



MOTT^{NO.} 32
卅二公館

Mott 32 pays homage to 32 Mott Street in New York, where the city's first Chinese convenience store opened in 1891. The store served as the nucleus for what is now a vibrant Chinatown in one of the most dynamic cities. Our contemporary Chinese restaurant is thus a celebration of Hong Kong culture and culinary tradition.

The provenance of our ingredients is of paramount importance to us as we embrace unique flavours discovered globally. We practice ethical sourcing by using organic and sustainable ingredients wherever possible, while also working closely with farms to ensure the uncompromising quality of the food our culinary team prepares.

Hong Kong • Vancouver • Las Vegas • Singapore • Dubai
Seoul • Bangkok • Cebu • Toronto

MOTT^{No.} 32

卅二公館

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

Please inform us of any food allergies or intolerances

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.

MOTT^{No.} 32

卅二公館

원산지 표기

오리고기(국내산), 닭고기(국내산),
광어(국내산), 우럭(국내산), 가자미(원양산), 전복(국내산)
X.O 소스 (하몽 : 스페인산)(건관자 : 중국산), 가쓰오부시(일본산)
두부(콩:국내산), 두유(외국산), 밥(쌀) : 국내산과 태국산 섞음

Signature Peking Duck Weekday Lunch Special (공휴일, 주말 제외)

~~310,000~~ → 220,000

茗餚 전채 Starter	陳年黑醋海蜇頭 생목이버섯을 곁들인 흑초 소스 해파리 냉채 Marinated Jellyfish & Fresh Wood Ear Fungus, Aged Balsamic Vinegar
點心 딤섬 Dim Sum	紅油抄手 사천식 교자 (돼지고기: 국내산) (6pcs) Szechuan Style Dumplings, Minced Pork, Chili Oil (6pcs)
御宴 메인 Main	羅勒紅椒蝦 바질 레드페퍼새우 (6pcs) King Prawns, Red Pepper, Basil
	42天飼養北京片皮鴨 (蘋果木燒) 모트 시그니처 북경오리 Apple Wood Roasted 42 Days Peking Duck "Signature Mott 32 Cut"
	蟹肉飛魚籽炒飯 날치알을 곁들인 게살 볶음밥 Crab Meat Fried Rice, Flying Fish Roe
甜品 후식 Dessert	檸檬冰淇淋 레몬 셔벗 (3pcs) Lemon Sherbet (3 pcs)

Lunch Course A

100,000 Per Person

點心 딤섬 Dim Sum	水晶蝦餃皇 수정 하가우 (돼지고기:국내산) King Prawn Har Gow
	黑魚子翡翠帶子餃 캐비어 비취 관자교 (돼지고기:국내산, 가리비:일본산) Scallop Dumplings, Spinach, Prawn, Caviar
	奶油芝士春卷 해산물 크림 춘권 (돼지고기:국내산) Seafood Spring Roll with Cream Sauce
主菜 메인 Main	手製豆腐炒蟹肉 수제특제두부 게살 삼슬 Stir-Fried Crab Meat and Tofu
	石斑魚鮑魚醬油汁 마늘간장소스 가자미 & 전복찜 Steamed Turbot & Abalone with Garlic Soy Sauce
	季節炒蔬菜炒豚肉 계절야채 훈연 삼겹살 볶음 (돼지고기:국내산) Sautéed Seasonal Vegetables and Smoked Pork Belly
飯麵 식사류 Noodle or Rice	揚州八寶炒飯 양주 팔보 볶음밥 (돼지고기:스페인산, 가리비:일본산) Yeung Chow Style Fried Rice, Prawn, Iberico Pork, Asparagus
	or 甜麵醬拌麵 첨면장 반면 (소고기:국내산 한우1++, 가리비:일본산) Noodles With Seafood & Korean Beef, Special Black Bean Sauce
甜品 후식 Dessert	松露冰淇淋 트러플 아이스크림 Black Truffle Ice Cream

