

점
심
코
스

가 빈

전복 해물 스프

Soup with Seafoods and Abalone

삭스핀 사천 해물요리

Shark's Fin with Seafoods in Sichuan Style

중새우 브로콜리

Fried Shrimp with Broccoli

소고기 안심과 각종 야채 흑후추소스

Braised Beef Tenderloin with Vegetables in Black Pepper Sauce

진지

Noodles or Fried Rice

후식

Dessert

78,000

점
심
코
스

주방장추천코스

홍소 상어지느러미 찜

Steamed Whole Shark's Fin with Oyster Sauce

검은후추소스 전복 관자

Sauteed Abalone and Scallop in Black Pepper Sauce

어향소스 가지 새우

Fried Eggplant and Shrimp with Hot Sauce

송이버섯과 안심 야채볶음

Braised Beef Tenderloin with Pine Mushroom and Vegetables

딤섬(3p)

Three Kinds of Dim-sum

진지

Noodles or Fried Rice

후식

Dessert

99,000

점
심
코
스

이화원코스

게살소스 삭스핀 찜

Steamed Whole Shark's Fin with Crab Meat Sauce

전복과 아스파라거스

Braised Abalone and Asparagus

채끝등심과 계절야채

Braised Striploin with Seasonal Vegetables

불도장

Buddha Jumps Over the Wall (Bull-Do-Jang)

진지

Noodles or Fried Rice

후식

Dessert

120,000

中食饗宴

보양스페셜



갈릭 대맛조개찜



쭈이샤(드렁큰 프라운)



백하고 치킨 스프



갈릭 대맛조개 찜



귀한 재료, 부드러운 속살 ‘대맛조개’ 특선

길쭉한 대나무를 닮아 죽함으로도 불리는 대맛조개는
‘맛이 있어서 맛조개’라는 속설만큼 부드럽고 쫄깃한 맛이 일품입니다.
특히, 조선시대 ‘향약집성방’에는 몸의 허약함을 보호하고
가슴 속 사열과 번민의 기를 다스린다고 기록되어 있습니다.
이화원의 특제 소스로 만든 ‘갈릭 대맛조개 찜’
그 특별한 맛을 경험하세요.

장수를 누린 덩샤오핑의 고급 보양식

드링크 프라운(술취한 왕새우)으로 불리는 ‘쭈이사’는
중국 8대 명주로 손꼽히는 소흥주와
대추, 인삼, 당귀 등 전통 한방재료를 넣고 은은하게 끓인
중국의 대표적인 고급 보양식입니다.

쭈이사(드링크 프라운)



백화고 치킨 스프



山기운 한껏 머금은 보양 스프

표고버섯 증 으뜸이라고 불리는 백화고는
흑화고보다 더욱 쫄깃한 식감으로
미식가들에게 사랑받는 버섯으로 손꼽힙니다.
동의보감 속 허약한 기운을 돌아주는 닭고기와 버섯을 함께
장시간 푹 찌낸 ‘중화풍 치킨 스프’
백화고 향 가득 진한 풍미를 느껴보세요.

냉채 & 스프류 | 冷盆類 & 湯類

Cold Dishes & Soups

겨자소스 해산물 냉채 芥汁凉拌海鮮

Assorted Cold Dishes of Seafoods with Mustard Sauce
マスタードソース海産物の冷菜

₩ 65,000

전복 송이 상어지느러미 찜 鮑魚松茸大排翅

Braised Whole Shark's Fin with Abalone and Pine Mushroom
アワビ松茸フカヒレ蒸し

(位)

₩ 150,000

불도장 佛跳牆

Buddha Jumps Over The Wall
佛跳牆

(位)

₩ 100,000

부용 전복 상어지느러미 스프 芙蓉鮑魚魚翅湯

Shark's Fin Soup with Abalone and Egg
芙蓉アワビのフカヒレスープ

(位)

₩ 50,000

추천메뉴

백화고 치킨 스프 白花膏炸鸡羹湯

Chicken Soup with Shitake Mushroom
白花膏チキンスープ

(位)

