

차  이

Chinese Restaurant

# 식사류 (면류) Noodles

|                                                                                      | 보통    | 곱배기    |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| 1. 유니자장면<br>Noodle With Black Soy Bean Sauce                                         | 6,000 | 7,000  |
| 2. 간자장면 (해물과 고기를 넣어 만든 자장면)<br>Noodle With Black Soy Bean and Seafood Sauce          | 8,000 | 9,000  |
| 3. 삼선볶음자장면 (옛날식 매운 쟁반자장면)<br>Stir-fried Noodles with Black Soybean Sauce             |       | 9,000  |
| 4. 삼선짬뽕 (각종 야채와 해물을 넣어 만든 짬뽕)<br>Spicy Seafood Noodle Soup                           | 8,000 | 9,500  |
| 5. 차돌짬뽕 (각종야채와 차돌을 넣어 만든 짬뽕)<br>Spicy Beef Brisket Noodle Soup                       | 9,000 | 10,000 |
| 6. 사천탕면 (신선한 굴,조개,새우가 곁들여진 맑은 탕면)<br>Hot Noodle Soup With Seafoods in Szechuan style | 9,000 | 10,000 |
| 7. 팔진탕면 (8가지 진귀한 재료가들어간 음식)<br>Noodle Soup With Various kinds of Seafoods            | 9,000 | 10,000 |
| 8. 삼선우동 Seafood Udon                                                                 | 8,000 | 9,500  |
| 9. 삼선울면 Noodles in Thick Broth with Seafood                                          | 8,000 | 9,500  |
| 10. 군만두 Fried Dumplings                                                              |       | 5,000  |
| 11. 꽃빵 (중국식 빵)<br>Chinese Flower Bun                                                 |       | 5,000  |

# 식사류 (밥류) Rice

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

# 점심메뉴 LUNCH MENU

LUNCH A 1인 ₩19,000(2인이상)

- 게살스프(매생이스프) Crab meat Soup
- 유산슬 Braised Shredded Seafood and Vegetables
- 칠리중새우 Middle Size prawn with Chili 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
- 팔보채 Sauteed Mixed Seafoods Chop-Suey
- 칠리중새우 Middle Size prawn 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 ₩33,000(2인이상)

- 사품냉채 Four Kinds of Cold Dish
- 해물누룽지탕 Fried Rice Soup with Seafoods and Vegetables
- 게살삭스핀볶음 Fried Shark's Fin with Crab meat
- 칠리중새우 Middle Size prawn with Chili sauce
- 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 ₩50,000(3인이상)

- 만차이 냉채 Man Chai Cold Dish
- 해물누룽지탕 Fried Rice Soup with Seafoods and Vegetables
- 삼선어츠 Braised Shark's Fin with Seafoods and Vegetables
- 왕새우(칠리.크림.간풍) King prawn with Choose the three kinds of sauce
- 금사오롱해삼 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 자장면, 짬뽕, 사천탕면, 기스면 중 택1 (위 메뉴는 계절에 따라 변동 될수 있습니다)

# 저녁메뉴 DINNER MENU

## DINNER A 1인 ₩29,000(2인이상)

- 삼품냉채 Three Kinds of Cold Dish
- 게살누룽지탕 Fried Rice Soup with Crab meat
- 유산슬 Braised Shredded Seafood and Vegetables Braised
- 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 Desserts

## DINNER B 1인 ₩39,000(2인이상)

- 사품냉채 Four Kinds of Cold Dish
- 해물누룽지탕 Fried Rice Soup with Seafoods and Vegetables
- 모듬해물볶음 Roasted Assorted Seafood and Vegetables
- 마라우육 Sauteed Beef and Scallops
- 칠리중새우 Middle Size prawn with Chili sauce
- 고추잡채&꽃빵 Shredded green pepper with beef & Chinese Flower Bun
- 식사 Four kinds of noodles
- 후식 Desserts

## DINNER C 1인 ₩50,000(3인이상)

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

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

# 저녁메뉴 DINNER MENU

**DINNER D** 1인 ₩80,000(3인 이상) 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(3인 이상) 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  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|
| 23. 만차이 특선냉채<br>(전복,해삼,새우,가이바시,장육,오리알,해파리가 곁들여진 냉채)<br>Man Chai Special Cold Dish | 50,000  | 90,000 |
| 24. 사색냉채<br>(새우,가이바시,장육,오리알,해파리가 곁들여진 냉채)<br>Four Kinds Cold Dish                 | 40,000  | 70,000 |
| 25. 삼색냉채 (새우,장육,오리알,해파리가 곁들여진 냉채)<br>Three Kinds Cold Dish                        | 30,000  | 50,000 |
| 26. 해파리냉채 (신선한 해파리와 오이채 무침)<br>Jelly Fish Cold Dish                               | 20,000  | 30,000 |
| 27. 오향장우육 (오향에 절여서 찢 소사태로 만든 냉채)<br>Roasted Beef Cold Dish                        | 35,000  | 60,000 |

