
ORIGINATED 1891
RESTAURANT
MOTT No. 32
卅二公館

MOTT No. 32
卅二公館

Mott 32라는 이름은 1891년에 뉴욕에서 처음 문을 열었던 중국 편의점의 주소인 32 Mott Street에서 따왔습니다. 이 편의점은 이후 가장 역동적인 도시 중 하나인 뉴욕에서 오늘날의 활기찬 차이나타운이 형성되는 데 중요한 역할을 했습니다. Mott 32는 이러한 역사적 배경을 바탕으로, 홍콩의 문화와 미식 전통을 현대적으로 이어가는 컨템포러리 중식 레스토랑입니다.

저희는 세계 각지에서 발견할 수 있는 독특한 풍미를 선보이기 위해 재료의 산지를 중요하게 생각합니다. 가능한 유기농 식재료와 환경적으로 지속 가능한 재료를 사용해 윤리적 조달을 실천하고 있으며, 변함없는 맛과 품질을 보장하기 위해 농장과도 긴밀히 협력하고 있습니다.

홍콩 • 밴쿠버 • 라스베가스 • 싱가포르
두바이 • 서울 • 방콕 • 세부 • 토론토

MOTT NO. 32
卅二公館

Mott 32는 지난 10년 동안 지속가능성에 대한 글로벌 변화와 인식 제고를 이끄는 데 앞장서 왔습니다. 지역 농산물을 사용하고 지속 가능하면서도 맛있는 식물 기반 메뉴를 개발하는 것뿐만 아니라, 테이크아웃 포장재에는 퇴비화가

여기를 스캔하여 자세히 알아보세

Scan here for Digital Menu



하우스 티 House Tea

7
1인당 / per person

철관음 Tie Guan Yin
드래곤볼 자스민 Dragon Ball Jasmine
숙성 보이차 Aged Puer
수미(백모란) Shoumei (White Peony)
국화 Chrysanthemum

프리미엄 중국 차 Premium Chinese Tea

11
1인당 / per person

페퍼민트 Peppermint Tea
인삼 우롱 Ginseng Oolong
우이 대홍포 Wuyi Da Hong Pao
슈프림 피닉스 Supreme Phoenix

디럭스 중국 차 Deluxe Chinese Tea

13
1인당 / per person

슈프림 철관음 Supreme Tie Guan Yin
윈난 고급 숙성 보이차 Yunnan Reserved Old Pu Er
백호은침 Silver Needle
용정 Long Jing

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

Mott 시그니처 칵테일

Five Spice Sherry 25
테킬라 / 페드로 시메네스 셰리 / 파이브 스파이스 / 라즈베리 / 세이지

Velvet Crane 25
진 / 로즈 / 피스타치오 / 엘로우 샤르트뢰즈 / 달걀 흰자

Hong Kong Iced Tea 25
테킬라 / 릴레 블랑 / 블랙커런트 / 자스민차 / 바질 씨앗

Forbidden Rose 26
바닐라 인퓨즈드 피스코 / 패션프루트 / 리치 / 칠리 / 레몬 / 달걀 흰자

Nashi 25
배 사케 / 보드카 / 타이 바질 / 레몬

Harbour Dawn 25
버터 워시드 바닐라 럼 / 코코넛 / 판단 / 아몬드 /
베르쥬 / 샴페인

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

Mott 시그니처 칵테일

Hanami 26
버번 / 진 / 우메슈 / 유자 / 시소 / 진저 비어 / 국화

Secrets of Xi'an 25
스카치 위스키 / 모타이 프린스 / 그린 애플 / 미소 허니 /
오이 / 매실 소금

Fujian Negroni 25
아마로 / 아페롤 / 진 / 인삼 / 라프산숑차 /
사천 페퍼

Oak & Ash 25
버번 / 표고 메이플 시럽 / 참깨 버터 / 호두

Anna Wong 25
만다린 필 인퓨즈드 진 / 레몬 / 꿀 / 오스만투스 / 계란흰자

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

제로 에딧(논알코올)



