

# 식사류 (면류) Noodles

	보통	곱배기
1. 유니자장면 Noodle With Black Soy Bean Sauce	6,000	7,000
2. 간자장면 (해물과 고기를 넣어 만든 자장면) Noodle With Black Soy Bean and Seafood Sauce	8,000	9,000
3. 삼선볶음자장면 (옛날식 매운 쟁반자장면) Stir-fried Noodles with Black Soybean Sauce		9,000
4. 해물짬뽕 (싱싱한 해물로 맛을낸 해물 짬뽕) Spicy Noodles Soup with Seafood and vegetables	8,000	9,500
★ 황제짬뽕(홍) (풍부한 각종해산물이 어우러진 얼큰한 해물요리) Emperor noodle Soup with Assorted seafood&vegetables		15,000
5. 차돌박이짬뽕 (각종야채와 차돌을 넣어 만든 짬뽕) Spicy Beef Brisket Noodle Soup	9,000	10,000
6. 사천탕면 (신선한 굴,조개,새우가 곁들여진 맑은 탕면) Hot Noodle Soup With Seafoods in Szechuan style	9,000	10,000
7. 팔진탕면 (8가지 진귀한 재료가들어간 탕면) Noodle Soup With Various kinds of Seafoods	9,000	10,000
8. 우육탕면(쇠고기탕면) Chinese Noodle Soup with Beef	9,000	10,000
9. 해물우동 Noodles Soup with Seafood and vegetables	8,000	9,500
10. 기스면 Noodles in Chicken Broth	6,000	7,000
11. 삼선울면 Noodles in Thick Broth with Seafood	8,000	9,500
12. 군만두 Fried Dumplings		5,000
13. 꽃 빵 (중국식 빵) Chinese Flower Bun		5,000

# 식사류 (밥류) Rice

	보통	곱빼기
13. 게살새우볶음밥 (게살과새우를 넣어 볶은밥) Crab meat and Shrimp Fried Rice	9,000	11,000
14. 건강식 마늘 볶음밥(마늘을 요리하여 넣어 볶은 건강밥) Fried Rice with Garlic	10,000	12,000
15. 해물잡탕밥 (해산물을 곁들인 밥) Sauteed Chop-Suey on Rice (seafood & Vegetables)	13,000	14,000
16. 유산슬밥(해삼,죽순,고기가 곁들여진 덮밥) Sauteed Sea Cucumber and Beef on Rice	12,000	14,000
17. 잡채밥 (잡채와 각종야채와 밥을 볶은 밥) Sauteed Shredded Beef and Potato Starch Noodles on Rice	8,000	10,000
18. 해삼덮밥 (바다향이 가득한 해삼을 곁들인 덮밥) Sauteed Sea Cucumber on Rice	25,000	30,000
19. 자연송이 덮밥 (자연송이를 곁들인 덮밥) Sauteed Pine Mushrooms on Rice	18,000	20,000
20. 마파두부밥 (두부와 소고기를 다진 중국 고추장 소스로 만든 덮밥) Rice With Bean-curd in hot Sauce	9,000	11,000
21. 사천탕밥 (신선한 굴,조개,새우가 곁들여진 맑은 탕면) Rice With Seafoods in Szechuan style Soup	9,000	10,000
22. 짬뽕밥 (짬뽕 국물을 곁들인 밥) Rice With Seafoods and Vegetable in Soup	8,000	9,000
23. 공기밥 Rice		1,000

# 점심메뉴 LUNCH MENU

## LUNCH A 1인 ₩19,000(2인이상)

- 게살스프 Crab meat Soup
- 유산슬 Braised Shredded Seafood and Vegetables
- 간쇼하인(새우) Fried shrimp with Spicy Sauce
- 탕수육 Deep-fried Pork with Sweet and Sour sauce
- 고추잡채&꽃빵 Shredded green pepper with beef & Chinese Flower Bun
- 식사 Four kinds of noodles
- 후식 Desserts

