

大上海

*Great Shang Hai*

CHINESE RESTAURANT

# 점심 메뉴

## 정식 A코스

(Selection Lunch A Course)

샷스핀찜

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 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.

※단독 룸 이용시 코스메뉴만 주문이 가능합니다※

# 점심 메뉴

## 정식 B코스

(Selection Lunch B Course)

- |       |   |
|-------|---|
| 게살샹스핀 | 蟹肉魚翅<br>게살과 샹스핀 소스를 곁들인 해물볶음 / Sauted Shark's Fins with Crab    |
| 두치전복  | 豆豉鮑魚<br>검정콩 소스와 볶아낸 전복 / Braised Abalones with Black Bean Sauce |
| 간쇼새우  | 幹燒蝦仁<br>칠리소스와 새우튀김 / Braised Shrimps with Chilli Sauce          |
| 관자야채  | 鮮貝蔬菜<br>Scallops and Vegetables                                 |
| 식사    | 面, 飯<br>Noodle, Rice  |
| 후식    | 後食<br>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 幹燒蝦仁  
칠리소스와 새우튀김 / Braised Shrimps with Chilli 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)

소고기탕면	牛肉湯面 Beef Noodle Soup	₩18,000
소채탕면	蔬菜湯面 Vegetable Noodle Soup	₩15,000
삼선짬뽕	三鮮辣湯麵 Spicy Seafood Noodle Soup	₩18,000
기스면	雞絲面 Chicken Noodle Soup	₩15,000
삼선짜장면	三鮮炸醬面 Noodles with Seafood in Black Bean Sauce	₩15,000

### 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	₩20,000
새우볶음밥	蝦仁炒飯 Shrimp Fried Rice	₩15,000

※단품 식사류 주문은 홀 이용시만 개별 주문 가능합니다.

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

# 저녁 메뉴

## A코스

(Selection Dinner A Course)

4품냉채+우육탕면	四品涼菜 + 牛肉湯面 해파리,새우,장육,전복, / Cold Dish + Beef Noodle Soup
샬스핀찜	蠔油魚翅 상어지느러미 찜 / Braised Whole Shark's Fin
해삼탕	海參湯 해삼요리 / Stir-fried Sea Cucumber
두치전복	豆豉鮑魚 검정콩 소스와 볶아낸 전복 / Braised Abalones with BlackBean Sauce
동파육	東坡肉 돼지고기 삼겹살 찜 / Stewed Pork with Green Vegetables
어향우육편	漁香牛肉片 얇게 썬 소고기와 매콤한 어향 소스를 곁들인 요리 Stir-fried beef with hot pepper 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)

### 4품냉채+우육탕면

四品涼菜 + 牛肉湯面  
해파리, 새우, 장육, 전복 / Cold Dish + Beef Noodle Soup

### 게살 삭스핀

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

### 해삼전복

海參鮑魚  
해삼요리 / Stir-fried Sea Cucumber

### 간쇼새우

幹燒蝦仁  
칠리소스와 새우튀김 / Braised Shrimps with Chilli Sauce

### 관자야채

鮮貝蔬菜  
Scallops and Vegetables

### 양송이우육편

洋松耳牛肉片  
얇게 썬 소고기와 양송이 버섯에 굴소스를 곁들인 요리  
Stir-fried beef with mushroom and oyster 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

## C코스

(Selection Dinner C Course)

4품냉채+우육탕면

四品涼菜 + 牛肉湯面  
해파리, 새우, 장육, 전복 / Cold Dish + Beef Noodle Soup

게살 류산슬

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, Chilli Pepper

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 )

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

※단독 룸 이용시 코스메뉴만 주문이 가능합니다※

# 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 Chilli Peppers and Pork	
<b>간풍기</b> 幹烹雞	₩35,000
마늘소스와 닭고기튀김 / Sweet and Sour Chicken	
<b>유리기</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</b> (10p) 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</b> (8p) 手制餃子	₩12,000
Dumpling	

※단독 룸 이용시 코스메뉴만 주문이 가능합니다※

# 주류

## 酒類 ( Alcoholic Liguors )

<b>연태 프리미엄</b> 烟台高級版 38%	500ml	₩65,000
향과 맛이 풍부한 연태 프리미엄 백주		
<b>연태고량</b> 烟台高粱酒 34%	500ml	₩55,000
산동지방의 대표적인 고량주		
	250ml	₩30,000
<b>공부가주</b> 孔府家酒 39%	500ml	₩65,000
달콤한 향과 맛의 공자가의 문화명주		
<b>공부가주 프리미엄 자약</b> 孔府家酒 子約 高級版 40.8%	500ml	₩75,000
더할 수 없이 부드러운 공부가주 프리미엄 백주		
<b>공부가주 부장10년</b> 孔府家酒 府藏十年 52%	500ml	₩180,000
10년 숙성시켜 향과 뒷맛이 좋은 귀한 백주		
<b>순품랑 블루</b> 順品郎 藍 45%	375ml	₩55,000
달콤한 과일향과 깔끔한 뒷맛이 강조된 중국 10대 명주		
<b>홍화랑</b> 紅花朗 53%	500ml	₩250,000
부드러운 목넘김과 화사한 여운으로 유명한 중국 2대 장향주		
<b>양하대곡</b> 洋河大曲 38%	375ml	₩55,000
중국 8대 명주 중 하나로 중국 장쑤성에서 생산되는 백주		
<b>금문고량</b> 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	₩180,000
조니워커 블랙 12년	₩120,000
1865 카베르네 소비뇽	₩90,000
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

