	90,000
38. 南煎丸子	야채를 곁들인 소고기 완자졸임 Braised beef meat balls, green bell pepper with hot oyster sauce	60,000	85,000
39. 糖醋牛肉	소고기 탕수육 Deep-fried crispy beef with sweet and sour sauce	65,000	90,000
40. 青椒牛肉絲	소고기 피망잡채 Sauteed shredded beef and green bell pepper	60,000	85,000
41. 東坡肉	소동파식 돼지고기 졸임 "TONG FA-SO" braised pork belly with vegetable	60,000	85,000
42. 糖醋肉	돼지고기 탕수육 Deep-fried crispy pork with sweet and sour sauce	55,000	80,000
43.公爆肉丁	돼지고기 매운고추볶음 Spicy "Kung po" pork thigh with dried chili pepper	55,000	80,000

상기 메뉴에 사용되는 김치(배추:국내산, 고추가루:국내산) · 쌀 · 콩 · 닭고기 · 돼지고기 · 소고기(한우)는 모두 국내산 오징어(태국산), 낙지(중국산) 제품을 사용합니다.

鷄鴨類 / 가금류 / POULTRY

		Small	Regular
44.油淋鷄	유림기 Deep fried chicken with soy sauce	45,000	65,000
45. 乾烹鷄球	마늘향을 더한 매운 닭고기 Fried Chicken breast with dried pepper garlic sauce	45,000	65,000
46.公爆鷄丁	궁보, 땅콩과 야채를 곁들인 매콤한 닭고기 Spicy "Kung po" chicken thigh with dried chilies and peanuts	45,000	65,000
47. 辣椒鷄	라조기 Sauteed diecd chicken, vegetables & hot sauce	45,000	65,000
48.黄飛鴻鸂肉	황비홍 닭고기 Extremely spicy chicken with chili pepper	45,000	65,000

蔬菜與 豆腐類 / 야채와 두부류 / VEGETABLE & BEAN CURD

		Small	Regular
49.素炒什錦	모둠야채 볶음 Stir-fried assorted vegetable	48,000	70,000
50.松茸炒祿筍	자연송이 아스파라거스 Stir-fried pine mushroom and green asparagu	48,000 .s	70,000
51. 蠔油菜胆雙菌	청경채 굴소스 Braised bamboo shoot, shiitake mushroom with oyster sauce	48,000	70,000
52. 魚香茄子	어향가지볶음 Stir fried eggplant sichuanese sauce	48,000	70,000
53. 海鮮豆瓣豆腐	모둠해물 곁들인 두부요리 Braised tofu and assorted seafood with hot sauce	48,000	70,000
54. 自家好品豆腐	서궁수제두부 Suh-goong's special & braised bean curd	Per person	25,000
55. 麻婆辣豆腐	마파두부 Bean curd with minced beef and spicy red pepper garlic sauce	40,000	60,000

상기 메뉴에 사용되는 김치(배추:국내산, 고추가루:국내산) · 쌀 · 콩 · 닭고기 · 돼지고기 · 소고기(한우)는 모두 국내산 오징어(태국산), 낙지(중국산) 제품을 사용합니다.

點心類 / 딤섬류 / DIM SUM

56. 蟹肉燒賣	게살쇼마이 Steamed minced beef and crab meat bun	3 Pieces	18,000
57. 脆皮春捲	춘권 Spring roll	3 Pieces	18,000
58. 鮮蝦魚翅餃	상어지느러미 만두 The shark's fin dumplings	3 Pieces	18,000
59. 蒸餃子	찐만두 Seamed meat dumplings	6 Pieces	18,000
60. 煎餃子	군만두 Fried meat dumplings	6 Pieces	18,000
61. 水餃子	물만두 Boiled meat dumplings	8 Pieces	18,000
62. 花捲	꽃빵 Steamed plain roll	1 Pieces	1,600

飯麵類/ 밥과 면류/ RICE & NOODLE

	1人	分(Per Person)
<u> 볶음밥(해물/ 2</u>	鮮/牛肉/鷄肉/蟹肉/素菜) 소고기/ 닭고기/ 게살/ 야채) noice of : Seafood/beef/chicken/crab meat/vegetable	23,000
64.XO醬炒飯	XO 볶음밥 Fried rice with XO sauce	27,000
65. 炒牛肉燴飯	잡채밥 Rice with stir-fried glass noodles and vegetables	30,000
66.雜伴飯	잡탕밥 Stir-fried rice with assorted seafood	38,000
67. 流三絲燴飯	유산슬밥 Fried rice with braised triple dishes	38,000
68.西宮湯麵	서궁해물탕면 Noodles soup with vegetables & seafood	27,000
69.三鮮炸醬麵	삼선자장면 Noodles with black bean sauce & mixed seafood	18,000
70.海鮮炒馬麵	삼선짬봉 Hot noodles soup with seafood	25,000
71. 大蝦炒馬麵	대하짬봉 Hot noodles soup with seafood & king prawn	30,000
72. 牛肉湯麵	소고기야채탕면 Noodles soup with vegetables & sliced beef	22,000
73. 川辣湯麵	사천 탕면 Sichuan style noodles soup	27,000
74. 壽喜麵	울면 Noodles in thick broth with vegetables and mixed seaf	27,000 cood
75. 八珍炒麵	해산물 볶음면 Stir-fried thin egg noodle with sea cucumber, shrimp and squid	27,000
76. 鷄絲麵	기스면 Noodles soup with shredded chicken	18,000