## LUNCH B 1인 ₩25,000(2인이상)

- 삼품냉채 Three Kinds Cold Dish
- 게살누룽지스프 Fried Rice Soup with Crab meat
- 해산물 XO소스 Stir-fried Seafoods with XO sauce
- 칠리중새우 Middle Size Shrimp with Chili sauce
- 탕수육 Deep-fried Pork with Sweet and Sour sauce
- 고추잡채&꽃빵 Braised Season Vegetables & Chinese Flower Bun
- 식사 Four kinds of noodles
- 후식 Desserts

※식사는 자장면, 짬뽕, 사천탕면, 기스면 중 택1 (위 메뉴는 계절에 따라 변동 될수 있습니다)

# 점심메뉴 LUNCH MENU

## LUNCH C

1인 ₩39,000(2인이상)

- 사품냉채 Four Kinds of Cold Dish
- 해물누룽지탕 Fried Rice Soup with Seafoods and Vegetables
- 게살삭스핀볶음 Fried Shark's Fin with Crab meat
- 어향동고 Fish Flavored Steamed Shiitake Mushroom
- 송이관자 Braised Scallops and Pine Mushroom
- 마라우육&꽃빵 Braised Scallops and Beef & Chinese Flower Bun
- 식사 Four kinds of noodles
- 후식 Desserts

## LUNCH D

1인 ₩59,000(3인이상)

- 만차이 냉채 Man Chai Cold Dish
- 해물누룽지탕 Fried Rice Soup with Seafoods and Vegetables
- 전가복 Sauteed Seafoods and Vegetables with Brown sauce
- 왕새우(칠리.크림.간풍) King prawn with Choose the three kinds of sauce
- 금사오룡해삼 Braised minced Shrimp in Sea Cucumber with hot sauce
- 송이우육&꽃빵 Braised Beef and Mushroom with Chinese Flower Bun
- 식사 Four kinds of noodles Four
- 후식 Desserts

※식사는 지장면, 짬뽕, 사천탕면, 기스면 중 택1 (위 메뉴는 계절에 따라 변동 될수 있습니다)

----- 차  이 -----

# 저녁메뉴 DINNER MENU

## DINNER A 1인 ₩29,000(2인이상)

- 삼품냉채 Three Kinds of Cold Dish
- 게살누룽지탕 Fried Rice Soup with Crab meat
- 홍콩식해산물볶음 Hong Kong- Style Sauteed Mixed Seafood and Vegetables
- 칠리중새우 Middle Size prawn with Chili sauce
- 호유우육편 Stir-fried Beef with lettuce
- 고추잡채&꽃빵 Shredded green pepper with beef & Chinese Flower Bun
- 식사 Four kinds of noodles
- 후식 Dessertser B

## DINNER B 1인 ₩39,000(2인이상)

- 사품냉채 Four Kinds of Cold Dish
- 해물누룽지탕 Fried Rice Soup with Seafoods and Vegetables
- 소안심 굴소스볶음 Stir-fried Tenderloin with Oyster Sauce
- 칠리중새우 Middle Size prawn with Chili sauce
- 마라우육 Sauteed Beef and Scallops
- 고추잡채&꽃빵 Shredded green pepper with beef & Chinese Flower Bun
- 식사 Four kinds of noodles
- 후식 Desserts

## DINNER C 1인 ₩59,000(3인이상)

- 만차이 냉채 Man Chai Cold Dish
- 자연송이해물누룽지탕 Scorched Rice Soup with Seafood and Pine Mushroom
- 삼선어츠 Braised Shark's Fin with Seafoods and Vegetables
- 전가복 Sauteed Seafoods and Vegetables with Brown sauce
- 왕새우(칠리.크림.간pong) King prawn with Choose the three kinds of sauce
- 금사오롱해삼 Braised minced Shrimp in Sea Cucumber with hot sauce
- 송이우육 Roasted Beef and Mushroom
- 식사 Four kinds of noodles
- 후식 Desserts

※식사는 지장면, 짬뽕, 사천탕면, 기스면 중 택1 (위 메뉴는 계절에 따라 변동 될수 있습니다)

