



JIN TING WAN의 세계

THE WORLD OF JIN TING WAN

도심 한가운데 높은 곳에서, 행운을 상징하는 잠자리의
우아함이 날아옵니다.

미쉐린 스타와 블랙 펄 가이드 수상 레스토랑에서 20년 경력을 쌓은
앨버트 리 총괄 셰프의 지휘 아래, 오랜 유월(粵) 전통에 뿌리를 둔
정통 광둥 요리의 정수를 경험해보세요.

신선한 해산물부터 최고의 제철 진미까지, Jin Ting Wan은
광둥 요리의 본질인 재료 본연의 맛 존중, 섬세한 화력 조절,
그리고 계절감과 신선함을 정교한 메뉴에 현대적인 감각과
예술성으로 담아냅니다.

요리의 전통과 따뜻한 환대가 어우러진 Jin Ting Wan에서,
한 차원 높은 광둥 다이닝을 경험해보시기 바랍니다.

High above the heart of the city, the auspicious grace of
the dragonfly takes flight.

Led by Executive Chef Albert Li, who brings two decades of experience from
Michelin-starred and Black Pearl awarded restaurants across China, savour
refined expressions of Cantonese cuisine rooted in time-honoured principles of
Yue culinary tradition.

From the freshest seafood to the finest seasonal delicacies, Jin Ting Wan
presents an exquisite menu that embodies the fundamentals of Cantonese
heritage – deep reverence for the natural flavours of ingredients, meticulous
heat control and a focus on seasonality and freshness – presented with refined
artistry for the modern connoisseur.

Welcome to Jin Ting Wan, where Cantonese dining is elevated to new heights in
an exquisite setting that melds culinary tradition and warm hospitality.



지속가능성에 대한 약속

OUR COMMITMENT TO SUSTAINABILITY

Jin Ting Wan은 진정한 품격이 아름다운 플레이팅뿐만 아니라, 우리를 지탱하는 지구와의 조화 속에 있다고 믿습니다. 바다와 농장, 주방에서 식탁까지, 모든 요리에는 신중한 재료 선정과 책임감 있는 운영을 통해 지속가능성에 대한 우리의 다짐이 담겨 있습니다.

At Jin Ting Wan, we believe that true refinement lies not only in presentation, but in seeking harmony with the planet that sustains us. From sea to farm and kitchen to table, every dish affirms our commitment to sustainability through thoughtful sourcing of ingredients and embracing more responsible practices.

공인 지속 가능 해산물 **CERTIFIED SUSTAINABLE SEAFOOD**

저희는 해양 생태계의 지속 가능성을 위해 MSC(해양관리협의회) 및 ASC(양식관리협의회) 인증을 받은 어장에서 신중하게 해산물을 공급받고 있습니다.

We source our seafood with care from Marine Stewardship Council (MSC) and Aquaculture Stewardship Council (ASC)-certified fisheries to ensure the longevity of our marine ecosystems for generations to come.

방사 사육 닭 **CAGE-FREE CHICKEN**

저희가 사용하는 닭은 자연 환경에서 자유롭게 자라며, 호르몬 없이 건강하게 키워져 진하고 풍부한 맛을 자랑합니다.

Our chickens come from free-range farms where hens roam freely in a natural environment and are nurtured hormone-free for a rich, natural flavour.



앨버트 리

총괄 셰프

중국의 우수 레스토랑에서 20년 이상의 경력을 쌓은 앨버트 리 총괄 셰프는 Jin Ting Wan에서 전통과 현대적 예술성을 조화롭게 이어가며 광둥 요리의 새로운 기준을 제시합니다.

광시 출신의 리 셰프는 광둥 전통 요리법은 물론, 차오저우, 하카, 순더 등 다양한 중국 지역 요리에 정통한 실력을 갖추고 있습니다. 상하이와 텐진의 블랙 펄 및 미쉐린 스타 레스토랑에서의 근무 이력으로 화려한 경력을 자랑합니다.

그의 리더십 아래, Jin Ting Wan의 메뉴는 오랜 유월(粵) 요리의 원칙을 계승하며, 세계 각지에서 엄선한 프리미엄 재료로 완성됩니다. 신선한 해산물과 야생 육류, 그리고 제철 식재료까지, 리 셰프의 요리는 최고의 재료를 조화롭게 어우러 시그니처 메뉴로 재탄생시킵니다.

현재 50여 명의 전문 셰프팀을 이끄는 리 셰프는 계절마다 변화하는 메뉴를 직접 선별하며, Jin Ting Wan의 모든 요리에 섬세함과 예술성을 담아냅니다.

ALBERT LI

EXECUTIVE CHEF

With over two decades of experience in esteemed restaurants in China, Executive Chef Albert Li stands at the forefront of Cantonese gastronomy, expertly bridging tradition with refined artistry for the modern connoisseur at Jin Ting Wan.

A native of Guangxi, Chef Li brings a mastery of traditional Cantonese techniques rooted in a deep fluency in regional Chinese cuisines including Teochew, Hakka and Shun De styles. His distinguished career includes significant tenures at Black Pearl and Michelin-starred restaurants in Shanghai and Tianjin.