Lunch Course B

150,000 Per Person

前菜 전체 Starter	水晶蝦餃皇 수정 하가우 (돼지고기:국내산) King Prawn Har Gow
	黑魚子翡翠帶子餃 캐비어 비취 관자교 (돼지고기:국내산, 가리비:일본산) Scallop Dumplings, Spinach, Prawn, Caviar
	奶油芝士春卷 해산물 크림 춘권 (돼지고기:국내산) Seafood Spring Roll with Cream Sauce
湯 수프 Soup	海鮮豆腐羹 모듬 해물 두부 스프 (가리비:일본산) Assorted Seafood Soup, Mushrooms and Tofu
主菜 메인 Main	港式乾燒龍蝦 홍콩식 칠리소스 바닷가재 (소고기:국내산 한우1++) Hong Kong Style Wok-Fried Lobster, Chili Sauce
	蒸蝦鮑魚XO汁 X.O소스 새우 전복 찜 Steamed Prawn and Abalone with X.O. Sauce
	香蔥汁韓牛肉 향파소스 한우육 (소고기:국내산 한우1++) Wok-Fried Korean Beef with Scallion Oil
飯麵 식사류 Noodle or Rice	揚州八寶炒飯 양주 팔보 볶음밥 (돼지고기:스페인산, 가리비:일본산) Yeung Chow Style Fried Rice, Prawn, Iberico Pork, Asparagus
	or 甜麵醬拌麵 첨면장 반면 (소고기:국내산 한우1++, 가리비:일본산) Noodles With Seafood & Korean Beef, Special Black Bean Sauce
甜品 후식 Dessert	香草冰激凌 허브 아이스크림 Herb Ice Cream

Dinner Course A

150,000 Per Person

前菜 전체 Starter

原味鮮肉小籠包 상해식 소용포 (돼지고기:국내산)
Traditional Pork Shanghainese Soup Dumplings

黑魚子翡翠帶子餃 캐비어 비취 관자교 (돼지고기:국내산, 가리비:일본산)
Scallop Dumplings, Spinach, Prawn, Caviar

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

主菜 메인 Main

豆瓣汁一品海蔘 그린빈스 두반소스 해삼
Steamed Sea Cucumber with Chili Bean Sauce

紅醋汁鮑魚片 홍초소스 전복
Sliced Abalone with Red Vinegar Sauce

豆豉汁黑石斑魚 블랙빈소스 가자미 튀김
Fried Turbot Black Bean Sauce

特制汁韓牛肉 특제 소스 한우육 (소고기:국내산 한우 1++)
Stir-Fried Beef with Secret Ssauce

飯麵 식사류 Noodle or Rice

XO海鮮炒飯 XO 해물 볶음밥 (가리비:일본산)
Seafood Fried Rice with XO Sauce

or

甜麵醬拌麵 첨면장 반면 (소고기:국내산 한우 1++, 가리비:일본산)
Noodles With Seafood & Korean Beef, Special Black Bean 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

Dinner Course B

220,000 Per Person

前菜 전체 Starter	蜜汁頂級西班牙黑毛豬叉燒 꿀소스 이베리코 차슈 (돼지고기: 스페인산) Barbecue Iberico Pork, Yellow Mountain Honey 脆皮燒腩仔 바삭한 삼겹살구이 (돼지고기: 멕시코산) Crispy Roasted Pork Belly 陳年黑醋海蜇頭 생목이버섯을 곁들인 흑초 소스 해파리 냉채 Marinated Jellyfish & Fresh Wood Ear Fungus, Aged Balsamic Vinegar 椒鹽鮮鮑魚仔 초염 크리스피 전복 Whole Crispy Abalone, Salt & Pepper
湯 수프 Soup	蟹肉酸辣羹 킹크랩 산라탕 (가리비: 일본산) Hot & Sour King Crab and Assorted Seafood Soup
主菜 메인 Main	海參松茸東坡肉 해삼 송이 동파육 (돼지고기: 국내산) Braised Pork Belly with Sea Cucumber and Pine Mushroom 石斑魚醬油汁 간장소스 무늬바리 Steamed Spotted Grouper with Garlic Soy Sauce 港式乾燒龍蝦 홍콩식 칠리소스 활 바닷가재(소고기: 국내산 한우 1++) Hong Kong Style Wok-Fried Lobster with Chili Sauce 茶樹菇韓牛肉 차수구 한우육(소고기: 국내산 한우 1++) Wok-Fried Korean Beef, Tea Tree Mushroom
飯麵 식사류 Noodle or Rice	XO海鮮炒飯 XO 해물 볶음밥 (가리비: 일본산) Seafood Fried Rice with XO Sauce or 甜麵醬拌麵 첨면장 반면 (소고기: 국내산 한우 1++, 가리비: 일본산) Noodles With Seafood & Korean Beef, Special Black Bean Sauce
甜品 후식 Dessert	紅花椰汁冰 히비스커스 코코넛 그라니따 Vanilla Coconut Ice Cream, Strawberry, Hibiscus, Roselle Snow