## 삭스핀류 Shark's Fin

|                                                                                                       | Regular | Large  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|
| 28. 삼선어츠<br>(전복,해삼,송이,관자,새우와 신선한 야채로 볶은 삭스핀 요리)<br>Braised Shark's Fin with Seafoods and Vegetables   | 45,000  | 80,000 |
| 29. 게살 설화 어츠 (게살이 곁들여진 삭스핀)<br>Braised Shark's Fin with Crab meat                                     | 45,000  | 80,000 |
| 30. 광동식 삭스핀 (해물과 육류를 넣어 만든 삭스핀)<br>Braised Shark's Fin with Seafoods and Beef ( Kwang dong in style ) | 45,000  | 80,000 |
| 31. 자연송이 통삭스핀찜<br>Braised Shark's Fin with Mushroom                                                   |         | 65,000 |



# 해삼류 Sea Cucumber

|                                                                                                               | Regular | Large   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| 32. 해삼과 삼겹살찜 (해삼과 삼겹살을 찜낸 요리)<br>Braised Sea Cucumber with Pork Belly                                         | 45,000  | 80,000  |
| 33. 해삼과 전복 (해삼과 전복볶음 요리)<br>Braised Sea Cucumber and Abalone                                                  | 60,000  | 110,000 |
| 34. 해삼과 자연송이 (해삼과 자연송이 볶음요리)<br>Braised Sea Cucumber and Pine Mushroom                                        | 55,000  | 100,000 |
| 35. 소자해삼 (소고기와 해삼볶음 요리)<br>Braised Sea Cucumber and Beef                                                      | 45,000  | 80,000  |
| 36. 홍쇼해삼 (해삼볶음요리)<br>Braised Sea Cucumber                                                                     | 45,000  | 80,000  |
| 37. 기아해삼 (소고기를 해삼에 넣고 볶은 요리)<br>Braised Beef in Sea Cucumber                                                  | 45,000  | 80,000  |
| 38. 일품해삼<br>(해삼속에 새우살을 다져놓고 튀겨 두반장 소스를 곁들인 요리)<br>Braised minced Shrimp in Sea Cucumber with Chili Bean sauce | 50,000  | 90,000  |
| 39. 금사오룡해삼<br>(해삼속에 새우살을 다져놓고 튀겨 매콤한 소스를 곁들인 요리)<br>Braised minced Shrimp in Sea Cucumber with hot sauce      | 50,000  | 90,000  |

## 새우류 Prawn

|                                                                                            | Regular | Large  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|
| 40. 중새우요리 sauce style ( 칠리,간풍,크림 )<br>Middle Size prawn with Chili, Garlic and Cream sauce | 35,000  | 60,000 |
| 41. 왕새우요리 sauce style ( 칠리,간풍,크림 )<br>King prawn with Chili, Garlic and Cream sauce        | 43,000  | 80,000 |
| 42. 전조대하 (왕새우 지짐요리)<br>Stir - fried King prawn with Garlic sauce                           | 43,000  | 80,000 |

※ 왕새우요리 1마리 추가 시 15,000원입니다.

## 전복류 Abalone

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

## 관자류 Scallops

|                                                                                        | Regular | Large  |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|
| 46. 어향소스 관자볶음<br>(어향소스로 만든 신선한 키조개살 볶음요리)<br>Braised fresh Scallops with Yuxiang sauce | 35,000  | 60,000 |
| 47. 송이관자 (자연송이와 키조개살 볶음요리)<br>Braised Scallops and Pine Mushroom                       | 45,000  | 80,000 |

## 생선류 Fish

|                                                                                                                 | Regular | Large  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|
| 48. 활도미찜<br>(생강,파,미극장소스를 곁들인 신선한 도미찜 요리)<br>Live Steamed Sea bream with Black Bean Sauce (only Reservation)     | (예약주문)  | 80,000 |
| 49. 활우럭찜<br>(생강,파,미극장소스를 곁들인 신선한 우럭찜 요리)<br>Live Steamed Rock Cod Fish with Black Bean Sauce (only Reservation) | (예약주문)  | 80,000 |
| 50. 탕수도미<br>(신선한 도미에 새콤 달콤한 소스를 얹은 요리)<br>Braised Sea bream with Sweet and Sour sauce (only Reservation)        | (예약주문)  | 50,000 |