# 저녁메뉴 DINNER MENU

## DINNER D

1인 ₩80,000(3인이상) 사전예약한함

- 만차이 스페셜 냉채 Man Chai Special Cold Dish
- 불도장 Very Special Food for Perpetual Youth and Longevity
- 홍쇼삭스핀 찜 Steamed Shark's Fin with Seafoods and Beef
- 랍스터(칠리.크림.간풍) Braised Lobster with Choose the three kinds of sauce
- 송이야채볶음 Braised Pine Mushroom and Vegetables
- 전복관자볶음 Braised fresh Abalone & Scallops with Oyster sauce
- 홍쇼도미&꽃빵 Roasted Sea-Bream with Brown Sauce & Chinese Flower Bun
- 식사 Four kinds of noodles
- 후식 Desserts

## DINNER E

1인 ₩120,000(3인이상) 사전예약한함

- 만차이 스페셜 냉채 Man Chai Special Cold Dish
- 불도장 Very Special Food for Perpetual Youth and Longevity
- 통삭스핀 찜 Roasted Shark's Fin with oyster sauce
- 랍스터(칠리.크림.간풍) Roasted Lobster with Choose the three kinds of sauce
- 일품통전복 Braised minced Shrimp in Abalone
- 홍쇼도미찜 Roasted Sea-Bream with sauce
- 북경오리(야빙. 오리고기볶음. 오리탕) Beijing Duck
- 식사 Four kinds of noodles
- 후식 Desserts

※식사는 자장면, 짬뽕, 사천탕면, 기스면 중 택1 (위 메뉴는 계절에 따라 변동 될수 있습니다)

## 냉채류 Cold Dish

	Regular	Large
24. 만차이 특선크냉채 (전복,해삼,새우,가이바시,장육,오리알,해파리가 곁들여진 냉채) Man Chai Special Cold Dish	50,000	90,000
25. 사색냉채 (새우,가이바시,장육,오리알,해파리가 곁들여진 냉채) Four Kinds Cold Dish	40,000	70,000
26. 삼색냉채 (새우,장육,오리알,해파리가 곁들여진 냉채) Three Kinds Cold Dish	30,000	50,000
27. 해파리냉채 (신선한 해파리와 오이채 무침) Jelly Fish Cold Dish	20,000	30,000
28. 오향장우육 (오향에 절여서 찐 소사태로 만든 냉채) Roasted Beef Cold Dish	35,000	60,000

## 삭스핀류 Shark's Fin

	Regular	Large
29. 게살 설화 어츠 (게살이 곁들여진 삭스핀) Braised Shark's Fin with Crab meat	45,000	80,000
30. 광동식 삭스핀 (해물과 육류를 넣어 만든 삭스핀) Braised Shark's Fin with Seafoods and Beef ( Kwang dong in style )	45,000	80,000
31. 자연송이 통삭스핀찜 Braised Shark's Fin with Mushroom	65,000	

# 해삼류 Sea Cucumber

	Regular	Large
32. 해삼과 삼겹살찜 (해삼과 삼겹살을 찜낸 요리) Braised Sea Cucumber with Pork Belly	80,000	110,000
33. 해삼과 전복 (해삼과 전복볶음 요리) Braised Sea Cucumber and Abalone	90,000	110,000
34. 해삼과 자연송이 (해삼과 자연송이 볶음요리) Braised Sea Cucumber and Pine Mushroom	80,000	110,000
35. 소자해삼 (소고기와 해삼볶음 요리) Braised Sea Cucumber and Beef	60,000	110,000
36. 홍쇼해삼 (해삼볶음요리) Braised Sea Cucumber	80,000	110,000
37. 기아해삼 (소고기를 해삼에 넣고 볶은 요리) Braised Beef in Sea Cucumber	60,000	110,000
38. 일품해삼 (해삼속에 새우살을 다져놓고 튀겨 두반장 소스를 곁들인 요리) Braised minced Shrimp in Sea Cucumber with Chili Bean sauce	60,000	110,000
39. 금사오룡해삼 (해삼속에 새우살을 다져놓고 튀겨 매콤한 소스를 곁들인 요리) Braised minced Shrimp in Sea Cucumber with hot sauce	70,000	90,000



## 새우류 Shrimp

	Regular	Large
40. 작은새우요리 Fried Shrimp with Chili, Garlic and Cream sauce	30,000	55,000
41. 중새우요리 sauce style ( 칠리,간풍,크림 ) Middle Size prawn with Chili, Garlic and Cream sauce	35,000	60,000
42. 왕새우요리 sauce style ( 칠리,간풍,크림 ) King prawn with Chili, Garlic and Cream sauce	43,000	80,000
※ 왕새우요리 1마리 추가 시 15,000원입니다.		