상기 메뉴에 사용되는 김치(배추:국내산, 고추가루:국내산) · 쌀 · 콩 · 닭고기 · 돼지고기 · 소고기(한우)는 모두 국내산 오징어(태국산), 낙지(중국산) 제품을 사용합니다.

甘品類 / 후식류 / DESSERT

		Small	Regular
77. 時節鮮果	신선한 계절 과일 Seasonal fresh fruits	Per person	15,000
78. 西米露	계절 시미로 Chilled fruits puree with tapioca pearl	Per person	8,000
79. 芝麻球	깨 찹살떡 Sesame coated rice ball	1 Piece	2,000

週末&休日家族特選料理 주말 휴일 특선요리

鴛鴦 / 원앙 / MANDARIN DUCK

₩ 78,000

1人分 (Per Person)

蟹肉魚翅湯 상어지느러미와 게살 스프

Shark's fin soup with crab meat

溜三絲 유산슬

Braised triple dishes

全家福 전가복

Sauteed mixed seafood & vegetables with brown sauce

乾燒中蝦 새우와 칠리소스

Braised prawn with chili sauce

自家好品豆腐 서궁수제두부

 $Suh-goong's\ special\ \&\ braised\ bean\ curd$

食事 식사

Your choice of fried rice or noodle

時節鮮果 신선한 계절 과일

Seasonal fresh fruits

본 정탁요리는 2인 이상 시 가능합니다. Order available from 2 persons

주말 휴일 특선 요리는 모든 할인적용 대상에서 제외됩니다. Weekend and holiday special course are excluded from all discoune

상기 메뉴에 사용되는 김치(배추:국내산, 고추가루:국내산) · 쌀 · 콩 · 닭고기 · 돼지고기 · 소고기(한우)는 모두 국내산 오징어(태국산), 낙지(중국산) 제품을 사용합니다.

 $Place\ of\ Origin: Kimchi,\ Rice,\ Bean,\ Chicken,\ Pork\ and\ Beef\ of\ Korea,\ Squid\ of\ Thailand,\ Octopus\ of\ Chinese$

특정 음식 알레르기가 있으시면, 주문 전 담당 직원에게 꼭 문의 부탁드립니다. If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering 松茸燕窩 제비집과 송이 버섯 스프

Bird's nest soup with pine mushroom

海蔘鮑魚 해삼전복

Sauteed sea cucumber & abalones

乾燒中蝦 새우와 칠리소스

Braised prawn with chili sauce

公爆鷄丁 닭고기와 매운고추볶음

Sauteed diced chicken with red pepper

菜遠帶子 관자야채볶음

Stir-fried vegetables & steamed scallops

食事 식사

Your choice of fried rice or noodle

時節鮮果 신선한 계절 과일

Seasonal fresh fruits

본 정탁요리는 2인 이상 시 가능합니다. Order available from 2 persons

주말 휴일 특선 요리는 모든 할인적용 대상에서 제외됩니다. Weekend and holiday special course are excluded from all discoune

상기 메뉴에 사용되는 김치(배추:국내산, 고추가루:국내산) · 쌀 · 콩 · 닭고기 · 돼지고기 · 소고기(한우)는 모두 국내산 오징어(태국산), 낙지(중국산) 제품을 사용합니다.

Place of Origin: Kimchi, Rice, Bean, Chicken, Pork and Beef of Korea, Squid of Thailand, Octopus of Chinese

특정 음식 알레르기가 있으시면, 주문 전 담당 직원에게 꼭 문의 부탁드립니다. If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering 紅燒排翅 상어지느러미찜

Braised whole shark's fin with oyster sauce

XO海蔘 XO 해삼

Sea cucumber with XO sauce

乾燒中蝦 새우와 고추소스

Braised prawn with chili sauce

毒蒸海鮮 생선찜요리

Steamed fish

菜遠牛肉片 소고기야채볶음

Stir-fried sliced beef with assorted vegetables

Your choice of fried rice or noodle

時節鮮果 신선한 계절 과일

Seasonal fresh fruits

본 정탁요리는 2인 이상 시 가능합니다. Order available from 2 persons

주말 휴일 특선 요리는 모든 할인적용 대상에서 제외됩니다. Weekend and holiday special course are excluded from all discoune

상기 메뉴에 사용되는 김치(배추:국내산, 고추가루:국내산) · 쌀 · 콩 · 닭고기 · 돼지고기 · 소고기(한우)는 모두 국내산 오징어(태국산), 낙지(중국산) 제품을 사용합니다.

