



卅二公館

---

SET MENUS

---

특정 음식에 알러지가 있으시거나 특이 반응이 있으신 분은  
직원에게 알려주시기 바랍니다.

Please inform us of food allergies or intolerance.

난류, 우유, 메밀, 호두, 땅콩, 잣, 대두, 밀, 복숭아, 토마토  
돼지고기, 닭고기, 소고기, 새우, 고등어, 홍합, 전복, 굴, 조개류,  
게, 오징어, 아황산류 포함 식품

Eggs, Milk, Buckwheat, Wheat, Soybeans, Peanuts, Pine Nuts,  
Peaches, Tomatoes, Pork, Chicken, Beef, Shrimp, Mackerel, Mussels,  
Abalone, Oysters, Shellfish, Crab, Cuttlefish, Sulfites

남은 음식을 재사용하지 않습니다.

We do not reuse leftovers.

원산지 표기

오리고기(국내산), 닭고기(국내산),  
갑오징어(태국산), 오징어(국내산),  
가리비(중국산), 전복(국내산), 두부(콩:국내산)

밥(쌀): 국내산과 태국산 섞음

## Dim Sum Lunch Special

Available on Monday – Friday

70,000 per person

茗餚 전체 Starter	蒜香手拍青瓜 오이 냉채 Marinated Cucumber & Garlic
點心 딤섬 Dim Sum	點心拼盤 모듬 딤섬 Dim Sum Platter (6 pcs)
湯 수프 Soup	蟹肉玉米湯 게살 옥수수 수프 Crab & Corn Soup or 海鮮酸辣羹 해산물 산라탕 Hot & Sour Soup, Assorted Seafood
御宴 메인 Main	蒜香胡椒蝦球煲 소흥주 칠리새우 King Prawns, Chinese Rice Wine, Vinegar, Chili or 陳年黑醋咕嚕肉 흑초소스 탕수육 (돼지고기: 국내산) Sweet & Sour Pork, Dragon Fruit, Aged Black Vinegar
飯麵 식사류 Rice & Noodles	蟹肉飛魚籽炒飯 양주 팔보 볶음밥 (돼지고기: 스페인산) Yeung Chow Style Fried Rice, Diced Sea Cucumber, Prawn, Iberico Pork, Asparagus or 海鮮湯麵 광동탕면 Spicy Guangdong Noodle Soup with Vegetable & Seafood
甜品 후식 Dessert	檸檬冰 레몬 셔벗 Lemon Sherbet

VAT: 모든 메뉴에는 10% 세금이 포함되어 있습니다.

All prices are inclusive of a 10% VAT.

# Signature Peking Duck Lunch Special

200,000 per person

- |               |  |
|---------------|--|
| 茗餚 전체 Starter | 蒜香手拍青瓜 오이 냉채<br>Marinated Cucumber & Garlic  |
| 點心 딤섬 Dim Sum | 脆皮西班牙黑毛豬叉燒包<br>이베리코 차슈번 (돼지고기 : 스페인산)<br>Signature Crispy Sugar-Coated BBQ Iberico Pork Bun  |
| 御宴 메인<br>Main | 蒜香胡椒蝦球煲 흑 후추 마늘 새우<br>King Prawns, Black Pepper, Garlic, Soy Sauce<br><br>42天飼養北京片皮鴨 (蘋果木燒)<br>모트 시그니처 북경오리<br>Apple Wood Roasted 42 Days Peking Duck<br>"Signature Mott 32 Cut"<br><br>鴨鬆生菜包 북경오리 레터스 랩<br>Minced Duck, Lettuce Cup<br>or<br>京式香脆爆鴨件 광동식 북경오리 볶음<br>Peking Style Spicy Crispy Duck Rack |
| 甜品 후식 Dessert | 即焗香港酥皮蛋撻 에그 타르트<br>Hong Kong Egg Tart (3pcs)   |

VAT: 모든 메뉴에는 10% 세금이 포함되어 있습니다.  
All prices are inclusive of a 10% VAT.