Under his culinary leadership, Jin Ting Wan's menus pay homage to time-honoured principles of Yue cuisine complemented by premium ingredients sourced from around the world. From the freshest seafood and wild game to exquisite seasonal produce, Chef Li's culinary creations are a harmonious blend of the finest ingredients to create signature dishes that are at once rooted and revelatory.

Now leading a dedicated team of 50 culinary professionals, Chef Li curates a dynamic seasonal menu, infusing each dish with skill, precision and artistry at Jin Ting Wan.

테이스팅 메뉴

TASTING MENU

198 1인 기준 PER PERSON

같은 테이블의 모든 분께서 동일한 메뉴로 식사해 주시기 바랍니다.
All guests at the same table are kindly requested to dine from the same menu.

티 페어링 TEA PAIRING

세 가지 차와 함께 제공됩니다.
Accompanied by three types of tea
98 1인 기준 Per Person

와인 페어링 WINE PAIRING

네 가지 와인과 함께 제공됩니다.
Accompanied by four types of wine
98 1인 기준 Per Person

애피타이저 APPETISER

전복 조개와 백목이버섯 슬라이스
Sliced Conch with Cauliflower Fungus

차가운 빗금눈돔과 '푸닝' 두장 소스
Chilled Kinmedai with "Pu Ning" Bean Paste

삶은 홋카이도 오징어와 땅콩 마늘 고추 기름 ㄹ
Poached Hokkaido Squid with Peanut & Garlic Chilli Oil

광둥식 와규 우설과 산자 생강 소스
Cantonese-Style Wagyu Beef Tongue with Sand Ginger Sauce

숙성 흑초와 오이로 맛을 낸 국화 해파리 절임 ㄹ
Marinated Chrysanthemum Jellyfish with Aged Black Vinegar & Cucumber

절인 고추를 곁들인 케일 마리네이드
Marinated Kale with Pickled Chilli

수프 SOUP

맑은 해산물 육수에 담긴 홋카이도 코끼리조개와 해조류 ㄹ
Hokkaido Geoduck with Seaweed Served in Clear Seafood Broth

메인 요리 MAIN

XO 소스를 곁들인 남중국해 랍스터 볶음
Wok-Fried South China Sea Lobster with XO Sauce

짚에 감싼 야채절임을 곁들인 앵거스 소갈비 찜 ㄹ
Braised Angus Short Rib with Preserved Vegetable Wrapped in Straw Leaves

면 요리 NOODLE

알래스카 킹크랩과 건가리비를 곁들인 볶음 쌀국수 ㄹ
Fried Rice Vermicelli with Alaskan King Crab Meat & Dried Scallop

디저트 DESSERT

황금 목이버섯, 자스민, 라임 제스트를 곁들인 차가운 물밤 수프
Chilled Water Chestnut Soup with Golden Fungus, Jasmine & Lime Zest

계절 과일 SEASONAL FRUIT

ㄹ 시그니처 Signature

서비스 요금 10% 및 세금 별도 부과. Prices are subject to 10% service charge and prevailing goods and services tax.

데쳐낸 홋카이도 오징어에, 파 및 청색 화자오/ 땅콩 및 마늘 고추 기름

POACHED HOKKAIDO SQUID WITH
SCALLION & GREEN SICHUAN PEPPER/
PEANUT & GARLIC CHILLI OIL

청정한 홋카이도 해안에서 잡은 로켓 오징어는 순수한 맛을 자랑합니다. 셰프가 정교하게 온도를 조절해 부드럽고 쫄깃한 식감을 완성합니다. 쫄깃하면서도 부드럽고, 자연스러운 단맛이 살아있습니다.

오징어와 어울리는 두 가지 수제 소스가 곁들여집니다. 황금빛 마늘이 어우러진 향긋한 칠리 오일과 부드러운 땅콩 소스, 그리고 청색 화자오로 풍미를 더한 파 드레싱이 준비되어 있습니다. 이 모든 요소가 어우러져 셰프의 섬세한 기술과 풍미, 향의 조화를 보여줍니다.

From the cool pristine waters off Hokkaido coast comes the rocket squid chosen for its purity of flavour. The chef applies a controlled gentle poach to achieve the ideal texture. Firm, yet tender, with a natural sweetness that remains intact.

Complementing the squid are two house-made sauces. A fragrant chilli oil infused with golden garlic blended with a silky peanut sauce, and a vibrant scallion dressing lifted with green Szechuan peppercorn.

Together they showcase the chef's thoughtful balance of technique, aroma and flavour.

애피타이저 APPETISER

계화 꿀을 곁들인 차가운 타마릴로 ㉠ 48

Chilled Tamarillo with Osmanthus Honey

차오저우식 차가운 긴메다이와 '푸닝' 두장 소스 58

Teochew-Style Chilled Kinmedai with "Pu Ning" Bean Paste

슬라이스 전복 조개와 백목이버섯 88

Sliced Conch with Cauliflower Fungus

남아프리카산 활전복 마리네이드 58

Marinated Fresh South African Abalone

숙성 흑초와 오이로 맛을 낸 국화 해파리 절임 38

Marinated Chrysanthemum Jellyfish with Aged Black Vinegar & Cucumber

삶은 홋카이도 오징어 - 72

Poached Hokkaido Squid with:

- 파와 청색 화자오 Scallion & Green Sichuan Pepper
- 땅콩 마늘 칠리 오일 Peanut & Garlic Chilli Oil •

