



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), 오징어(국내산), 광어(국내산),
가리비(중국산), 전복(국내산), 두부(콩:국내산)
밥(쌀) : 국내산과 태국산 섞음,

Dim Sum Lunch Special

(Available on Monday – Friday)

95,000 per person

茗餠 전체 Starter	蒜香手拍青瓜 갈릭 소스 오이 냉채 Marinated Cucumber & Garlic
點心 딤섬 Dim Sum	點心拼盤 모듬 딤섬 상해식 소롱포, 해산물 산라 소롱포, 블랙 트러플 메추리알 샤오마이, 캐비어 비취 관자교, 수정 하가우, 트러플 야채교자 (돼지고기 : 국내산) 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 油淋雞 매운 닭고기 간장소스 Fried Chicken With Chili Peppers & Soy Sauce
飯麵 식사류 Rice or Noodles	叉燒炒飯 차슈 볶음밥 (돼지고기: 스페인) Fried Rice, Diced Iberico Pork, Asparagus or 海鮮湯麵 광동탕면 Spicy Guangdong Noodle Soup with Vegetable & Seafood
甜品 후식 Dessert	檸檬雪葩 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

茗餚 전채 Starter	蒜香手拍青瓜 갈릭 소스 오이 냉채 Marinated Cucumber & Garlic
點心 딤섬 Dim Sum	水晶蝦餃皇 수정 하가우 (돼지고기 : 국내산) (3pcs) King Prawn Har Gow (3 pcs)
御宴 메인 Main	煙燻黑鱈魚 훈연항 대구 Signature Smoked Black Cod 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" 鴨鬆醬油炒飯 크리스피 북경오리 볶음밥 Crispy Minced Duck Fried Rice or 鴨鬆生菜包 북경오리 레터스랩 Minced Duck, Lettuce Cup
甜品 후식 Dessert	檸檬雪葩 레몬셔벗 (3pcs) Lemon Sherbet (3 pcs)

Lunch Course A

90,000 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)
Scallop Dumplings, Spinach, Prawn, Caviar

松露春卷 트러플 새우 춘권
Black Truffle, Prawn Spring Roll

主菜 메인 Main

豆瓣汁鮑魚 두반소스 전복요리
Abalone with Chili Bean Sauce

蒜茸蒸蝦 간장소스 마늘새우
Prawn with Garlic Soy Sauce

青椒肉絲 한우 피망볶음(차이나 번)(소고기 : 국내산 한우 1++)
Stir-Fried 1++Korean Beef & Vegetables

飯麵 식사류 Noodle or Rice

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

or

蟹肉飛魚籽炒飯 날치알을 곁들인 게살 볶음밥
Crab Meat Fried Rice, Flying Fish Roe

甜品 후식 Dessert

芒果冰 망고 소르베
Mango Sherbet

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	崧茸鮑魚湯 상탕 송이 전복 스프 (육수: 국내산 돼지고기, 햄: 중국산) Abalone, Fine Mushroom Soup
主菜 메인 Main	八寶烏龍 팔보 오롱해삼 Braised Stuffed Sea Cucumbers
	蒜茸蒸帶子 간장소스 가리비찜 (가리비 : 미국산) Steamed Scallops, Garlic Soy Sauce
	至尊牛排骨 지존갈비 (소고기 : 미국산) Steamed Rib with Oyster Sauce
飯麵 식사류 Noodle or Rice	甜麵醬拌麵 첨면장 반면 (소고기 : 국내산 한우 1++) Noodles With Seafood And Korean Beef, Special Black Bean Sauce
	or 蟹肉飛魚籽炒飯 날치알을 곁들인 게살 볶음밥 Crab Meat Fried Rice, Flying Fish Roe
甜品 후식 Dessert	石榴金露 구아바 시미로 Sweetened Guava Soup, Sago

Dinner Course A

150,000 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
	黑松露伴走地雞 블랙 트러플 닭고기 전체 Cold Chicken, Coriander, Celery, Black Truffle
點心 딤섬 Dim Sum	豚肉松露鵪鶉蛋燒賣 블랙 트러플 메추리알 샤오마이 (돼지고기:국내산) Soft Quail Egg Siu Mai, Black Truffle
	黑魚子翡翠帶子餃 캐비어 비취관자교 (돼지고기:국내산) Scallop Dumpling, Spinach, Prawn, Caviar
湯 수프 Soup	海鮮豆腐湯 해물 두부 스프 Seafood & Bean Curd Soup
主菜 메인 Main	椒鹽鮮鮑魚仔 초염 크리스피 전복 Whole Crispy Abalone, Salt & Pepper
	魚香海蔘 어향소스 해삼 Braised Whole Sea Cucumber, Chili Bean Sauce
	鮮菇炒牛肉 버섯 한우육 (소고기 : 국내산 한우 1++) Sauteed Beef & Mushrooms
飯麵 식사류 Noodle or Rice	炸醬麵 침면장 반면 (소고기 : 국내산 한우 1++) Noodles with Seafood & Korean Beef, Special Black Bean Sauce
	or 脆皮燒腩仔炒飯 크리스피 삼겹살 볶음밥(돼지고기 : 멕시코) Crispy Pork Belly Fried Rice
甜品 후식 Dessert	楊枝甘露豆腐花 수제 두부를 곁들인 망고 시미로 Tofu Pudding, Mango, Grapefruit, Sago