## 전복류 Abalone

	Regular	Large
43. 홍소전복 (간장에 굴소스가 곁들여진 전복요리) Braised Abalone with Oyster and soy sauce	45,000	80,000
44. 자연송이와 전복 (자연송이와 전복을 볶은요리) Braised Abalone and Sliced Pine Mushroom with Oyster and soy sauce	55,000	100,000
45. 일품전복 (전복속에 다진 새우를 넣고 찌 낸후 매콤한 소스를 곁들인 요리) Braised minced Shrimp in Abalone with Chili Bean sauce	(1인분 30,000)	

## 관자류 Scallops

	Regular	Large
46. 마라관자 (관자를 마라소스로 볶은 매콤한 요리) Braised Scallops and Pine Mushroom	45,000	80,000
47. 어향소스 관자볶음 (어향소스로 만든 신선한 키조개살 볶음요리) Braised fresh Scallops with Yuxiang sauce	35,000	60,000
48. 송이관자 (자연송이와 키조개살 볶음요리) Braised Scallops and Pine Mushroom	45,000	80,000

## 소고기류 Beef

	Regular	Large
49. 소고기탕수육 (소고기 안심을 사용한 새콤달콤한 맛) Deep-fried Beef with Sweet and Sour sauce	30,000	50,000
50. 소고기와 자연송이 볶음 (소고기 안심과 자연송이 볶음요리) Sauteed Beef and Pine Mushroom	45,000	80,000
51. 야채 소고기 볶음 (소고기와 야채볶음을 어향소스에 곁들인 요리) Sauteed Beef and Vegetables with Yuxiang sauce	25,000	40,000
52. 고추잡채 (소고기 안심과 피망 볶음요리) Sauteed Beef and Green Pepper	25,000	40,000
53. 매운맛 소고기볶음 (소고기와 사천식 매운 소스 요리) Sauteed Beef with Hot sauce ( Szenchuan style )	35,000	60,000
54. 소고기 난자완스 (소고기를 다져서 완자를 만들어 튀긴다음 야채와 볶은 요리) Braised Minced Beef Balls	30,000	50,000

# 돼지고기류 Pork

	Regular	Large
55. 탕수육 (돼지고기를 사용한 새콤 달콤한 맛) Deep-fried Pork with Sweet and Sour sauce	20,000	30,000
56. 찹쌀탕수육 (찹쌀가루를 입혀 튀긴 바삭하고 달콤한 탕수육) Deep-fried Pork and sweet rice with Sweet and Sour sauce	23,000	33,000
57. 광동식 탕수육 (돼지고기와 케찹을 사용한 새콤 달콤한 맛) Deep-fried Pork with Pineapple Sweet and Sour sauce	20,000	30,000
58. 라조육 (돼지고기와 매운 고추볶음 요리) Sauteed Pork and Vegetables with hot Red Peppers	25,000	40,000
59. 깐풍육 (돼지고기와 매콤한 마늘 소스) Sauteed Pork with Garlic sauce	25,000	40,000
60. 동파육 (시인 소동파가 즐겨 먹었던 굴소스를 곁들인 삼겹살 요리) Sauteed Pork with Brown sauce	35,000	60,000

## 닭&오리류 Chicken & Duck

	Regular	Large
61. 깐풍기 (닭고기와 향긋한 레몬마늘 소스) Garlic Flavored Fried Chicken	25,000	40,000
61. 유린기 (닭고기를 일본간장, 굴소스로 조리한 요리) Deep-fried Chicken with Soy sauce	25,000	40,000
63. 라조기 (닭고기와 매운 고추 볶음) Sauteed Chicken and Vegetables with Hot Red Pepper	25,000	40,000
64. 궁보기정 (땅콩과 닭고기에 볶음) Sauteed Diced Chicken with Cashew Nut	25,000	40,000