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

Mott 32 Signature Hong Kong

(Available All Day)

220,000 per 2 persons

前菜 전체 Starter	口水雞 사천식 구수계 Cold Chicken, Szechuan Peppercorns, Chili Sauce
點心 딤섬 Dim Sum	黑豚肉松露鵪鶉蛋燒賣 블랙 트러플 메추리알 샤오마이 (돼지고기: 국내산) (2pcs) Soft Quail Egg and Pork Siu Mai, Black Truffle (2pcs)
	紅皮脆皮翡翠鮮蝦腸粉 홍피 크리스피 새우 창펀 (돼지고기: 국내산) Prawn, Crispy Rice Paper, Vegetable
主菜 메인 Main	子母粉絲王蟹肉煲 날치알을 곁들인 킹크랩 버미셀리 King Crab Meat Vermicelli, Flying Fish Roe
	黑醋汁炸排骨 흑초소스 갈비튀김 (돼지고기 : 국내산) Fried Pork Ribs with Black Vinegar Sauce
麵 국수 Noodles	廣東式海鮮湯麵 광동식 해물 탕면 (가리비: 일본산) Spicy Guangdong Noodle Soup with 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

Celebration Duck

42天飼養北京片皮鴨
(蘋果木燒)
配 特級黑魚籽醬 (30g)
(需預訂) (每天限量)
(Pre-order in Advance)
(Limited Daily)

북경오리 캐비어
Celebration Peking Duck
Prime Cuts on Bao
Topped with Parisian Oscietra Caviar (30g)

280,000

An elevated take on Mott 32's iconic duck experience, the Celebration Duck showcases the eight most exquisite cuts from a whole duck — each selected for the perfect ratio of crispy skin, succulent meat, and rendered fat. These eight optimum pieces are served on custom-made bao buns and crowned with a generous spoonful of premium caviar, delivering a rich, salty-sweet bite that's balanced and unforgettable. This indulgent dish is designed to be effortless. No assembling, no waiting, just perfection in every mouthful. The experience continues with the traditional tableside service of the remaining duck, accompanied by pancakes (12pcs) and condiments.

Celebration Duck is a bold reimagining of how Peking duck can be savoured — luxurious, modern, and meant to be shared.

配 特級黑魚籽醬 (30g)

오세트라 캐비어
Kaviari Oscietre Caviar (30g)

150,000

燒味 바비큐 BBQ

42天飼養北京片皮鴨
(蘋果木燒)
(需預訂) (每天限量)
(Pre-order in Advance)
(Limited Daily)

모트 시그니처 북경오리
Apple Wood Roasted Peking Duck "Signature Mott 32 Cut"

160,000

Mott 32 Apple Wood Roasted 42 Days Peking Duck smoked with sweet aromas of dried Apple Wood, served with freshly steamed pancakes, thinly sliced cucumber and scallions, raw cane sugar, and house-made special hoisin sauce. We carve using a unique technique that locks in all the juices developed by our founders making it a true feast fit for royalty as it was intended. Due to the time-intensive preparation process, the duck is available in limited quantities, and are available by pre-order only. Recommended for around 3-4 guests, the duck will be freshly roasted upon your arrival.

鴨鬆醬油炒飯 或
鴨鬆生菜包
(可選第二道菜)

크리스피 북경오리 볶음밥 또는
북경오리 레터스 랍
Minced Duck Fried Rice or
Minced Duck, Lettuce Cup
(Peking Duck second course add on)

21,000

燒味 바비큐 BBQ

蜜汁頂級西班牙 黑毛豬叉燒 (需預訂) (每天限量)	꿀소스 이베리코 차슈 (돼지고기: 스페인산) Barbecue Iberico Pork, Yellow Mountain Honey (Pre-order in Advance) (Limited Daily)	65,000
脆皮燒腩仔 (需預訂) (每天限量)	바삭한 삼겹살구이 (돼지고기: 멕시코산) Crispy Roasted Pork Belly (Pre-order in Advance) (Limited Daily)	55,000
叉燒拼盤 (需預訂) (每天限量)	모듬 바비큐 플레이트 (이베리코 차슈-돼지고기: 스페인산) (바삭한 삼겹살구이-돼지고기: 멕시코산) Assorted BBQ Platter (Barbecue Iberico Pork Yello Mountain Honey, Crispy Roasted Pork Belly and Guangdong-Style Crispy Chicken are served in half portions each) (Pre-order in Advance) (Limited Daily)	100,000