Salty Yuzu Lemonade 17
피버트리 소다 / 유자 주스 / 레몬 주스 / 시럽



Hibiscus Sour 17
라이어 이탈리안 스프리츠 / 달걀 흰자 / 레몬 주스 / 모닌 히비스커스 시럽



Jasmine Cooler 17
리치 퓌레 / 피버트리 진저 비어 / 프레쉬 레몬 주스 / 자스민차 시럽



Stone Cutter 17
패션 프루트 퓌레 / 미소 허니 / 자스민 대홍포 믹스 티 / 피버 트리 소다 / 사워 플럼 파우더



Garden Grove 17
그래니스미스 그린 애플 주스 / 프레쉬 레몬 주스 / 피버 트리 소다 / 판단 시럽 / 타이 바질 시럽



Heineken® 0.0 Beer 15

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

콜드 티

매일 디너 시간 내 이용 가능

Pick Me Up	Sichuan Smash 진 / 사쿠라 리큐르 / 민트 / 리큐르 드 비올레트 / 크렘 드 피치 / 레몬 / 레드 와인 / 칠리 쓰촨 마라 스프레이	24
	Darkest Sunrise 테킬라 블랑코 / 허니 아가베 / 에스프레소 / 라임 / 오렌지	24
Dessert	Wild Strawberry Fizz 보드카 / 콰이페 리치 / 딸기 리큐어 / 레몬 주스 / 꿀 / 달걀 흰자 / 더블 크림	24
	Matcha Colada 럼 / 프랑젤리코 / 말리부 / 레몬 / 말차 / 달걀 흰자	24
Digestive	Tamarind Old Fashioned 타마린드 인퓨즈드 버번 / 앙고스투라 비터 / 타마린드 시럽 / 아몬드 쿠키	24
	Smoked Calamansi Magarita 테킬라 블랑코 / 살레르 / 메스칼 / 오렌지 인퓨즈드 라가불린 / 라임	24
Served Hot	Kowloon Coffee 라이 위스키 / 간장 / 따뜻한 가당 커피 / 더블 크림	24
	King of Wan Chai 스카치 위스키 / 말차 파우더 / 단맛이 첨가된 따뜻한 말차 / 더블 크림	24

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax

Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

Executive Set Lunch Menu 이그제큐티브 런치 세트

68 Per Person 1인당

Minimum two guests 최소2명부터 | With Promotion Period, upon ordering of Executive Set Lunch, you will receive a glass of Mocktail - Jasmine Cooler 할인 기간 동안, 이 비즈니스 세트는 무알콜 특제 음료 한 잔을 제공합니다. Not available on weekends, PH & Eve of PH 주말, 공휴일 및 공휴일 전날에는 이 점심 세트를 제공하지 않습니다

전채 Starter Platter

바비큐 이베리코 돼지고기, 옐로우 마운틴 허니
Apple Wood Smoked Pluma Iberico Pork, Yellow Mountain Honey (CF)

마늘 소스 오이 무침
Marinated Cucumber & Garlic (RS)

고수와 블랙 트러플 방사 토종닭 냉채
Cold Free-Range Chicken, Coriander, Black Truffle (RS) (CF)

메인 요리 Main

오색 퀴노아 새우볼 볶음
Wok-Fried Prawn, Rainbow Quinoa, Onion

1인당 $15 추가하면 교체할 수 있어요 with an upgrade of $15/person you could change to 호주산 M9 깍둑 와규 볶음 Stir-Fried Australian M9 Wagyu, Black Pepper

마늘 소스 당면과 함께 찐 용돔 볼
Steamed Garoupa Fillet, Minced Garlic & Vermicelli

어구와 닭가슴살을 넣고 끓인 이나니와 우동Inaniwa Udon, Fish Maw, Shredded Free-Range Chicken (RS)

1인당 $38 추가하면 교체할 수 있어요 with an upgrade of $38/person you could change to 상탕 보스턴 랍스터 눌인 이면 Stewed Ee Fu Noodle with Boston Lobster in Superior Broth

디저트 Dessert

석류 골드 젤리와 망고 코코넛 찹쌀롤
Sweetened Guava Soup, Sago, Pomelo with Fresh Mango Glutinous Rice Roll & Coconut