호박빛 푸아그라 테린 58

Amber Foie Gras Terrine

광둥식 와규 우설과 산자 생강 소스 88

Cantonese-Style Wagyu Beef Tongue with Sand Ginger Sauce

숙성 베르가못 드레싱을 곁들인 신선한 백합근 무침 ㉠ 38

Tossed Fresh Lily Bulb with Aged Bergamot Dressing

절인 고추를 곁들인 마리네이드한 케일 ㉠ 28

Marinated Kale with Pickled Chilli •

황금 목이버섯과 코끼리조개 마리네이드 138

Marinated Geoduck with Golden Fungus

차오저우식 돼지 족발 조림 58

Braised Pork Trotter in Teochew Style

㉠ 시그니처 Signature ㉠ 채식 Vegetarian • 매운맛 Spicy

이미지는 참고용입니다. Image is for illustration purposes only.

서비스 요금 10% 및 세금 별도 부과. Prices are subject to 10% service charge and prevailing goods and services tax.

맑은 해산물 육수에 담긴 홋카이도 코끼리조개와 해조류

HOKKAIDO GEODUCK WITH SEAWEED
SERVED IN CLEAR SEAFOOD BROTH

차분한 우아함으로 제공되는 이 요리는 바다의 생명력과 광둥식 맑은 국물의 정수를 담아 식사의 시작을 풍요롭게 열어줍니다. 4시간 동안 은은하게 끓여낸 맑고 깊은 해산물 육수가 이 요리의 핵심입니다. 서빙 직전, 따뜻한 육수를 홋카이도 미니 개불과 부드러운 해조류 위에 부어 완성합니다. 이 마지막 터치는 재료의 풍미를 깨우고 향을 더해, 바다의 정수를 담은 순수하고 영양 가득한 맛을 광둥식 세련미로 선사합니다.

Served with quiet elegance, this dish channels the vitality of the sea and the refined clarity of Cantonese soup-making traditions to offer a nourishing start to the meal. Simmered gently for four hours, the light yet deeply flavourful seafood broth forms the soul of this pristine creation.

At the moment of serving, the warm broth is poured over an arrangement of delicate Hokkaido mini geoduck clams and tender seaweed. This final flourish awakens the ingredients and releases their aromas, offering a pure, nourishing taste of the ocean's bounty in a graceful showcase of Cantonese refinement.

수프 SOUP

1인 기준
Per Person

맑은 해산물 육수에 담긴 홋카이도
코끼리조개와 해조류

Hokkaido Geoduck with Seaweed Served in Clear Seafood Broth

48

생선 부레, 구슬말 해조류, 건가리비,
중탕한 아몬드 육수

Double-Boiled Almond Broth with Fish Maw, Nostoc & Conpoy

82

코코넛에 담아낸 프랑콜린과 신선한 전복 중탕
Double-Boiled Francolin with Fresh Abalone in Coconut

58

염장 돼지 족발과 알배기 배추를 곁들여
중탕한 제비집 수프

Double-Boiled Bird's Nest with Cured Pork Knuckle & Baby Cabbage

98

채소, 열대 아몬드와 조린 무늬바리 수프

Braised Spotted Coral Grouper Soup with Vegetable & Tropical Almond

56

멜론을 넣고 중탕한 정통 소라고둥 수프

Classic Double-Boiled Sea Conch Soup with Melon

58

송이버섯과 국화 모양 두부를 곁들인 중탕

Double-Boiled Matsutake Mushroom Soup with
Chrysanthemum-Shaped Bean Curd

38

시그니처 Signature ● 채식 Vegetarian

서비스 요금 10% 및 세금 별도 부과. Prices are subject to 10% service charge and prevailing goods and services tax.

이미지는 참고용입니다. Image is for illustration purposes only.

진피와 물밤을 곁들인 ‘피파’ 오리 구이

ROASTED "PIPA" DUCK WITH TANGERINE PEEL
AND WATER CHESTNUT

광둥 순더의 전통 ‘피파 오리’에 대한 창의적 오마주로,
90일 숙성된 아일랜드 오리를 완전히 뼈를 제거하고
15년 숙성 진피와 물밤으로 섬세하게 간을 하여 완성한
시그니처 요리입니다.

오리는 중국 전통 악기인 피파의 우아한 실루엣을
담도록 정성스럽게 빗어, 바삭함이 완벽하게 살아나도록
황금빛으로 구워냅니다. 이 요리는 광둥식 로스팅 전통과
예술성을 현대적으로 재해석한 결과물입니다.

An inventive homage to the traditional "Pipa Duck" of Shunde,
Guangdong, this signature dish features a 90-day-old Irish
duck, fully deboned and delicately seasoned with
15-Year Aged Tangerine Peel and Water Chestnut.

Carefully shaped to resemble the elegant silhouette of the
pipa lute, the duck is roasted to golden, crispy perfection.
The result is a modern reinterpretation that celebrates
Cantonese roasting traditions and artistry in
form and flavour.

로스트 미트 ROAST MEAT

진피와 물밤을 곁들인 ‘피파’ 오리 구이 ✂

Roasted "Pipa" Duck with Tangerine Peel and Water Chestnut

해당 메뉴는 하루 전 사전 예약이 필요합니다.