New A La Carte

(5/11~6/30 20% discount)

42天飼養北京片皮鴨 (蘋果木燒)配 特級黑魚籽醬	북경오리 캐비어 (사전주문 필요) Celebration Peking DuckPrime Cuts on Bao Topped with Parisian Oscietre Caviar (30g) (Pre-order in Advance Limited Daily)		280,000 → 224,000
海蜇皮前菜	두반소스 해파리 촉수 냉채 Marinated Jellyfish with Chili Bean Sauce		28,000 → 22,400
荔枝番茄	리치 토마토 Lychee Tomato		15,000 → 12,000
時令菇腸粉	모듬버섯 창편 모듬버섯 창편 (Lunch Only) Assorted Mushroom Rice Roll		28,000 → 22,400
黑胡椒牛肉酥皮點心	흑후추 소고기 페스츄리 덩섬 (Lunch Only) (소고기:국내산 한우 1++) Black Pepper Beef Pastry Dumplings	3件 (3pcs)	18,000 → 14,400
干貝汁特製豆腐	건관자 수제특제두부 (건관자:중국산) Handmade To-Fu, Dried Scallops		46,000 → 36,800

New A La Carte

(5/11~6/30 20% discount)

乾烹龍蝦	마늘소스 크레이피쉬 볶음 (사전주문 필요) Wok-Fried Crayfish With Garlic Sauce	250,000 → 200,000
鮮龍蝦白菜	활바닷가재 배추볶음 Wok-Fried Fresh Lobster, Napa Cabbage	130,000 → 104,000
紅燒西紅柿龍蝦蒸	홍소소스 토마토 바닷가재 찜 Steamed Lobster Tomato with Red Braised Sauce	50,000 → 40,000
蒜茸炒生菜	마늘소스 로메인 볶음 Wok-Fried Romaine Lettuce with Garlic Sauce	35,000 → 28,000
黃豆醬炒生菜	황두장 로메인 볶음 Wok-Fried Romaine Lettuce with Soy Bean Sauce	35,000 → 28,000
紅花椰汁冰	히비스커스 코코넛 그라니따 Vanilla Coconut Ice Cream, Strawberry, Hibiscus, Roselle Snow	25,000 → 20,000

前菜 전채 Starters

荔枝番茄	리치 토마토 Lychee Sauce Tomato		15,000
 海蜇皮前菜	두반소스 해파리 촉수 냉채 Chili Bean Sauce Marinated Jellyfish		28,000
 涼抖鮑魚片	홍초소스 활전복냉채 Chilled Sliced Abalone With Mandarin Sauce		55,000
椒鹽鮮鮑魚仔	초염 크리스피 전복 Whole Crispy Abalone, Salt & Pepper	4件 (4pcs)	48,000
五香醬牛肉	오향장육 (소고기 : 미국산) Five-Spice Braised Sliced Beef		32,000
黑松露伴走地雞	블랙 트러플 닭고기 전채 Cold Chicken, Coriander, Celery, Black Truffle		28,000
陳年黑醋海蜇頭	생목이버섯을 곁들인 흑초 소스 해파리 냉채 Marinated Jellyfish & Fresh Wood Ear Fungus, Aged Balsamic Vinegar		28,000
口水雞	사천식 구수계 Cold Chicken, Szechuan Peppercorns, Chili Sauce		25,000
 蒜香手拍青瓜	갈릭 소스 오이 냉채 Marinated Cucumber & Garlic		12,000

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

晚市點心 저녁 딤섬 Evening Dim Sum

龍蝦糰	랍스터 하가우 (돼지고기: 국내산) Lobster Har Gow	28,000 1件 (1pc)
 海鮮酸辣小籠包	해산물 산라 소롱포 (돼지고기: 국내산, 가리비: 일본산) Hot & Sour Shanghainese Soup Dumplings, Scallop, Prawn	20,000 4件 (4pcs)
 豚肉松露鵪鶉蛋燒賣	블랙 트러플 메추리알 샤오마이 (돼지고기: 국내산) Soft Quail Egg, Pork, Black Truffle Siu Mai	12,000 2件 (2pcs)
紅油抄手	사천식 교자 (돼지고기: 국내산) Szechuan Style Dumplings, Minced Pork, Chili Oil	18,000 5件 (5pcs)
黑魚子翡翠帶子餃	캐비어 비취 관자교 (돼지고기: 국내산, 가리비: 일본산) Scallop Dumplings, Spinach, Prawn, Caviar	21,000 3件 (3pcs)
煎餃	군만두 (돼지고기: 스페인산) Fried Dumpling	22,000 4件 (4pcs)