# 소고기류 Beef

|                                                                                              | Regular | Large  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|
| 51. 소고기탕수육<br>(소고기 안심을 사용한 새콤달콤한 맛)<br>Deep-fried Beef with Sweet and Sour sauce             | 30,000  | 50,000 |
| 52. 소고기와 자연송이 볶음<br>(소고기 안심과 자연송이 볶음요리)<br>Sauteed Beef and Pine Mushroom                    | 45,000  | 80,000 |
| 53. 야채 소고기 볶음<br>(소고기와 야채볶음을 어향소스에 곁들인 요리)<br>Sauteed Beef and Vegetables with Yuxiang sauce | 25,000  | 40,000 |
| 54. 고추잡채<br>(소고기 안심과 피망 볶음요리)<br>Sauteed Beef and Green Pepper                               | 25,000  | 40,000 |
| 55. 매운맛 소고기볶음<br>(소고기와 사천식 매운 소스 요리)<br>Sauteed Beef with Hot sauce ( Szechuan style )       | 35,000  | 60,000 |
| 56. 소고기 난자완스<br>(소고기를 다져서 완자를 만들어 튀긴다음 야채와 볶은 요리)<br>Braised Minced Beef Balls               | 30,000  | 50,000 |
| 57. 소고기 양상추쌈<br>Sauteed Minced Wrapped in Lettuce                                            | 35,000  | 60,000 |

# 돼지고기류 Pork

|                                                                                                     | Regular | Large  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|
| 58. 탕수육<br>(돼지고기를 사용한 새콤 달콤한 맛)<br>Deep-fried Pork with Sweet and Sour sauce                        | 20,000  | 30,000 |
| 59. 찹쌀탕수육<br>(찹쌀가루를 입혀 튀긴 바삭하고 달콤한 탕수육)<br>Deep-fried Pork and sweet rice with Sweet and Sour sauce | 23,000  | 33,000 |
| 60. 광동식 탕수육<br>(돼지고기와 케찹을 사용한 새콤 달콤한 맛)<br>Deep-fried Pork with Pineapple Sweet and Sour sauce      | 20,000  | 30,000 |
| 61. 라조육<br>(돼지고기와 매운 고추볶음 요리)<br>Sauteed Pork and Vegetables with hot Red Peppers                   | 25,000  | 40,000 |
| 62. 간풍육<br>(돼지고기와 매콤한 마늘 소스)<br>Sauteed Pork with Garlic sauce                                      | 25,000  | 40,000 |
| 63. 동파육<br>(시인 소동파가 즐겨 먹었던 굴소스를 곁들인 삼겹살 요리)<br>Sauteed Pork with Brown sauce                        | 35,000  | 60,000 |

## 닭&오리류 Chicken & Duck

|                                                                               | Regular | Large  |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|
| 64. 간풍기 (닭고기와 향긋한 레몬마늘 소스)<br>Garlic Flavored Fried Chicken                   | 25,000  | 40,000 |
| 65. 유린기 (닭고기를 일본간장,굴소스로 조리한 요리)<br>Deep-fried Chicken with Soy sauce          | 25,000  | 40,000 |
| 66. 라조기 (닭고기와 매운 고추 볶음)<br>Sauteed Chicken and Vegetables with Hot Red Pepper | 25,000  | 40,000 |
| 67. 궁보기정 (땅콩과 닭고기에 볶음)<br>Sauteed Diced Chicken with Cashew Nut               | 25,000  | 40,000 |

## 잡품류 Assorted dishes

|                                                                                                        | Regular | Large  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|
| 68. 전가복 Sauteed Seafoods and Vegetables<br>(고급해산물과 신선한 야채를 볶아 소스를 얹은 요리)                               | 65,000  | 90,000 |
| 69. 팔보채 Sauteed Mixed Seafoods Chop-Suey<br>(모듬해물과 야채를 넣어 굴소스로 볶은 요리)                                  | 33,000  | 55,000 |
| 70. 유산슬 Braised Shredded Seafood and Vegetables<br>(팽이버섯,죽순,해삼,새우,고기가 곁들여진 부드러운 맛의 요리)                 | 30,000  | 50,000 |
| 71. 양장피 (겨자소스를 곁들인 오색모양의 요리)<br>Braised Shredded Seafood and Vegetables with Mustard sauce             | 30,000  | 50,000 |
| 72. 당면잡채(당면과 채소,버섯, 소고기등의 여러가지 재료를 볶은 요리)<br>Shredded Beef with Chinese Noodles and Various Vegetables | 25,000  | 40,000 |