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

Dinner Course B

190,000 Per Person

前菜 전채 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	上湯菘茸魚肚羊肚菌湯 부레 송이 모렐버섯 상탕스프 (육수: 국내산 돼지고기, 햄: 중국산) Fish Maw, Fine Mushroom Soup
主菜 메인 Main	海參東坡肉 해삼 동파육 (돼지고기 : 국내산) Braised Pork Belly with Sea Cucumber 蔥姜炒龍蝦 향 파 생강 바닷가재 Wok-Fried Green Onion, Ginger, Lobster 蒜茸蒸鮮鮑魚 마늘을 곁들인 간장소스 전복찜 Steamed Abalone with Garlic Soy Sauce 茶樹菇牛柳絲 차수구 한우육(소고기 : 국내산 한우 1++) Wok-Fried Korean Beef, Tea Tree Mushroom
飯麵 식사류 Noodle or Rice	炸醬麵 침면장 반면 (소고기 : 국내산 한우 1++) Noodles with Seafood & Korean Beef, Special Black Bean Sauce or 脆皮燒腩仔炒飯 크리스피 삼겹살 볶음밥(돼지고기 : 멕시코) Crispy Pork Belly Fried Rice
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

(Available All Day)

200,000 per 2 persons

前菜 전체 Starter	蒜香手拍青瓜 갈릭 소스 오이 냉채 Marinated Cucumber & Garlic
點心 딤섬 Dim Sum	松露春卷 트러플 새우 춘권 (2 pcs) Black Truffle, Prawn Spring Roll (2 pcs)
主菜 메인 Main	醬燒明蝦球 소흥주 칠리새우 (4pcs) King Prawns, Chinese Rice Wine, Vinegar, Chili (4 pcs)
	蔥爆牛肉 파향 우육 (소고기: 국내산 한우 1++) Wok-Fried Scallion-Smoked Beef
麵 식사류 Noodle	乾炒牛河 소고기 쌀국수 볶음 (소고기: 미국산) Wok-Fried Beef Flat Rice Noodles, Bean Sprouts
甜品 후식 Dessert	芒果冰 망고 소르베 Mango Sherbet

烧味 바비큐 BBQ

42天饲养北京片皮鸭
(苹果木烧)

(需预订) (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 랩

Minced Duck Fried Rice or
Minced Duck, Lettuce Cup

(Peking Duck second course add on)

21,000

烧味 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

Mott 32 Signature Seoul

八寶烏龍	팔보 오롱 해삼 Braised Stuffed Sea Cucumber	160,000
海參東坡肉	해삼 동파육(돼지고기: 국내산) Braised Pork Belly with Sea Cucumber	160,000
全家福	광동식 팔진 해산물 Guangdong-Style Sauteed Seafood, Vegetable with Oyster Sauce	120,000
海鮮鍋巴湯	소고기 해물 누룽지탕 (소고기: 국내산 한우 1++) (누룽지(쌀): 대만산) Rice Soup with Korean Beef and Mushroom	110,000
糖醋牛肉	흑초 한우 탕수육(소고기: 국내산 한우 1++) Sweet & Sour 1++ Korean Beef, Aged Black Vinegar	85,000
鮮菇炒蟹肉	부용 대게살 볶음 Mushroom & Crab Meat	78,000
涼抖鮑魚片	홍초소스 활전복냉채 Chilled Sliced Abalone With Mandarin Sauce	60,000
廣東式海鮮湯麵	광동식 해물 탕면 Spicy Guangdong Noodle Soup with Vegetable & Seafood	32,000
甜麵醬拌麵	침면장 반면 (소고기: 국내산 한우 1++) Noodles With Seafood And Korean Beef, Special Black Bean Sauce	28,000