Indulge in a modern luxury, 20g of premium Imperial Bird's Nest, delicately layered into your dessert. Add-on: $15 per set 현대적인 호화를 즐기세요 – 고급 제왕 연꽃즙 20g을 추가로, 정교하게 디저트 위에 올립니다. 추가 요금: 세트당 $15

(RS) Regionally Sourced (CF) Cage-Free (LS) Locally Sourced (CSS) Certified Sustainable Seafood (V) Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

Mott 32 Classic – Set Lunch Menu 클래식 런치 세트

98 Per Person 1인당

Minimum two guests 최소2명부터 | Inclusive of Premium Chinese tea 특급 명차 포함

전채 Starter	고수와 블랙 트러플 방사 토종닭 냉채 Cold Free-Range Chicken, Coriander, Black Truffle RS CF
	숙성 흑초 목이버섯 해파리 냉채 Marinated Jellyfish & Cucumber RS
딤섬 Dim Sum	보탄에비, 이베리코 흑돼지 날치알 쇼마이 Spot Prawn, Iberico Pork, Flying Fish Roe Siu Mai LS
	호주산 관자 & 새우 해산물 산라 소롱포 South Australian Scallop, Prawn, Hot & Sour Shanghainese Soup Dumplings RS
탕 Soup	어구, 말린 관자, 그루퍼 생선살 수프 Fish Maw, Conpoy, Garoupa Soup RS
메인 요리 Main	튀긴 대구, 황금 마늘, 고추 Deep-Fried Cod Fish, Golden Garlic, Chilli
	남호주 옥대 볶음 아스파라거스 Sautéed South Australian Scallops with Asparagus RS
	건새우 알배기 배추 상하이 파기름 비빔면 Shanghainese Noodles, Dried Shrimp, Tossed with Scallion Oil RS
디저트 Dessert	리치 아이스크림 Lychee Sorbet

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax

Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

Mott 32 Signature – Set Lunch Menu 시그니처 런치 세트

168 Per Person 1인당

Minimum two guests 최소2명부터 | Inclusive of Deluxe Chinese tea 최고급 명차 포함

전채 Starter

바비큐 이베리코 돼지고기, 옐로우 마운틴 허니
Apple Wood Smoked Pluma Iberico Pork, Yellow Mountain Honey (CF)

42일 동안 기른 베이징 오리 롤
Apple Wood Roasted 42 Days Peking Duck Roll,
"Signature Mott 32 Cut" (RS) (CF)

딤섬 Dim Sum

반숙 메추리알 이베리코 흑돼지 트러플 쇼마이
Soft Quail Egg, Iberico Pork, Black Truffle Siu Mai (LS)

캐비어를 올린 시금치 관자 새우 딤섬
Scallop Dumplings, Spinach, Prawn, Caviar (RS)

탕 Soup

생선 사골 육수 어구, 죽생버섯 탕
Double Boiled Fish Bone Broth, Fish Maw, Bamboo Pith, Chinese Cabbage (RS)

메인 요리 Main

굴소스 날것 전복 8개와 꽃버섯, 브로콜리 곁들임
Braised 8-Head Abalone, Fragrant Mushroom,Broccoli

상탕 보스턴 랍스터 조림 이면
Stewed Ee Fu Noodle with Boston Lobster in Superior Broth (RS)

디저트 Dessert

카라멜 자몽 허니컴 코코넛 아이스크림
Pomelo, Grapefruit & Honeycomb, Coconut Ice Cream

(RS) Regionally Sourced (CF) Cage-Free (LS) Locally Sourced (CSS) Certified Sustainable Seafood (V) Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

Luxury Set Menu 럭셔리 세트

278 Per Person | Minimum two guests 1인당 S$278(세금 및 봉사료 별도)

전채 요리 Starter Platter

바비큐 이베리코 돼지고기, 옐로우 마운틴 허니
Apple Wood Smoked Pluma Iberico Pork, Yellow Mountain Honey CF