Kindly note that orders must be placed 1 day in advance.

• 2-4 인용 Serves 2 - 4

• 5~8 인분 Serves 5 - 8

추가 선택: *Add-on:*

프로시스타 칼루가 하이브리드 캐비어 (50g)

Frosista Kaluga Hybrid Caviar (50g)

와인 페어링: **WINE PAIRING:**

2022 란사이 와이너리, 잉찬홍, 피노 누아, 닝샤, 중국 (150ml)

2022 Lansai Winery, Ying Chuan Hong, Pinot Noir, Ningxia, China (150ml)

티 페어링: **TEA PAIRING:**

진피를 곁들인 숙성 백차 Aged White Tea with Tangerine Peel

캐비어를 곁들인 바삭한 통돼지 껍질

Crispy Roasted Suckling Pig Skin with Caviar

통돼지 한 마리 주문은 최소 3일 전 예약이 필요합니다.

A whole suckling pig is available for preorder at least 3 days in advance.

바삭한 새끼 통돼지 구이

Crispy Roasted Suckling Pig

통돼지 한 마리 주문은 최소 3일 전 예약이 필요합니다.

A whole suckling pig is available for preorder at least 3 days in advance.

바삭한 삼겹살 구이 ^{CF}

Crispy Roasted Pork Belly

홍콩식 허니 글레이즈드 바비큐 포크 ^{CF}

Hong Kong-Style Honey Glazed Barbecued Pork

바삭한 간장 방사 사육 닭 요리 ^{CF}

Crispy Soy Sauce Free-Range Chicken

✂ 시그니처 Signature ^{CF} 방사 사육 Cage-Free

이미지는 참고용입니다. Image is for illustration purposes only.

서비스 요금 10% 및 세금 별도 부과. Prices are subject to 10% service charge and prevailing goods and services tax.

특제 굴소스를 곁들인 요시하마 건전복 조림

BRAISED DRIED YOSHIHAMA ABALONE
WITH SUPERIOR OYSTER SAUCE

이 요리는 일본 이와테현의 프리미엄 요시하마 건전복을 사용합니다. 15미 건전복은 약 7년간 성장하며, 전통적인 자연 건조와 반복적인 찜, 건조 과정을 거쳐 진한 풍미와 향을 응축합니다. 한 마리 한 마리가 시간과 장인의 노력이 깃든 결과물로, ‘전복의 귀족’이라 불립니다.

전복은 금화햄, 닭 육수, 하우스메이드 굴소스와 함께 36시간 동안 천천히 조려내 깊은 풍미와 진한 향이 오래도록 남습니다.

This dish features premium Yoshihama dried abalone from Iwate Prefecture, Japan. Each 15-head abalone takes about seven years to mature and undergoes traditional sun-drying and repeated steaming and air-drying – a meticulous process of dehydration and compression that seals in its intense flavour and aroma. Every piece is a product of time and expertise, earning its title as the “noble of abalones.”

The abalone is slow-braised with Jinhua ham, chicken stock, and a house-made oyster sauce for 36 hours, resulting in a richly flavoured broth and a deeply layered aroma that lingers long after the first bite.

프리미엄 건해산물 PREMIUM DRIED SEAFOOD

1인 기준
Per Person

특제 굴소스를 곁들인 오마 건전복 찜 (10미)
Braised 10-Head Dried Oma Abalone with Superior Oyster Sauce

1,688

특제 굴소스를 곁들인 요시하마 건전복 찜 (15미)
Braised 15-Head Dried Yoshihama Abalone with Superior Oyster Sauce

1,388

특제 굴소스를 곁들인 요시하마 건전복 찜 (18미)
Braised 18-Head Dried Yoshihama Abalone with Superior Oyster Sauce

988

특제 굴소스를 곁들인 남아공 건조 전복 조림 (15미)
Braised 15-Head Dried South African Abalone with Superior Oyster Sauce

188

전복 소스를 곁들인 홋카이도 해삼 찜 (60미)
Braised 60-Head Hokkaido Sea Cucumber with Abalone Sauce

168

숙성 순무를 곁들인 생선 부레 찜
Braised Fish Maw with Aged Turnip

176

전복 소스를 곁들인 프리미엄 5미 생선 부레 찜
Braised Premium 5-Head Fish Maw with Abalone Sauce

4,200 5
~6인분
Serves 5 – 6

사이드 디시 **SIDE DISH**

일본산 표고버섯
Japanese Shiitake Mushroom

18

원난 신선 황금 목이버섯
Yunnan Fresh Golden Fungus

28

헝가리산 거위 발
Hungarian Goose Web

28

차오저우식 두 가지 맛 알래스카 킹크랩

TEOCHEW-STYLE DUAL-FLAVOURED
ALASKAN KING CRAB

차오저우 요리의 섬세함을 담아, 알래스카 킹크랩을 두 가지 방식으로 정성스럽게 선보입니다.

하나는 전통 차오저우 방식으로 차갑게 준비해 킹크랩의 순수한 단맛을 강조합니다. 다른 하나는 푸닝 발효 두장 소스와 곁들여 바다의 섬세함에 진한 감칠맛을 더합니다. 아삭한 청사과와 부드러운 해조류가 어우러져, 신선함과 식감의 조화를 더한 우아한 요리가 완성됩니다.