## 잡품류 Assorted dishes

	Regular	Large
65. 전가복 Sauteed Seafoods and Vegetables (고급해산물과 신선한 야채를 볶아 소스를 얹은 요리)	65,000	90,000
66. 팔보채 Sauteed Mixed Seafoods Chop-Suey (모듬해물과 야채를 넣어 굴소스로 볶은 요리)	33,000	55,000
67. 유산슬 Braised Shredded Seafood and Vegetables (팽이버섯, 죽순, 해삼, 새우, 고기가 곁들여진 부드러운 맛의 요리)	30,000	50,000
68. 양장피 (겨자소스를 곁들인 오색모양의 요리) Braised Shredded Seafood and Vegetables with Mustard sauce	30,000	50,000
69. 당면잡채 (당면과 채소버섯 소고기등의 여러가지 재료를 볶은 요리) Shredded Beef with Chinese Noodles and Various Vegetables	25,000	40,000

## 야채, 두부류 Vegetables. Bean curd

	Regular	Large
70. 계절야채 볶음 (계절에 따른 모듬 야채 볶음 요리) Braised Season Vegetables	25,000	40,000
71. 자연송이 야채볶음 (자연송이와 야채 볶음 요리) Braised Pine mushroom and Vegetables	40,000	70,000
72. 게살두부 (브라운 소스를 곁들인 게살과 두부 요리) Braised Bean Curd and Crab Meat with brown sauce	30,000	50,000
73. 가상두부 (야채를 주재료로 만든 두부요리) Braised Bean Curd with Assorted vegetables and hot sauce	25,000	40,000
74. 마파두부 (두부와 소고기를 다져 중국고추장으로 요리한 두부 요리) Braised Bean Curd and Beef with Minced Meat in hot sauce	25,000	30,000

## 스프류 Soup

	1인기준	4인기준
75. 게살스프 Crab meat Soup	8,000	25,000
76. 게살 삭스핀 스프 (게살과 삭스핀을 곁들인 스프) Shark's Fin and Crab meat Soup	12,000	40,000
87. 해물누룽지스프 (모듬 해물등 누룽지를 튀겨 만든 스프) Fried Rice Soup with Seafoods and Vegetables	15,000	50,000
88. 산란스프 (중국식 매콤새콤한 스프) Hot and Sour Soup	9,000	30,000
89. 불도장스프 (해삼,새우,전복,오골계,삭스핀,자연송이,동충하초등을 넣은 보양탕) (Very Special Food for Perpetual Youth and Longevity (only Reservation))	(예약주문)	60,000

# 중국술 Chinese Alcohol

90. 연태고량주	Yantai gao liang jiu / 125ml Alcohol 34%	11,000
91. 연태고량주	Yantai gao liang jiu / 250ml Alcohol 34%	20,000
92. 연태고량주	Yantai gao liang jiu / 500ml Alcohol 34%	39,000
93. 공부가주	Kongfujia / 125ml Alcohol 39%	15,000
94. 공부가주	Kongfujia / 250ml Alcohol 39%	25,000
95. 공부가주	Kongfujia / 500ml Alcohol 39%	49,000
96. 대만죽엽청주	Juk yeob ching / 250ml Alcohol 39%	30,000
97. 대만죽엽청주	Juk yeob ching / 500ml Alcohol 39%	60,000
98. 금화천진고량주	Tianjin gao liang jiu / 140ml Alcohol 49%	13,000
99. 금화천진고량주	Tianjin gao liang jiu / 280ml Alcohol 49%	26,000
98. 금화천진고량주	Tianjin gao liang jiu / 560ml Alcohol 49%	50,000
99. 금문고량주	Kin men gao liang jiu / 300ml Alcohol 58%	100,000
100. 금문고량주	Tianjin gao liang jiu / 600ml Alcohol 58%	180,000

# 맥주 , 음료 Beverage

101. 고창복분자 Gochang Bokbunja	15,000
102. 맥주(카스/하이트) Beers	5,000
103. 칭타오맥주 Tsingtao Beer / 330ml	5,000
칭타오맥주 Tsingtao Beer / 640ml	7,000
★연태랑 (소주와 같은 목넘김이 부드러운 술) / 375ml	6,000
104. 소 주 Soju	5,000
105. 콜 라 / 사이다 Coke/Cider	1,500

만차이 전 메뉴에는 10%의 세금이 포함되어있습니다.(10% Tax Charge are included)

----- 차  이 -----