₩ 28,000

산라 해산물 스프 酸辣海鮮湯

Hot and Sour Soup with Seafoods
酸辣海産物スープ

(位)

₩ 20,000

게살 스프 蟹肉湯

Crabmeat Soup
カニ肉スープ

(位)

₩ 20,000

해산물류 | 海産物

Seafood

Signature

전가복 全家福

Sauteed Assorted Seafoods and Vegetables
全家福

₩ 125,000

삼선 누룽지탕 鍋粳三仙

Seafoods and Brown Sauce on Fried Crispy Rice
三仙おこげ湯

₩ 85,000

류산슬 流三絲

Sauteed Sea Cucumber with Shrimp and Beef
流三絲

₩ 78,000

팔보채 八寶菜

Sauteed Mixed Seafoods and Vegetables in Hot Sauce
八寶菜

₩ 78,000

양장피 잡채 炒肉兩張皮

Assorted Hot and Cold Dishes in Mustard Sauce (Vegetables, Seafoods, Beef)
洋張皮チャプチェ

₩ 70,000

해산물류 | 海産物

Seafood

활 우럭 (간장소스, 검은콩 소스, 탕수 소스) 黑石班魚(清蒸, 豆豉蒸, 糖醋)

[時價]

Sauteed Assorted Seafoods and Vegetables
活メバル(ソース、黒豆ソース、甘酢あんかけソース)

활 바닷가재 (마늘찜, 검은콩 소스, 생강 소스) 黑石班魚(清蒸, 豆豉蒸, 糖醋)

[時價]

Whole Live Lobster(Garlic Sauce(Steamed), Black Bean Sauce, Ginger & Scallion Sauce)
活イセエビ(ニンニク蒸し、黒豆ソース、生姜ソース)

해삼 전복 海蔘鮑魚

₩ 110,000

Braised Sea Cucumber with Abalone
ナマコとアワビ

오룡 해삼 烏龍海蔘

₩ 110,000

Steamed Sea Cucumber Stuffed Minced Shrimp
烏龍ナマコ

추천메뉴

쭈이사(드렁큰 프라운) 醉蝦

(10pcs) ₩ 52,000

Drunken Prawn
酔っぱらいエビ

추천메뉴

갈릭 대맛조개 찜 蒜香竹蛤煲

(6pcs) ₩ 52,000

Grand Jecknife Clam Steamed with Garlic Sauce
ガーリックソースを添えマテガイの蒸し

왕새우 (간풍 소스, 칠리 소스, 마늘 소스) 大蝦(干烹, 干燒, 蒜茸蒸)

(3pcs) ₩ 60,000

Fried King Prawn(Garlic Sauce, Chilli Sauce, Steamed with Garlic)
大エビ(唐揚げ甘酢醤油ソース、チリソース、ニンニクソース)

중새우 (간풍 소스, 칠리 소스, 황비홍 소스) 蝦(干烹, 干燒, 黃飛紅醬)

(10pcs) ₩ 52,000

Fried Shirimp(Garlic Sauce, Chilli Sauce, Hot Red Pepper and Peanut)
エビフライ(唐揚げ甘酢醤油ソース、チリソース、辛い唐辛子とピーナッツソース)