湯	스프 Soup	1인 每位 / per person
佛跳牆	불도장 (소고기:국내산 한우, 햄:중국산, 건관자:중국산) "Buddha Jumps Over The Wall" Double-Boiled Abalone, Sea Cucumber, Conpoy, Fish Maw, Bamboo Pith	130,000
上湯蟹肉官燕	상탕 킹크랩 제비집 스프 (햄:중국산) Braised Bird's Nest Soup, King Crab Meat, Chicken Broth	85,000
上湯菘茸鮑魚湯	상탕 송이 전복 스프 (햄:중국산) Abalone, Fine Mushroom Soup	35,000
 海鮮酸辣羹	해산물 산라탕 (가리비:일본산) Hot & Sour Assorted Seafood Soup	27,000
冬菇酸辣羹	모듬버섯 산라탕 Hot & Sour Assorted Mushroom Soup	27,000
海鮮豆腐湯	모듬 버섯 스프 Assorted Mushroom Soup	25,000
蟹肉湯	게살 스프 Crab Meat Soup	25,000




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

市場海鮮 해산물 Market Seafood

乾烹龍蝦	마늘소스 크레이피쉬 볶음 (사전주문 필요) Wok-Fried Crayfish with Garlic Sauce	250,000
上湯龍蝦伊麵	크레이피쉬 상탕 누들볶음 (사전예약 필요) Crayfish, Vegetable with Stock & Noodle (pre-order in Advance) (Limited Daily)	250,000
鮮龍蝦白菜	활바닷가재 배추볶음 Wok-Fried Fresh Lobster with Cabbage	130,000
蔥姜炒龍蝦	향 파 생강 활 바닷가재 Wok-Fried Green Onion, Ginger, Fresh Lobster	130,000
蒜茸蒸開邊龍蝦	마늘을 곁들인 활 바닷가재 Steamed Fresh Lobster with Garlic Soy Sauce	130,000
 龍蝦配麻婆豆腐	활 바닷가재 마파두부 Fresh Lobster Mapo Tofu	130,000
龍蝦生菜包	활 바닷가재 레터스랩 Fresh Lobster, Mushrooms, Lettuce Cup	60,000
紅燒西紅柿龍蝦蒸	토마토 바닷가재 찜 Steamed Lobster, Tomato, Oyster Sauce	50,000

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

市場海鮮 해산물 Market Seafood


 清蒸許氏平鮎	간장소스 활 우럭찜 Steamed Fresh Korean Rockfish, Premium Soy Sauce	160,000
紅燒海蔘松茸鮑魚	홍소 해삼 송이 전복 Braised Sea Cucumber, Pine Mushroom, Abalone with Oyster Sauce	180,000
八寶烏龍	팔보 오롱 해삼 Braised Stuffed Sea Cucumber	200,000
 全家福	광동식 팔진 해산물 (가리비:일본산) Guangdong-Style Sauteed Seafood, Vegetable with Oyster Sauce	140,000
鮮菇炒蟹肉	부옹 킹크랩 볶음 Mushroom, King Crab Meat, Stir-Fried Egg White	90,000
 煙燻黑鱈魚	훈연향 대구 Signature Smoked Black Cod	48,000
水煮魚	사천식 마라 생선탕 Poached Black Cod, Szechuan Pepper Broth, Coriander	48,000

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

市場海鮮 해산물 Market Seafood

 醬燒明蝦球	소흥주 칠리새우 King Prawn, Chinese Rice Wine, Vinegar, Chili	48,000 6件 (6pcs)
蒜茸蒸蝦	간장소스 가지 마늘새우 Steamed Prawn, Eggplant with Garlic Soy Sauce	42,000 6件 (6pcs)
芒果沙律蝦	망고크림새우 Fried Shrimp with Mango Mayonnaise Sauce	42,000 6件 (6pcs)
乾烹鮑魚	간풍 전복튀김 Fried Abalone With Spicy Garlic Sauce	55,000
蒜茸蒸鮮鮑魚	마늘을 곁들인 간장소스 전복찜 Steamed Abalone with Garlic Soy Sauce	55,000 4件 (4pcs)
避風塘炒蟹	비풍당(마늘 소스) 소프트 셸크랩 Fried Soft-shell Crab, Golden Garlic, Chili	48,000