# 야채 , 두부류 Vegetables. Bean curd

|                                                                                                         | Regular | Large  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|
| 73. 계절야채 볶음 (계절에 따른 모든 야채 볶음 요리)<br>Braised Season Vegetables                                           | 25,000  | 40,000 |
| 74. 자연송이 야채볶음 (자연송이와 야채 볶음 요리)<br>Braised Pine mushroom and Vegetables                                  | 40,000  | 70,000 |
| 75. 게살두부 (브라운 소스를 곁들인 게살과 두부 요리)<br>Braised Bean Curd and Crab Meat with brown sauce                    | 30,000  | 50,000 |
| 76. 가상두부 (야채를 주재료로 만든 두부요리)<br>Braised Bean Curd with Assorted vegetables and hot sauce                 | 25,000  | 40,000 |
| 77. 마파두부<br>(두부와 소고기를 다져 중국고추장으로 요리한 두부 요리)<br>Braised Bean Curd and Beef with Minced Meat in hot sauce | 25,000  | 30,000 |

# 스프류 Soup

|                                                                                                                              | 1인기준   | 4인기준          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------|
| 78. 게살스프 Crab meat Soup                                                                                                      | 8,000  | 25,000        |
| 79. 게살 삭스핀 스프 (게살과 삭스핀을 곁들인 스프)<br>Shark's Fin and Crab meat Soup                                                            | 12,000 | 40,000        |
| 80. 해물누룽지스프 (모듬 해물등 누룽지를 튀겨 만든 스프)<br>Fried Rice Soup with Seafoods and Vegetables                                           | 15,000 | 50,000        |
| 81. 산란스프 (중국식 매콤새콤한 스프) Hot and Sour Soup                                                                                    | 9,000  | 30,000        |
| 82. 불도장스프<br>(해삼,새우,전복,오골계,삭스핀,자연송이,동충하초등을 넣은 보양탕)<br>Very Special Food for Perpetual Youth and Longevity (only Reservation) |        | (예약주문) 60,000 |

# 중국술 Chinese Alcohol

|             |                                           |         |
|-------------|-------------------------------------------|---------|
| 83. 연태고량주   | Yantai gao liang jiu / 125ml Alcohol 34%  | 11,000  |
| 84. 연태고량주   | Yantai gao liang jiu / 250ml Alcohol 34%  | 20,000  |
| 85. 연태고량주   | Yantai gao liang jiu / 500ml Alcohol 34%  | 39,000  |
| 86. 공부가주    | Kongfujia / 125ml Alcohol 39%             | 15,000  |
| 87. 공부가주    | Kongfujia / 250ml Alcohol 39%             | 25,000  |
| 88. 공부가주    | Kongfujia / 500ml Alcohol 39%             | 49,000  |
| 89. 대만죽엽청주  | Juk yeob ching / 250ml Alcohol 39%        | 30,000  |
| 90. 대만죽엽청주  | Juk yeob ching / 500ml Alcohol 39%        | 60,000  |
| 91. 금화천진고량주 | Tianjin gao liang jiu / 140ml Alcohol 49% | 13,000  |
| 92. 금화천진고량주 | Tianjin gao liang jiu / 280ml Alcohol 49% | 26,000  |
| 93. 금화천진고량주 | Tianjin gao liang jiu / 560ml Alcohol 49% | 50,000  |
| 94. 금문고량주   | Kin men gao liang jiu / 300ml Alcohol 58% | 100,000 |
| 95. 금문고량주   | Tianjin gao liang jiu / 600ml Alcohol 58% | 180,000 |



# 맥주 , 음료 Beverage

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| 96. 고창복분자 Gochang Bokbunja        | 15,000 |
| 97. 맥주(카스/하이트) Beers              | 5,000  |
| 98. 칭타오맥주 Tsingtao Beer / 330ml   | 5,000  |
| 칭타오맥주 Tsingtao Beer / 640ml       | 7,000  |
| ★연태랑 (소주와 같은 목넘김이 부드러운 술) / 375ml | 6,000  |
| 99. 소주 Soju                       | 5,000  |
| 100. 콜라 / 사이다 Coke/Cider          | 1,500  |

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

----- 차  이 -----