통새우 멘보샤 面包虾

(4pcs) ₩ 30,000

Mian Bao Xia Chinese Shirimp Toast
メンボシヤ

육류 | 肉類

Meat

| 소고기 Beef

철판 안심 전복 鐵板咖喱牛柳鮑魚

Sauteed Beef Tenderloin with Abalone
鉄板フィレアワビ

₩ 95,000

흑 후추 안심스테이크 요리 黑椒西芹牛柳粒

Beef Steak in Black Pepper Sauce
黒コショウフィレステーキ料理

₩ 78,000

소고기 피망 볶음 炒青椒牛肉絲

Sauteed Shredded Beef with Green Bell Pepper
牛肉ピーマンソ炒め

₩ 52,000

| 돼지고기 Pork

동파육 東坡肉

Steamed Pork Belly in Brown Sauce
東坡肉

₩ 65,000

탕수육 糖醋肉

Fried Pork in Sweet and Sour Sauce
酢豚風

₩ 52,000

사천 탕수육 川味糖醋肉

Braised Pork with Red Pepper in Chili Sauce
ビリ辛酢豚風

₩ 52,000

해산물류 | 海産物

Seafood

Signature

전가복 全家福

Sauteed Assorted Seafoods and Vegetables
全家福

₩ 125,000

삼선 누룽지탕 鍋粳三仙

Seafoods and Brown Sauce on Fried Crispy Rice
三仙おこげ湯

₩ 85,000

류산슬 流三絲

Sauteed Sea Cucumber with Shrimp and Beef
流三絲

₩ 78,000

팔보채 八寶菜

Sauteed Mixed Seafoods and Vegetables in Hot Sauce
八寶菜

₩ 78,000

양장피 잡채 炒肉兩張皮

Assorted Hot and Cold Dishes in Mustard Sauce (Vegetables, Seafoods, Beef)
洋張皮チャプチェ

₩ 70,000

육류 | 肉類

Meat

| 닭고기 Chicken

간풍기 干烹雞塊

Fried Diced Boneless Chicken in Garlic Sauce
鶏の唐揚げ甘酢醤油

₩ 52,000

유린기 油淋鶏

Beef Steak in Black Pepper Sauce
黒コショウファイレステーキ料理

₩ 52,000

황비홍 매운 닭고기 黃飛紅川椒鶏

Fried Boneless Chicken with Red Pepper and Peanut
黃飛紅の辛い鶏肉

₩ 52,000

| 오리고기 Duck

북경오리 北京烤鴨

Roast Duck Skin in 'Peking Style'
北京ダック

₩ 110,000

세프 추천 디저트

망고, 사고 등이 들어간
시원하고 달콤한 디저트 '망고사고'는
중식 요리와 궁합이 잘 맞는 후식으로
홍콩과 싱가포르 등 동남아시아 중식당의
대표 인기 메뉴로 손꼽힙니다.



두부·야채류 | 豆腐・蔬菜類

Bean Curd・Vegetables

마파두부 麻婆豆腐

Sauteed Bean Curd with Minced Meat in Hot Sauce
麻婆豆腐

₩ 40,000

굴소스 공심채 볶음 蚝油炒空心菜

Sauteed Morning Glory in Oyster Sauce
オイスターソース空芯菜炒め

₩ 55,000

마늘소스 청채 볶음 蒜茸炒青菜

Sauteed Vegetables in Garlic Sauce
ニンニクソースの青菜炒め

₩ 42,000

육류 | 肉類

Meat

| 닭고기 Chicken

간풍기 干烹雞塊

Fried Diced Boneless Chicken in Garlic Sauce
鶏の唐揚げ甘酢醤油

₩ 52,000

유린기 油淋鶏

Beef Steak in Black Pepper Sauce
黒コシウフイレステーキ料理

₩ 52,000

황비홍 매운 닭고기 黃飛紅川椒鶏

Fried Boneless Chicken with Red Pepper and Peanut
黃飛紅の辛い鶏肉

₩ 52,000

| 오리고기 Duck

북경오리 北京烤鴨

Roast Duck Skin in 'Peking Style'
北京ダック

₩ 110,000

세프 추천 디저트

망고, 사고 등이 들어간
시원하고 달콤한 디저트 '망고사고'는
중식 요리와 궁합이 잘 맞는 후식으로
홍콩과 싱가포르 등 동남아시아 중식당의
대표 인기 메뉴로 손꼽힙니다.