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

前菜 전채 Starters

涼抖鮑魚片	홍초소스 활전복냉채 Chilled Sliced Abalone With Mandarin Sauce		60,000
椒鹽鮮鮑魚仔	초염 크리스피 전복 Whole Crispy Abalone, Salt & Pepper	4件 (4pcs)	60,000
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
蒜泥白玉卷	마늘소스 삼겹살 전채 (돼지고기:국내산) Pork Belly Roll, Cucumber, Spring Onion, Garlic, Soy Sauce		25,000
陳年黑醋海蜇頭	생목이버섯을 곁들인 흑초 소스 해파리 냉채 Marinated Jellyfish & Fresh Wood Ear Fungus, Aged Balsamic Vinegar		25,000
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		10,000

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	23,000 1件 (1pc)
海鮮酸辣小籠包	해산물 산라 소롱포 (돼지고기: 국내산) 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) Scallop Dumplings, Spinach, Prawn, Caviar	21,000 3件 (3pcs)

湯	스프 Soup	1인 每位 / per person
佛跳牆	불도장 (소고기: 국내산, 육수: 국내산 돼지고기, 햄: 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 대게살 제비집 스프 (육수: 국내산 돼지고기, 햄: 중국산) Braised Bird's Nest Soup, Crab Meat, Chicken Broth	80,000
上湯崙茸鮑魚湯	상탕 송이 전복 스프 (육수: 국내산 돼지고기, 햄: 중국산) Abalone, Fine Mushroom Soup	35,000
海鮮酸辣羹	해산물 산라탕 Hot & Sour Assorted Seafood Soup	25,000
羊肚雜菌蘆筍羹	모렐버섯 두부 스프 Morel Mushroom Soup, Assorted Fungus, Asparagus, Tofu	25,000
海鮮豆腐湯	해물 두부 스프 Seafood & Bean Curd Soup	25,000
蟹肉湯	게살 스프 Crab Meat Soup	23,000

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

市場海鮮 해산물 Market Seafood

上湯龙虾伊面	크레이피쉬 상탕 누들볶음 Crayfish, Vegetable with Stock & Noodle	250,000
紅燒海蔘松茸鮑魚	홍소 해삼 송이 전복 Braised Sea Cucumber, Pine Mushroom, Abalone with Oyster Sauce	180,000
清蒸許氏平鮎	간장소스 활 우럭찜 (우럭:국내산) Steamed Fresh Korean Rockfish, Premium Soy Sauce	150,000
龍蝦配麻婆豆腐	바닷가재 마파두부 Signature Lobster Mapo Tofu	130,000
乾烹鮑魚	마늘소스 간장 전복튀김 Fried Abalone With Spicy Garlic Sauce	65,000
避風塘炒蟹	비풍당(마늘 소스) 소프트 웰크랩 Fresh Whole Crab, Golden Garlic, Chili	52,000
龙虾生菜包	바닷가재 레터스랩 Fresh Lobster, Mushrooms, Lettuce Cup	48,000
醬燒明蝦球	소흥주 칠리새우 King Prawn, Chinese Rice Wine, Vinegar, Chili	48,000

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

市場海鮮 해산물 Market Seafood

水煮魚	사천식 마라 생선탕 Poached Mandarin Fish Fillet, Szechuan Pepper Broth	46,000
煙燻黑鱈魚	훈연향 대구 Signature Smoked Black Cod	45,000
蒜茸蒸鮮鮑魚	마늘을 곁들인 간장소스 전복찜 Steamed Abalone with Garlic Soy Sauce	20,000 1件 (1pc)
八寶烏龍	팔보 오롱 해삼 Braised Stuffed Sea Cucumber	160,000
全家福	광동식 팔진 해산물 Guangdong-Style Sauteed Seafood, Vegetable with Oyster Sauce	120,000
鮮菇炒蟹肉	부용 대게살 볶음 Mushroom & Crab Meat	78,000

煲仔菜	돌솥/뚝배기 Clay Pot	
砂鍋海鮮豆腐	돌솥 해물두부 Braised Seafood & Tofu Casserole	90,000
子母粉絲蟹肉煲	날치알을 곁들인 게살 버미셀리 Crab Meat Vermicelli, Flying Fish Roe	48,000
蒜香胡椒蝦球煲	흑 후추 마늘 새우 King Prawns, Black Pepper, Garlic, Soy Sauce	42,000
乾葱豆豉雞煲	블랙빈 소스 닭고기 Chicken, Dried Shallot, Black Bean Sauce	39,000
海參東坡肉	해삼 동파육(돼지고기: 국내산) Braised Pork Belly with Sea Cucumber	160,000
海鮮鍋巴湯	소고기 해물 누룽지탕 (소고기: 국내산 한우 1++) (누룽지(쌀): 대만산) Rice Soup with Korean Beef & Mushroom	110,000