煲仔菜 돌솥/뚝배기 Clay Pot

 子母粉絲蟹肉煲	날치알을 곁들인 킹크랩 버미셀리 King Crab Meat, Vermicelli, Flying Fish Roe	60,000
蒜香胡椒蝦球煲	흑 후추 마늘 새우 King Prawns, Black Pepper, Garlic, Soy Sauce	44,000
乾葱豆豉雞煲	블랙빈 소스 닭고기 Chicken, Dried Shallot, Black Bean Sauce	42,000
海參東坡肉	해삼 동파육(돼지고기: 국내산) Braised Pork Belly with Sea Cucumber	180,000
海鮮鍋巴湯	소고기 해물 누룽지탕 (소고기: 국내산 한우1++, 누룽지(쌀): 대만산, 가리비: 일본산) Rice Soup with Korean Beef & Mushroom	120,000

肉類 육류 Meat

🐔 糖醋牛肉	흑초 한우 탕수육(소고기: 국내산 한우 1++) Sweet & Sour 1++ Korean Beef, Aged Black Vinegar	92,000
香辣牛肉	향라소스 소고기 (소고기: 국내산 한우 1++) Stir-Fried Korean Beef, Shiitake Mushroom, Green Beans	110,000
🐔 蔥爆牛肉	파향 우육 (소고기: 국내산 한우 1++) Wok-Fried Korean Beef, Scallion	110,000
黑椒韓牛肉	흑후추 한우육(소고기: 국내산 한우 1++) Stir-Fried Korean Beef with black pepper sauce	110,000
乾煸和牛鬆四季豆	소고기 그린빈스 볶음 (소고기: 국내산 한우 1++) Sautéed String Beans, Korean Beef	80,000
青椒肉絲	한우 피망볶음(꽃빵 4pcs)(소고기:국내산 한우 1++) Stir-fried 1++Korean Beef and vegetables (Chinese Bun 4pcs)	90,000
花捲	꽃빵 Chinese Flower Bun	8,000 4件 (4pcs)

肉類 육류 Meat


蘿蔔糕東坡肉	수제무떡 동파육 (돼지고기:국내산, 무떡-건관자:중국산) Braised Pork Belly with Pan-Fried Turnip Cake	70,000
炸子雞	광동식 크리스피 닭고기 Guangdong-Style Crispy Chicken	65,000
宮保雞丁	사천식 궁보계정 Szechuan Kung Pao Chicken	42,000
油淋雞	매운 닭고기 간장소스 Fried Chicken With Chili Peppers & Soy Sauce	42,000
 四川辣子雞	사천식 라즈지 Chicken, Dried Chili, Szechuan Red Peppercorns	42,000

菜類 채소류 Vegetable



蒜茸炒生菜	마늘소스 로메인 볶음 Wok-Fried Romaine Lettuce with Garlic Sauce	35,000
黃豆醬炒生菜	황두장 로메인 볶음 Wok-Fried Romaine with Soy Bean Sauce	35,000
干貝汁特製豆腐	건관자 수제특제두부(건관자:중국산) Homemade To-Fu with Dry Scallop	46,000
馬拉盞蝦乾黑豚肉碎 羅文生菜煲	로메인 돼지고기 볶음 (돼지고기 : 국내산) Wok-Fried Romaine Lettuce, Dried Shrimp, Minced Pork, Shrimp Paste	35,000
辣子素茄子	사천식 라즈 가지 Crispy Sichuan-Style Fried Eggplant, Red Peppercorn, Dried Chili, Peanut	32,000
煙燻素香菇	훈연향 버섯 Signature Smoked Mushroom	35,000
 季節炒蔬菜	마늘소스 계절야채 볶음 Sautéed Seasonal Vegetables, Garlic, Oyster Sauce	32,000
魚香茄子煲	어향 가지 볶음 (돼지고기: 국내산) Braised Eggplant, Pork, Chili	30,000
蘆筍松茸西蘭花	아스파라거스 송이 브로콜리 볶음 Wok-Fried Asparagus, pine mushroom and Broccoli	55,000
櫻花蝦炒XO醬白菜	보리새우를 곁들인 X.O 소스 배추 볶음 Wok-Fried Mantis Shrimp, Cabbage with X.O Sauce	30,000