후식 | 甜品

Desserts

추천메뉴

망고사고 Mango Sago

₩ 15,000

아이스크림 Ice Cream

₩ 12,000

고구마 맛탕 Fried Sweet Potato in Honey

₩ 20,000

페리에 Perrier

₩ 10,000

에비앙 생수 Evian Water

₩ 8,000

콜라, 제로콜라, 사이다 Coke, Diet Coke, Cider

₩ 6,000

토닉워터 Tonic Water

₩ 6,000

우롱차 Oolong Tea

₩ 6,000

커피 Coffee

₩ 6,000

망고사고 Mango Sago

망고, 사고 등이 들어간
시원하고 달콤한 디저트 '망고사고'는
중식 요리와 궁합이 잘 맞는 후식으로
홍콩과 싱가포르 등 동남아시아 중식당의
대표 인기 메뉴로 손꼽힙니다.



식사류 | 飯類

Rice

해물 덮밥 八珍燴飯

Sauteed Seafoods on Rice 海産物丼

₩ 25,000

류산슬 덮밥 流三絲燴飯

Sauteed Sliced Seafoods on Rice 流三絲丼

₩ 22,000

마파두부 덮밥 麻婆豆腐燴飯

Sauteed Bean Curd with Minced Meat in Hot Sauce on Rice 麻婆豆腐丼

₩ 21,000

간장생선찜 덮밥 蒸魚燴飯

Steamed Fish in Soy Sauce on Rice 醬油魚蒸し丼

₩ 21,000

어향가지 덮밥 魚香茄子燴飯

Eggplant With Hot Sauce on Rice 魚の香りなす丼

₩ 21,000

잡채밥 雜菜燴飯

Stir-fried Glass Noodles and Sauteed Vegetables on Rice チャプチェ丼

₩ 20,000

양주식 볶음밥 楊州炒飯

Fried Rice in 'Yangzhou Style' 楊州風チャーハン

₩ 20,000

XO게살새우 볶음밥 X.O蟹肉蝦炒飯

Fried Rice with Crabmeat and Shrimp in X.O Sauce XOカニ肉とエビのチャーハン

₩ 20,000

짬뽕밥 海鮮辣湯飯

Steamed Rice and Spicy Soup with Seafood and Vegetable ちゃんぽん丼

₩ 19,000

팔진탕밥 八珍湯飯

Rice Soup with Seafoods 八珍湯丼

₩ 19,000

짜장 소스 : 3,000원 / 짬뽕 국물 : 3,000원

식사 곁들임 추천 메뉴



장육오이무침 凉拌黃瓜
Cucumber and Cold Roasted Beef
in Spicy Sauce
₩ 15,000



매콤간장 배추찜 蒸白菜
Steamed Chinese Cabbage
with Hot Sauce
₩ 8,000

면류 | 飯類

Noodles

Signature

셰프특선 해물짬뽕 厨师长特選炒馬湯麵

Chef's Special; Spicy Noodle Soup with Seafood and Vegetables シェフ特選海産物ちゃんぽん

₩ 42,000

Signature

투뽕한우 자장면 韓牛炸醬面

Noodles with Korean Beef and Black Soy Bean Sauce 韓牛ジャジャン麵

₩ 32,000

팔진 탕면 八珍湯麵

Noodles Soup with Seafoods 八珍湯麵

₩ 19,000

해물 짬뽕 炒馬湯麵

Spicy Noodles Soup with Seafoods and Vegetables 海産物ちゃんぽん

₩ 19,000

소고기 탕면 牛肉湯麵

Noodles Soup with Beef 牛肉湯麵

₩ 18,000

유니 자장면 肉沫炸醬面

Noodles with Meat and Black Soy Bean Sauce 유니ジャジャン麵

₩ 16,000

북경식 자장면 北京式炸醬面

Noodles in Soy Bean Sauce(Onion,Meat) 北京風ジャジャン麵

₩ 16,000

매콤새우 완탕면 漁香蝦球混吞麵

Spicy Noodles Soup with Shrimp Ball ピリ辛エビワンタン麵

₩ 16,000

기스면 鷄絲湯麵

Noodles Soup with Chicken Meat 鷄絲麵

₩ 15,000