## LUNCH COURSE A

90,000 Per Person

### 前菜 전체 Starter

水晶蝦餃皇 수정 하가우 (돼지고기: 국내산)  
King Prawn Har Gow

豚肉黑松露鵪鶉蛋燒賣  
블랙 트러플 메추리알 샤오마이  
(돼지고기: 국내산)  
Soft Quail Egg, Pork, Black Truffle Siu Mai

北京鴨絲春卷 오리춘권  
Shredded Peking Duck Spring Roll

### 主菜 메인 Main

蔥爆鮮鮑魚 오이스터 활 전복 볶음  
Wok Fried Fresh Abalone, Scallion

蒜香胡椒蝦球煲 흑후추 마늘 새우  
King Prawns, Black Pepper, Garlic, Soy Sauce

乾煸牛肉鬆四季豆  
소고기 그린빈스 볶음 (소고기: 미국산)  
Sautéed String Beans, Stir-Fried Beef

### 麵 식사류 Noodle

四川担担面 사천식 탄탄면 (소고기: 국내산 한우)  
Szechuan Dan Dan Noddles, Korean Beef, Peanuts

### 甜品 후식 Dessert

香芒椰汁糯米卷 코코넛 찹쌀 망고 롤  
Fresh Mango Glutinous Rice Roll, Coconut

石榴金露 구아바 시미로  
Sweetened Guava Soup, Sago

# LUNCH COURSE B

130,000 Per Person

## 前菜 전체 Starter

陳年黑醋海蜇頭

생목이버섯을 곁들인 흑초 소스 해파리 냉채  
Marinated Jellyfish & Fresh Wood Ear Fungus,  
Aged Balsamic Vinegar

蜜汁頂級西班牙黑毛豬叉燒

꿀소스 이베리코 차슈 (돼지고기: 스페인산)  
Barbecue Iberico Pork, Yellow Mountain Honey

## 湯 수프 Soup

海鮮酸辣羹 해산물 산라탕

Hot & Sour Soup, Assorted Seafood

## 主菜 메인 Main

紅燒海蔘 흥소 해삼

Braised Sea Cucumber, Oyster Sauce

帶子炒羊肚菌蘆筍

모렐버섯 아스파라거스 가리비  
Wok Fried Scallop, Morel, Asparagus

蒜茸蒸開邊龍蝦 마늘을 곁들인 활 바닷가재

Steamed Fresh Lobster (Half) with Garlic,  
Premium Soy Sauce

## 飯 식사류 Rice

揚州八寶炒飯

XO 양주 팔보 볶음밥 (돼지고기 : 스페인산)  
Yeung Chow Style Fried Rice, Diced Sea Cucumber,  
Prawn, Iberico Pork, XO Sauce

## 甜品 후식 Dessert

焦糖柚子椰皇雪糕

자몽 초코 크럼블 코코넛 아이스크림  
Young Coconut Ice Cream, Honeycomb, Grapefruit,  
Chocolate Crumble

VAT: 모든 메뉴에는 10% 세금이 포함되어 있습니다.

All prices are inclusive of a 10% VAT.

## DINNER COURSE A

150,000 Per Person

### 前菜 전체 Starter

豚肉松露鵪鶉蛋燒賣

블랙 트러플 메추리알 샤오마이(돼지고기: 국내산)

Soft Quail Egg Siu Mai, Black Truffle

海鮮酸辣小籠包

해산물 산라 소롱포 (돼지고기:국내산)

Hot & Sour Shanghainese Soup Dumpling, Scallop, Prawn

黑魚子翡翠帶子餃

캐비어 비취관자교 (돼지고기:국내산)

Scallop Dumpling, Spinach, Prawn, Caviar

### 湯 수프 Soup

燕窩蟹肉玉米羹 게살 옥수수 제비집 수프

Braised Bird's Nest, Crab, Corn

### 主菜 메인 Main

XO醬海蔘 XO소스 통해삼 (돼지고기:스페인산)