A lavish interpretation of Teochew culinary finesse, this dish presents Alaskan king crab in two exquisite styles. One is served chilled, prepared using the traditional Teochew technique to highlight the crab's pristine sweetness. The other is paired with Pu Ning fermented bean paste, offering a rich umami counterpoint to its oceanic delicacy. Crisp green apple and delicate seaweed complete the dish, adding refined layers of freshness and texture to this elegant expression of contrast and harmony.

활 해산물 LIVE SEAFOOD

크랩 CRAB

알래스카 킹크랩

38/100g

Alaskan King Crab

차오저우식 두 가지 맛 스타일로도 주문 가능합니다.

Also available in dual-flavoured Teochew-style.

해당 메뉴는 하루 전 사전 예약이 필요합니다.

Kindly note that orders must be placed 1 day in advance.

스리랑카 그린로 크랩

18/100g

Sri Lankan Green Roe Crab

스리랑카 머드 크랩

16/100g

Sri Lankan Mud Crab

조리 방법

황주를 더한 달걀 흰자 찜 / 랍스터 육수를 더한 달걀 흰자 찜 /
생강·파 볶음 / 흑후추 소스 / 소금 달걀 노른자 / 바삭 마늘·고추 /
순더 고추를 사용한 워 볶음

COOKING METHOD

Steamed with Yellow Wine & Egg White / Steamed with Lobster Broth Infused Egg White /
Wok-Fried with Ginger & Spring Onion / Black Pepper Sauce /
Salted Egg Yolk / Crispy Garlic & Chilli / Wok-Fried with Shun De Chilli

특제 랍스터 육수에 데친 자연산 레드 플래그 그루퍼

WILD CAUGHT RED FLAG GROUPER
POACHED IN SUPERIOR LOBSTER BROTH

신선한 랍스터를 정성스럽게 손질해 오랜 시간
은은하게 끓여낸 이 요리는 눈부시게 황금빛을 띠며
깊고 풍부한 향을 지닌 육수가 특징입니다. 섬세한
단맛과 결을 온전히 보존하기 위해 육수는 생선과
분리하여 따로 조리하며, 맛을 보는 순간 각각의
요소가 완벽한 조화를 이루면서도 저마다 가장
순수한 형태로 빛을 받습니다. 이는 단순한 요리를
넘어, 정교한 화력 조절과 재료 본연의 맛, 그리고
자연의 풍미에 대한 존중이 하나로 응축된 광둥
요리의 정수를 품은 작품입니다.

Meticulously prepared with fresh lobster slow-simmered to
perfection, this dish yields a vibrantly golden and deeply
aromatic broth. The golden broth is cooked separately
from the fish to preserve its delicate sweetness and texture.

Upon tasting, the elements unite in perfect harmony,
allowing each to shine in its purest form. More than a dish,
it is a refined expression of Cantonese mastery, where
precise heat control, ingredient integrity and a respect for
natural flavours converge in every spoonful.

활 해산물 LIVE SEAFOOD

활어 LIVE FISH

자연산 앰푸라우 Wild Caught Empurau 해당 메뉴는 3일 전 사전 예약이 필요합니다. <i>Kindly note that orders must be placed 3 days in advance.</i>	128/100g
자연산 무늬바리 Wild Caught Spotted Coral Grouper	28/100g
자연산 레드 플래그 그루퍼 Wild Caught Red Flag Grouper	38/100g
자연산 옐로우스킨 타이거 그루퍼 Wild Caught Yellow Skin Tiger Grouper	28/100g
자연산 마블 고비 Wild Caught Marble Goby	18/100g
비늘돔 Parrot Fish	38/100g

조리 방법

간장 찜 / 버섯 찜 / 생강 소스 찜 / 흑두 소스 찜 /
옐로우 랜턴 칠리 조림 / 구운 돼지고기 조림 / 탕수 /
하우스 XO 소스 필레 볶음 / 랍스터 슈퍼리어 육수에 데친 요리 (1인당 \$8) /
화이트 페퍼 생선 육수와 무를 넣어 천천히 끓인 요리

COOKING METHOD

Steamed with Soy Sauce / Steamed with Assorted Fungus /
Steamed with Ginger Sauce / Steamed With Black Bean Sauce /
Simmered with Yellow Lantern Chilli / Braised with Roasted Pork /
Sweet & Sour / Wok-Fried Fillet with Homemade XO Sauce /
Poached in Superior Lobster Broth (\$8 per person) /
Simmered with White Pepper Fish Broth & Radish

활 해산물

LIVE SEAFOOD

랍스터 & 새우

LOBSTER & PRAWN

호주산 랍스터 38/100g
Australian Lobster

남중국해 랍스터 68 개당each
South China Sea Lobster (약 approx. 400g)

조리 방법

마늘과 당면을 곁들인 찜 요리 / 황주를 더한 달걀 흰자 찜 /
소금·후추 볶음 / 특제 육수 / 버터·커리잎 / 치즈 오븐구이 /
생강·파 볶음 / 랍스터 육수에 데친 요리 (1인당 \$8)

COOKING METHOD

Steamed with Garlic & Glass Noodle / Steamed with Yellow Wine & Egg White /
Wok-Fried with Salt & Pepper / Superior Stock / Butter & Curry Leaf /
Baked with Cheese / Wok-Fried with Ginger & Spring Onion /
Poached in Lobster Broth (\$8 Per Person)

활 해산물

LIVE SEAFOOD

조개류

SHELLFISH

캐나다산 코끼리조개 38/100g
Canadian Geoduck

남중국해 참소라 39/100g
South China Sea Whelk

스코틀랜드산 맛조개 (최소 주문 1kg) 12/100g
Scottish Razor Clam (min. order of 1kg)
해당 메뉴는 3일 전 사전 예약이 필요합니다.
Kindly note that orders must be placed 3 days in advance.