해파리와 오이 무침
Marinated Jellyfish & Cucumber RS

바삭한 돼지 삼겹살 구이
Crispy Roasted Pork Belly CF

수프 & 메인 요리 Soup & Main

생선 부레, 중탕 생선 뼈 육수, 망태버섯, 배추
Double-Boiled Fish Bone Broth, Fish Maw, Matsutake Mushroom, Chinese Cabbage RS

남아프리카산 말린 통전복 조림,굴 소스
Braised Whole Dried South African Abalone, Broccoli, Mushroom & Oyster Sauce

신선한 새우 아스파라거스 XO 소스 볶음
Sauteed Fresh Prawn with Spicy XO Sauce & Asparagus RS CSS

알래스카 게살 볶음밥, 날치알
Alaskan Crabmeat Fried Rice, Flying Fish Roe RS

디저트 Dessert

구아바 수프, 제비집, 사고, 포멜로
Sweetened Guava Soup, Bird Nest, Sago, Pomelo

신선한 망고, 코코넛, 찹쌀
Fresh Mango, Coconut, Glutinous Rice Roll

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

Exclusively Weekend Family Set Lunch 주말 패밀리 런치 세트

388 Per Order 한 조각 | Good for 2-4 persons 2~4명이 이용할 수 있어요

전채, 딤섬 Starter, Dim Sum

황산 꿀 사과나무 훈연 이베리코 플루마 차슈
Apple Wood Smoked Pluma Iberico Pork, Yellow Mountain Honey CF

고수와 블랙 트러플 방사 토종닭 냉채
Cold Free-Range Chicken, Coriander, Black Truffle RS CF

마늘 소스 오이 무침 RS
Marinated Cucumber and Garlic

호주산 관자 & 새우 해산물 산라 소롱포
South Australian Scallop, Prawn, Hot & Sour Shanghainese Soup Dumplings RS

메인 Main

42일 애플우드 구이 북경 오리
Apple Wood Roasted Peking Duck "Mott 32 Cut" RS CF

시그니처 훈연 은대구 구이
Signature Smoked Black Cod

벚꽃새우, 허니빈, XO소스 어린 배추 볶음
Wok-Fried Baby Napa Cabbage, Japanese Sakura Shrimps, Honey Beans, XO Sauce RS

북경식 매콤 바삭한 오리 랙
Peking Style Spicy Crispy Duck Rack RS CF

생선 육수 관자, 새우, 누룽지 포반 (탕밥)
Scallops, Prawns, Crispy Rice in Fish Soup RS

디저트 Dessert

구아바 사고 포멜로 달콤한 냉수프
Sweetened Guava Soup, Sago, Pomelo RS V

이 세트는 공휴일 전날, 공휴일, 그리고 주말 점심 시간에만 제공합니다
This menu is only applicable on eve of public holiday, public holiday and weekends lunch period.

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

축제 오리

축제 북경오리
바오 프라임 컷
파리산 오세트라 캐비어
(30g)와 함께 제공

Celebration Peking Duck
Prime Cuts on Bao
Topped with Parisian Oscietre Caviar (30g) RS CF

296

Mott 32의 상징적인 오리 요리를 더 고급스럽게 끌어올린 축제 오리는 한마리의 오리에서 가장 훌륭한 여덟 가지 부위를 엄선해 선보입니다.

각각의 부위는 바삭한 껍질, 부드러운 살코기, 잘 녹아내린 지방의 완벽한 비율을

자랑합니다. 엄선된 여덟 가지 부위는 특별히 제작된 바오 번에 담겨 제공되며,

최고급 캐비어를 넉넉히 더해 풍부하면서도 짭조름한 단맛이 조화를 이루는 잊을 수 없는 한 입을 선사합니다.

이 호화로운 요리는 준비 과정도, 기다릴 필요도 없이 간편하게 즐길 수 있도록 구성되었습니다.

또한 나머지 오리 요리는 전병과 다양한 양념과 함께 테이블 사이드에서 전통 방식으로 제공하며 경험을 이어갑니다. 축제 오리 는 북경오리를 즐기는 방식을

과감하게 재해석한 요리로, 럭셔리하고 현대적이며, 함께 나누어 먹기에 좋은 메뉴입니다.

