

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 BlackBean Sauce
- 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※

점심 메뉴

정식 B코스

(Selection Lunch B Course)

- | | |
|-------|---|
| 게살샹스핀 | 蟹肉魚翅
게살과 샹스핀 소스를 곁들인 해물볶음 / Sauted Shark's Fins with Crab |
| 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 |
| 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.

※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 Black Bean 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 / Sauteed 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 Black Bean 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)

- 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 BlackBean 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 삭스핀소스를 곁들인 해물 볶음 / Saueed 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

※단독 룸 이용시 코스메뉴만 주문이 가능합니다※

단품 요리류

单品料理 (Single-Cooking)

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

※단독 룸 이용시 코스메뉴만 주문이 가능합니다※

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		
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		
양하대곡 洋河大曲 38%	375ml	₩55,000
중국 8대 명주 중 하나로 중국 장쑤성에서 생산되는 백주		
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	₩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