자연산 남아프리카 전복 88/100g
Wild South African Abalone

일본산 북방조개 26/100g
Japanese Surf Clam

조리 방법

랍스터 육수에 데친 요리 (1인당 \$8) / 닭 육수에 데친 요리 (1인당 \$8)
마늘과 당면을 곁들인 찜 요리 / 생강·파 볶음 /
하우스 XO 소스 볶음 / 양파 볶음 / 흑두·칠리 볶음

COOKING METHOD

Poached in Lobster Broth (\$8 Per Person) / Poached with Chicken Broth (\$8 Per Person) /
Steamed with Garlic / Wok-Fried with Ginger & Spring Onion /
Wok-Fried in Homemade XO Sauce / Wok-Fried with Assorted Onions /
Wok-Fried with Black Bean & Chilli

해산물

SEAFOOD

게살과 카피르 라임잎을 넣은 바삭한
플라워 크랩 껍질

Crispy Stuffed Flower Crab Shell with Crab Meat & Kaffir Lime Leaves

42
1인 기준
per person

랍스터 육수에 익힌 일본산 북방조개,
수세미, 유이얼버섯

Poached Japanese Surf Clam with Luffa & Yu Er Fungus in Lobster Broth

98

백합, 아스파라거스, 하우스 XO 소스를
곁들인 호주산 가리비 볶음

Stir-Fried Australian Scallop with Lily Bulb, Asparagus & Homemade XO Sauce

78

황금 마늘과 절임 무를 곁들여 뚝배기에
조리한 무늬바리 필레

Spotted Coral Grouper Fillet with Golden Garlic & Preserved Radish
Served in Claypot

168

흑초와 생강 소스를 곁들인 참돔 필레 구이

Pan-Fried Pomfret Fillet with Black Vinegar & Ginger Sauce

58

✍ 시그니처 Signature

서비스 요금 10% 및 세금 별도 부과. Prices are subject to 10% service charge and prevailing goods and services tax.



짚에 감싼 야채절임을 곁들인 앵거스 소갈비 찜

BRAISED ANGUS SHORT RIB WITH
PRESERVED VEGETABLE WRAPPED IN
STRAW LEAVES

광둥 메이저우의 하카 전통 요리인 메이차이코우로우 (매실채 삼겹살찜)에서 영감을 받아, 아홉 번 찌고 아홉 번 말리는 오랜 방식으로 절임 채소의 깊은 풍미와 진한 맛을 극대화한 요리입니다. 풍부한 마블링과 천연 젤라틴이 특징인 앵거스 소갈비를 숙성 매실채로 감싸고, 짚에 싸서 조리합니다. 약한 불에서 천천히 조려내 절임 채소의 자연스러운 단맛이 고기에 스며들어, 부드럽고 풍부하며 진한 향이 가득한 요리가 완성됩니다.

Inspired by the classic Hakka delicacy Meicai Kourou (Braised Pork Belly with Preserved Mustard Greens) from Meizhou, Guangdong, this dish is elevated through the time-honored technique of "nine steamings and nine sun-dryings", a meticulous process that enhances the full depth and richness of the preserved greens.

Angus short ribs, renowned for their rich marbled texture and natural gelatin, are wrapped in matured meicai and encased in straw leaves. Slow-braised over a gentle flame, these short ribs absorb the natural sweetness of the preserved greens, resulting in a dish that is sumptuously tender, full-bodied, and deeply aromatic.

이미지는 참고용입니다. Image is for illustration purposes only.

가금류, 자라, 황소개구리 & 육류 POULTRY, SOFTSHELL TURTLE, BULLFROG & MEAT

생강 페이스트와 신선한 생선 부레를 더한
자연방목 닭고기 찜 ^{CF} ^{RS} 68

Steamed Free-Range Chicken with Fresh Fish Maw & Ginger Paste

바질과 순더 고추로 조린 자라 138

Braised Softshell Turtle with Basil & Shunde Chilli •

타이푼 셸터식의 바삭한 황소개구리 다리 ^{LS} 72

Typhoon Shelter-Style Crispy Bullfrog Leg •

짚에 감싼 야채절임을 곁들인 앵거스 소갈비 찜 [✂]

Braised Angus Short Rib with Preserved Vegetable Wrapped in Straw Leaves

• 2~4 인분 Serves 2 - 4 78

• 6~8 인분 Serves 6 - 8 138

둥취 황주와 양송이버섯, 오크라를 곁들인
한우 큐브 볶음 128

Wok-Fried Hanwoo Beef Cube with Dong Qu Yellow Wine,
Button Mushroom & Okra

절임 채소와 피클 고추를 곁들인
이베리코 돼지고기 볶음 ^{CF} 38

Wok-Fried Pork with Preserved Vegetable & Pickled Chilli •

상나무 열매 절임을 올린 다진 돼지고기 찜 ^{CF} 38

Steamed Pork Patty with Pickled Cordia Seeds

계절 과일을 곁들인 탕수육 ^{CF} 52

Sweet & Sour Pork with Seasonal Fruits

[✂] 시그니처 Signature • 매운맛 Spicy ^{CF} 방사 사육 Cage-Free ^{LS} 현지 조달 Locally Sourced ^{RS} 지역 조달 Regionally Sourced

서비스 요금 10% 및 세금 별도 부과. Prices are subject to 10% service charge and prevailing goods and services tax.