Place of Origin: Kimchi, Rice, Bean, Chicken, Pork and Beef of Korea, Squid of Thailand, Octopus of Chinese

특정 음식 알레르기가 있으시면, 주문 전 담당 직원에게 꼭 문의 부탁드립니다. If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering

중국술 / 中國酒 / Chinese Liquor

	Carafe	Half Bottle	Bottle
수정방(52°) 水井坊 Swellfun Wellbay 수정처럼 맑고 투명한 순도와 순수성을 지니고 있는 최고급 명주로 기네스에 등록된 가장 오래된 증류주 제조장에서 만든 술입니다.	-	300,000 (250ml)	600,000 (500ml)
오량액(52°) 五粮液 Wuliangye 중국 최고 명주로서 엄격한 제조과정을 통해 밀봉발효로 빚어진 유구한 향기, 중후한 맛과 감미가 있고 상쾌한 맛이 납니다.	-	-	500,000 (500ml)
금문고량주(58°) 全門高粱酒 Kinmen Kao Liang 대만의 금문도에서 자란 양질의 고량을 깨끗한 물에 담아 빚은 술로 맛과 향이 탁월하여 국내에 소개된 고량주 중 최고로 평가받고 있습니다.	-	140,000 (300ml)	300,000 (600ml)
연태고량주(34°) 烟台古梁酒 Yantai 옌타이시에서 제조한술로 중국술 특유의 고량향을 제거하고 단맛을 가미해 향은 진하지만 도수가 낮아 목넘김이 부드럽습니다.	-	70,000 (250ml)	120,000 (500ml)
죽엽청주(45°) 竹葉 靑酒 Chu Yeh Ching 대나무 잎과 각종 초근목피 등 10여 종의 약초로 만들어진 약미주로 잔잔한 부드러운 단맛이 입안에 펴지는 최고급 스태미너주입니다.	65,000	-	130,000 (500ml)
천진고량주(49°) 天津高粱酒 Tian Jin Kao Liang 수수를 원료로 중국의 전통적 양조법으로 빚어져 모방이 어려울 정도의 독창성을 가지고 있는 중국의 기본이 되는 술입니다.	55,000	90,000 (280ml)	140,000 (560ml)
공부가주(39°) 孔府家酒 Kong Fu Jia Ju 명대부터 공자 가문의 후손들에 의해 양조되어 대대로 전해오는 전통 명주로 중국에서 가장 대중적인 술입니다.	55,000	-	100,000 (500ml)
소홍주(14.5°) 紹興酒 Shaohsing 찹쌀을 발효시켜 만들어 중국 샤오싱 지방의 명주로 낮은 알코올 함유량 때문에 중국의 와인이라고도 불리고 있습니다.	-	-	90,000 (600ml)

HOUSE WINE

RED Glass Bottle

Kaiken Reserve Cabernet Sauvignon

18,000 65,000

Cabernet Sauvignon 96%, Malbec 4%

검정에 가까운 짙은 보라빛을 띄는 카이켄은 풍부한 과실의 느낌과 함께 초콜릿, 모카의 향을 느끼실 수 있습니다. 다른 칠레 와인에 비해 약간 높은 산도를 갖고 있으며, 묵직한 바디감을 선사합니다.

Trapiche Fincas Malbec

20.000 90.000

Malbec 100%

핀카스는 세계 최초로 한국에 런칭된 브랜드로 130년 역사의 와이너리 노하우를 바탕으로 완성된 와인으로 체리의 아로마와 검은 후추향 그리고 오크향을 느낄 수 있으며, 부드럽지만 파워풀한 탄닌의 질감이 긴 여운을 남기는 매혹적인 와인입니다.

WHITE Glass Bottle

Santiago Chardonnay

18,000 65,000

Chardonnay 100%

가벼운 열대과일과 바닐라, 벌꿀향이 느껴지며 입안을 감도는 부드러운 미디엄 바디감을 느낄 수 있습니다. 길고 매끄러운 끝맛으로 기분 좋은 마무리를 선사합니다.

KOREAN LIQUOR / BEER

복분자 Bokbunja 설화 Seolhwa	700ml 700ml	150,000 80,000
Tsingtao, Sapporo	Draft	20,000
Kloud		16,000
Cass, Hite, Max		13,000
Perrier Water		10,000