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

肉類 육류 Meat

糖醋牛肉	흑초 한우 탕수육(소고기: 국내산 한우 1++) Sweet & Sour 1++ Korean Beef, Aged Black Vinegar	85,000
松茸抄牛肉	송이 우육(소고기 : 국내산 한우 1++) Sautéed Beef & Pine Mushrooms	120,000
香辣牛肉	향라소스 소고기 (소고기: 국내산 한우 1++) Stir-Fried Korean Beef with Chili Sauce, Shiitake Mushroom, Baby Leeks	110,000
蔥爆牛肉	파향 우육 (소고기: 국내산 한우 1++) Wok-Fried Korean Beef, Scallion	110,000
醬烤三弄牛肋骨	광동식 소갈비 구이 (소고기: 미국산) Crispy Triple-Cooked Beef Short Ribs	100,000
乾煸和牛鬆四季豆	소고기 그린빈스 볶음 (소고기: 국내산 한우 1++) Sautéed String Beans, Beef	80,000

肉類 육류 Meat

蘿蔔糕東坡肉	튀보까오 오향삼겹살(돼지고기 : 국내산) Braised Pork Belly with Pan-Fried Turnip Cake	60,000
炸子雞	광동식 크리스피 닭고기 Guangdong-Style Crispy Chicken	55,000
宮保鷄丁	사천식 궁보계정 Szechuan Kung Pao Chicken	42,000
油淋鷄	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

馬拉盞蝦干黑豚肉碎 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, Cashew Nut	32,000
煙熏素香菇	훈연향 버섯 Signature Smoked Mushroom	32,000
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

飯麵 식사류 Rice & Noodles

砂鍋龍蝦飯	돌솥 활 랍스터 볶음밥 Signature Stone Pot Lobster Fried Rice, King Oyster Mushroom, Edamame	95,000
海鮮松露炒飯	해산물 트러플 볶음밥 Seafood Black Truffle Fried Rice, Egg	50,000
魚湯四寶泡飯	돌솥 누룽지 해산물 어탕 (누룽지(쌀) : 국내산) Scallops, Prawns, Crisipy Rice in Fish Soup	35,000
XO海鮮炒飯	XO 해물 볶음밥 (돼지고기 : 스페인) Seafood Fried Rice with XO Sauce	32,000
叉燒炒飯	차슈 볶음밥 (돼지고기 : 스페인) 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

飯麵 식사류 Rice & Noodles

甜麵醬拌麵	침면장 반면 (소고기 : 국내산 한우 1++) Noodles With Seafood And Korean Beef, Special Black Bean Sauce	28,000
四川担担麵	사천식 탄탄면 (소고기 : 국내산 한우 1++) Szechuan Dan Dan Noodles, Pork, Peanuts	28,000
上海什菌蔥油拌麵	상해식 파소스 누들 (돼지고기 : 국내산) Tossed Shanghaiese Noodles, Assorted Mushrooms, Scallion Oil	26,000
廣東式海鮮湯麵	광동식 해물 탕면 Spicy Guangdong Noodle Soup with Vegetable & Seafood	32,000
海鮮賽螃蟹兩麵黃	해물 에그 누들 Crispy Egg Noodles, Stir-Fried Egg White with Prawn, Scallop, Conpoy	35,000
乾炒牛河	소고기 쌀국수 볶음 (소고기: 미국산) Wok-Fried Beef Flat Rice Noodles, Bean Sprouts	30,000
上素炒麵	야채 초면 Stir-Fried Vegetables over Fried Noodles	30,000

甜品 디저트 Dessert

铁观音杏仁朱古力 小笼包	아몬드 초콜렛 샤오롱바오 Almond & Chocolate, Oolong Tea "Xiao Long Bao"	3件 (3pcs)	22,000
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	15,000
青檸海鹽芝麻撻	라임, 잣 초코 타르트 White Sesame Chocolate Tart, Lime & Sea Salt, Pine Nut	4件(4pcs)	20,000
荔枝冰	리치 셔벗 Lychee Sherbet	每位 / per person	10,000

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)	20,000
香芒椰汁糯米卷	코코넛 찹쌀 망고 롤 Fresh Glutinous Coconut Mango Rice Roll	4件 (4pcs)	12,000
石榴金露	구아바 시미로 Sweetened Guava Soup, Sago	每位 / per person	12,000
楊枝甘露豆腐花	수제 두부를 곁들인 망고 시미로 Tofu Pudding, Mango, Grapefruit, Sago	每位 / per person	12,000
芝麻糊燉蛋白	흑임자 푸딩 Steamed Egg White, Black Sesame	每位 / per person	12,000

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