간장 육수에 베이비 시금치와 수제 두부피 조림

SIMMERED HOMEMADE FRESH BEAN CURD
SKIN WITH BABY SPINACH IN SOY BROTH

광둥 요리의 철학인 ‘탕으로 기력을 보충한다’는 전통과 ‘신선함과 단순함의 미학’을 바탕으로, 엄선한 헤이룽장산 유기농 대두를 매장에서 직접 갈아낸 신선한 두유를 사용합니다. 갓 간 두유를 부드럽게 데워 만든 유바는 연하면서도 탄력 있는 식감으로 미식가들에게 사랑받는 식재료입니다. 깊이 있는 콩 육수와 어린잎 시금치를 함께 은은히 끓여내면, 유바가 육수의 풍미를 머금어 고소한 콩 향과 은은한 단맛, 흙내음이 어우러진 조화로운 풍미를 완성합니다. 몸과 마음을 편안하게 감싸는 이 요리는 균형 잡힌 건강함과 품격 있는 깊이를 담아냅니다.

Rooted in the Cantonese culinary philosophy of "nourishment through soup" and "celebrating freshness and simplicity," this dish features soy milk freshly ground in-house from premium organic soybeans sourced from Heilongjiang.

The fresh soy milk is gently heated to form delicate bean curd skin, or yuba, prized for its tender yet springy texture. Simmered together with a rich soy broth and baby spinach, the yuba absorbs the essence of the broth, creating a harmonious interplay of nutty soybean aroma and sweet, earthy depth. The result is a comforting dish that embodies wholesome balance and goodness.



이미지는 참고용입니다. Image is for illustration purposes only.

채소 & 두부 요리

VEGETABLE & BEAN CURD

철갑상어 힘줄과 새우알을 곁들인 무 조림 98

Braised White Radish with Sturgeon Tendon & Shrimp Roe

간장 육수에 베이비 시금치와 수제 두부피 조림 32

Simmered Homemade Fresh Bean Curd Skin with Baby Spinach in Soy Broth

모듬 해산물을 넣은 광둥식 흑두부 뚝배기 48

Cantonese-Style Black Bean Curd Claypot with Assorted Seafood

염장 생선과 다진 돼지고기를 곁들인 42

가지 볶음 클레이팟 요리

Wok-Fried Eggplant with Salted Fish & Minced Pork Served in Claypot

연근과 모듬 채소로 속을 채운 바삭한 두부피 튀김 38

Crispy Bean Curd Skin Stuffed with Lotus Root with Assorted Vegetables

하우스 XO 소스를 곁들인 브로콜리니 볶음 클레이팟 요리 36

Stir-Fried Broccolini with Homemade XO Sauce in Claypot •

수제 어묵과 함께 끓인 알배기 배추 48

Simmered Baby Cabbage with Homemade Fish Curd

리푸 토란과 함께 끓인 밀크 캐비지 48

Simmered Milk Cabbage with Lipu Taro

채소 볶음 28

Stir-Fried Vegetables

베이비 시금치 / 청경채 / 어린 가이랑 / 아스파라거스 / 방울양배추 /

브로콜리니 / 시금치 / 로메인 상추

Baby Spinach / Choy Sum / Baby Kailan / Asparagus /

Brussels Sprouts / Broccolini / Amaranth / Romaine Lettuce

조리 방법

볶음 / 마늘 / 데침 / 생선 육수 / 염장·피단 육수 /

하우스 XO 소스 / 사쿠라 에비

COOKING METHOD

Wok-Fried / Garlic / Poached / Fish Broth / Salted & Century Egg Stock /

Homemade XO Sauce / Sakura Ebi

✂ 시그니처 Signature ⑤ 채식 Vegetarian • 매운맛 Spicy

서비스 요금 10% 및 세금 별도 부과. Prices are subject to 10% service charge and prevailing goods and services tax.

알래스카 크랩과 홋카이도 건가리비를 곁들인 볶음 쌀국수

FRIED RICE VERMICELLI WITH ALASKAN
CRAB MEAT & HOKKAIDO DRIED SCALLOP

순더의 대표 요리 ‘금목서 삭스핀’에서 영감을 받아,
상어 지느러미 대신 게살과 황금 달걀 실을 사용하고,
쫄깃한 신주 쌀국수를 곁들인 세련된 요리입니다.
셰프가 달걀을 금목서 꽃잎처럼 가볍고 부드럽게
볶아낸 뒤, 엄선한 알래스카 크랩과 건가리비와
함께 강한 화력으로 볶아내 ‘웍 헤이
(불맛)’를 입혀 식감과 향을 모두 살렸습니다.