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

飯麵 식사류 Rice & Noodles

砂鍋龍蝦飯	돌솥 활 랍스터 볶음밥 Signature Stone Pot Lobster Fried Rice, King Oyster Mushroom, Edamame	100,000
海鮮松露炒飯	해산물 트러플 볶음밥 (건관자:중국산, 가리비:일본산) Seafood Black Truffle Fried Rice, Egg	50,000
魚湯四寶泡飯	돌솥 어탕 (누룽지(쌀) : 국내산) Scallops, Prawns, Crisipy Rice in Fish Soup	35,000
XO海鮮炒飯	XO 해물 볶음밥 (가리비:일본산) Seafood Fried Rice with XO Sauce	32,000
叉燒炒飯	차슈 볶음밥 (돼지고기:스페인산) Fried Rice, Diced Iberico Pork, Asparagus	32,000
蟹肉飛魚籽炒飯	날치알을 곁들인 게살 볶음밥 Crab Meat Fried Rice, Flying Fish Roe	32,000
 揚州八寶炒飯	양주 팔보 볶음밥 (돼지고기:스페인산, 가리비:일본산) Yeung Chow Style Fried Rice, Prawn, Iberico Pork, Asparagus	32,000

飯麵 식사류 Rice & Noodles

 甜麵醬拌麵	침면장 반면 (소고기:국내산 한우 1++, 가리비:일본산) Noodles With Seafood And Korean Beef, Special Black Bean Sauce	28,000
四川擔擔麵	사천식 탄탄면 (소고기 : 국내산 한우 1++) Szechuan Dan Dan Noodles, Korean Beef, Peanuts	28,000
 廣東式海鮮湯麵	광동식 해물 탕면 (가리비:일본산) Spicy Guangdong Noodle Soup with Vegetable & Seafood	32,000
海鮮賽螃蟹兩麵黃	해물 에그 누들 (가리비:일본산) Crispy Egg Noodles, Stir-Fried Egg White with Prawn, Scallop, Conpoy	35,000
X.O乾炒牛河	X.O 소고기 쌀국수 볶음 (소고기: 미국산) Wok-Fried Beef Flat Rice Noodles, Bean Sprouts with X.O suace	30,000
竹筍野菌兩麵黃	죽생 모듬버섯 초면 Stir-Fried Bamboo Shoots and mushrooms over Fried Noodles	30,000
海鮮酸辣湯麵	산라탕면 (가리비:일본산) Hot & Sour Assorted Seafood Noodles	32,000

甜品 디저트 Dessert

鐵觀音杏仁朱古力 小籠包	아몬드 초콜렛 샤오롱바오 Almond & Chocolate, Oolong Tea "Xiao Long Bao"	3件 (3pcs)	25,000
🦉 焦糖柚子椰皇雪糕	자몽 초코 크림블 코코넛 아이스크림 Young Coconut Ice Cream, Honeycomb, Grapefruit, Chocolate Crumble	每位 / per person	20,000
青檸海鹽芝麻撻	라임, 잣 초코 타르트 White Sesame Chocolate Tart, Lime & Sea Salt, Pine Nut	4件(4pcs)	22,000
荔枝冰	리치 셔벗 Lychee Sherbet	每位 / per person	12,000
紅花椰汁冰	히비스커스 코코넛 그라니따 Vanilla Coconut Ice Cream, Strawberry, Hibiscus, Roselle Snow	每位 / per person	25,000
中式甜品 중식디저트 Classics			
即焗酥皮蛋撻 (約20分鐘)	홍콩 에그타르트 Hong Kong Egg Tart (Approx 20 min.)	4件 (4pcs)	22,000
香芒椰汁糯米卷	코코넛 찹쌀 망고 롤 Fresh Glutinous Coconut Mango Rice Roll	4件 (4pcs)	15,000
石榴金露	구아바 시미로 Sweetened Guava Soup, Sago	每位 / per person	15,000
楊枝甘露豆腐花	수제 두부를 곁들인 망고 시미로 Tofu Pudding, Mango, Grapefruit, Sago	每位 / per person	15,000

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