Braised Whole Sea Cucumber, XO Sauce

蒜茸蒸鮮鮑魚 마늘을 곁들인 간장소스 전복찜

Steamed Abalone with Garlic, Premium Soy Sauce

黑椒炒韓牛

흑후추 소고기(소고기 : 국내산 한우1++)

Wok Fried Korean Beef, Black Pepper Sauce

### 麵 식사류 Noodle

海鮮湯麵 광동탕면

Spicy Guangdong Noodle Soup, Vegetable, Seafood

### 甜品 후식 Dessert

焦糖柚子椰皇雪糕

자몽 초코 크림블 코코넛 아이스크림

Young Coconut Ice Cream, Honeycomb, Grapefruit, Chocolate Crumble

VAT: 모든 메뉴에는 10% 세금이 포함되어 있습니다.

All prices are inclusive of a 10% VAT.

## DINNER COURSE B

190,000 Per Person

### 前菜 전체 Starter

黑松露伴雞 블랙트러플 닭고기 전체  
Cold Chicken, Coriander, Black Truffle

陳年黑醋海蜇頭  
생목이버섯을 곁들인 흑초 소스 해파리 냉채  
Marinated Jellyfish & Fresh Wood Ear Fungus,  
Aged Balsamic Vinegar

### 湯 수프 Soup

佛跳牆 불도장 (소고기: 국내산 한우)  
"Buddha Jumps Over The Wall"  
Double-Boiled Abalone, Sea Cucumber, Conpoy, Fish  
Maw, Bamboo Pith

### 主菜 메인 Main

子母粉絲蟹肉煲  
날치알을 곁들인 게살 버미셀리  
Crab Meat, Vermicelli, Flying Fish Roe

蒜茸蒸開邊龍蝦 마늘을 곁들인 활 바닷가재  
Steamed Fresh Lobster with Garlic (Half),  
Premium Soy Sauce

茶樹菇牛柳絲  
차수구 한우육 (소고기 : 국내산 한우 1++)  
Wok Fried Koeran Beef, Tea Tree Mushroom

### 飯 식사류 Rice

鮑汁海味炒飯  
전복 소스 해물 볶음밥 (돼지고기 : 국내산,  
하몽 : 스페인산)  
Assorted Dried Seafood Fried Rice, Abalone Sauce

### 甜品 후식 Dessert

玫瑰白朱古力奶凍配荔枝雪葩及紅莓  
리치 소르베와 화이트 초콜릿 파나코타 라즈베리  
Rose & Valrhona White Chocolate Panna Cotta,  
Lychee Sorbet, Raspberries

VAT: 모든 메뉴에는 10% 세금이 포함되어 있습니다.

All prices are inclusive of a 10% VAT.



# MOTT 32 Signature Hong Kong

200,000 per 2 persons

茗餡 전체 Starter

豚肉黑松露鵪鶉蛋燒賣

블랙 트러플 메추리알 샤오마이

(돼지고기: 국내산)

Soft Quail Egg ,Pork,Black Truffle Siu Mai

脆皮翡翠鮮蝦腸粉 크리스피 새우 창편

(돼지고기:국내산)

Prawn Cheung Fan, Crispy Rice Paper, Vegetable

御宴 메인

醬燒明蝦球 소흥주 칠리새우 (4pcs)

Main

King Prawns, Chinese Rice Wine, Vinegar, Chili

煙燻黑鱈魚 훈연향 대구

Signature Smoked Black Cod

蒜茸炒時蔬 마늘소스 계절야채 볶음

Sautéed Seasonal Vegetables, Garlic, Oyster Sauce

飯 식사류 Rice

燒腩仔炒飯

크리스피 삼겹살 볶음밥 (돼지고기:멕시코산)

Crispy Pork Belly Fried Rice

甜品 후식 Dessert

荔枝雪葩 리치셔벗

Lychee Sorbet

VAT: 모든 메뉴에는 10% 세금이 포함되어 있습니다.

All prices are inclusive of a 10% VAT.