Inspired by the Shunde classic "Osmanthus Shark Fin",
this refined dish replaces shark fin with crab meat and
golden egg floss, paired with springy Hsinchu rice
vermicelli. Our chef stir-fries the egg into light, airy flecks
to resemble osmanthus petals, then vigorously wok-tosses
them with handpicked Alaskan crab meat and
dried scallops to imbue each element with wok hei,
"the breath of the wok",
capturing both texture and
aroma in every bite.

밥 & 면 요리 RICE & NOODLE

알래스카 크랩과 홋카이도 건가리비를
곁들인 볶음 쌀국수  58
Fried Rice Vermicelli with Alaskan Crab Meat & Hokkaido Dried Scallop

얇게 썬 한우와 수제 XO 소스로 볶은 쌀국수  62
Wok-Fried Rice Noodle with Sliced Hanwoo Beef in Homemade XO Sauce

야생 버섯을 곁들인 이푸면 조림 38
Braised Ee-Fu Noodle with Wild Mushroom

전복, 홋카이도 건가리비, 닭고기 볶음밥  58
Braised Rice with Abalone, Hokkaido Dried Scallop & Diced Chicken

자연산 남아프리카 전복으로 업그레이드 가능 88/100g
Upgrade to Wild South African Abalone

해당 메뉴는 2일 전 사전 예약이 필요합니다.
Kindly note that orders must be placed 2 days in advance.

호주산 관자와 건관자, 구슬말을 넣은 볶음밥  52
Fried Rice with Australian Scallop, Dried Scallop & Nostoc

죽순과 한우를 넣은 볶음밥 46
Fried Rice with Bamboo Shoots & Hanwoo Beef

랍스터 육수에 해산물을 곁들인 데친 자스민 라이스 58
Poached Jasmine Rice with Seafood in Lobster Broth

 시그니처 Signature  방사 사육 Cage-Free

이미지는 참고용입니다. Image is for illustration purposes only.

서비스 요금 10% 및 세금 별도 부과. Prices are subject to 10% service charge and prevailing goods and services tax.

바다제비집과 은행을 곁들인 구운 타로 타르트

BAKED TARO TART WITH BIRD'S NEST & GINKGO NUT

차오저우 연회에서 타로 페이스트는 ‘꼬리의 단맛’이라 불리며, 조용한 피날레처럼 식탁을 장식합니다. 차오저우인에게 시작과 끝의 단맛은 단순한 관습이 아니라, 조화로운 삶을 기원하는 축복입니다.

연회의 마지막에 제공되는 타로는 진한 향이 퍼지고, 식감은 부드럽고 구름처럼 가볍습니다. 한 숟갈 뜸 때마다 타로의 깊은 풍미, 바다제비집의 섬세한 부드러움, 은행의 은은한 짭쭙함이 완벽한 조화를 이룹니다. 이 디저트는 단순한 후식이 아니라, 차오저우 문화에서 완성과 전통을 상징하는 우아한 마무리입니다.

At a Teochew banquet, taro paste graces the table like a quiet finale, lovingly called the “sweet at the tail.” For the Teochew people, sweetness at the beginning and sweetness at the end is more than custom; it is a blessing for a life that begins and ends in harmony.

Served at the close of the feast, the taro’s rich aroma fills the air, its texture smooth and cloud-like. Each spoonful blends the velvety depth of taro with the delicate lightness of bird’s nest and the subtle bitterness of ginkgo, finishing in perfect balance. More than a dessert, it marks the graceful close of the evening — a symbol of wholeness and cherished tradition in Teochew culture.

디저트 DESSERT

정통 호두 크림 18

Traditional Walnut Cream

바다제비집과 은행을 곁들인 구운 타로 타르트 32 개당 per piece

Baked Taro Tart with Bird's Nest & Ginkgo Nut

해당 메뉴는 준비에 15분이 소요됩니다.

Kindly note that a 15-minute preparation time is needed.

시그니처 망고 포춘 파우치 18 개당 per piece

Signature Mango Fortune Pouch

해당 메뉴는 조리 준비에 약 15분이 소요됩니다.

Kindly note that a 15-minute preparation time is needed.

흰자를 곁들인 아몬드 크림 디저트 18

Sweetened Almond Cream with Egg White

15년 숙성 진피와 연자를 곁들인 팔죽 18

Red Bean Soup with 15-Year Aged Tangerine Peel & Lotus Seed

황금 목이버섯, 자스민, 15

라임 제스트를 곁들인 차가운 물밤 수프

Chilled Water Chestnut Soup with Golden Fungus, Jasmine & Lime Zest

타마릴로 셔벗 18

Tamarillo Sherbet

프리미엄 바다제비집 88

Premium Bird's Nest

해당 메뉴는 조리 준비에 약 15분이 소요됩니다.

Kindly note that a 15-minute preparation time is needed.

조리 방법

코코넛 밀크/아몬드 밀크/대추와 함께 중탕

COOKING METHOD

Double-Boiled with Coconut Milk / Almond Milk / Red Date

시그니처 Signature

이미지는 참고용입니다. Image is for illustration purposes only.

서비스 요금 10% 및 세금 별도 부과. Prices are subject to 10% service charge and prevailing goods and services tax.

JIN
TING
WAN
金蜓湾