사전 예약 | 일일 한정 수량

Pre-order in Advance | Limited Daily

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

BBQ

시그니처 모트 32 컷’ 42일 애플우드 구이 북경 오리	Apple Wood Roasted Peking Duck “Mott 32 Cut” RS CF	148
	Mott 32의 애플우드 42일 훈제 북경 오리 구이는 말린 사과나무의 달콤한 향으로 훈연되어, 갓 찐 밀 전병, 얇게 썬 오이와 파, 비정제 사탕수수 설탕, 특제 하우스메이드 호이신 소스와 함께 제공됩니다. 창립자들이 고안한 독자적인 손질 기법을 통해 오리의 풍부한 육즙을 그대로 가두어, 본래 왕실을 위해 의도되었던 진정한 풍미를 선사합니다. 준비 과정에 시간이 많이 소요되기 때문에, 오리는 한정된 수량만 제공되며, 사전 주문을 통해서만 맛보실 수 있습니다. 해당 요리는 약 3~4인분이며, 오리는 고객 도착하는 시간에 맞춰 갓 구운 상태로 제공됩니다 사전 예약 | 일일 한정 수량 Pre-order in Advance | Limited Daily	
경식 매콤 바삭한 오리 랙 (북경오리 두 번째 코스 추가)	Peking Style Spicy Crispy Duck Rack RS CF or Preserved Duck Liver Sausage, Minced Duck, Lettuce Cup RS CF (Peking Duck second course add on)	32

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

BBQ

큐 이베리코 돼지고기, 옐로우 마운틴 허니	Apple Wood Smoked Pluma Iberico Pork, Yellow Mountain Honey CF (Limited daily)	59
바삭한 돼지 삼겹살 구이	Crispy Roasted Pork Belly CF	31

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

딤섬 Dim Sum

찜 요리 Steamed

전통 이베리코 돼지고기 소롱포	Traditional Iberico Pork Shanghainese Soup Dumplings RS	4개 (4pcs)	15
호주산 관자 & 새우 해산물 산라 소롱포	South Australian Scallop, Prawn, Hot & Sour Shanghainese Soup Dumplings RS	4개 (4pcs)	15
생 버섯 물밤 만두	Wild Mushrooms, Water Chestnut Dumplings RS	3개 (3pcs)	12
반숙 메추리알 이베리코 흑돼지 트러플 쇼마이	Soft Quail Egg, Iberico Pork, Black Truffle Siu Mai LS	2개 (2pcs)	13
보탄에비, 이베리코 흑돼지 날치알 쇼마이	Spot Prawn, Iberico Pork, Flying Fish Roe Siu Mai LS	4개 (4pcs)	17
제이드 랍스터 하가우, 알래스카 게살, 가리비 및 생새우	Jade Lobster Har Gow, Alaskan Crab Meat, Scallops & Fresh Prawns	1개 (1pc)	34
캐비어를 올린 시금치 관자 새우 딤섬	Scallop Dumplings, Spinach, Prawn, Caviar RS	3개 (3pcs)	16
통새우 하가우 (수정 하가우)	King Prawn Har Gow CSS	4개 (4pcs)	15
다진 고추 해산물 그루퍼 생선 딤섬	Spicy Garoupa Dumplings with Dried Scallop, Fresh Prawn, Scallop & Cabbage	3개 (3pcs)	17

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

딤섬 Dim Sum

빵류 Baked

시그니처 크리스피 설탕 코팅 북경 오리 번	Signature Crispy Sugar Coated Peking Duck Bun (RS)	3개 (3pcs)	14
블랙페퍼 호주산 와규 페이스트리 파이	Australian Wagyu Beef Puff (CSS)	3개 (3pcs)	15

창펀 Cheung Fun (Steamed Rice Roll)

삭한 라이스페이퍼 통새우 창펀	Prawn, Crispy Rice Paper (CF)		23
고수와 이베리코 바비큐 차슈 창펀	Barbecue Iberico Pork, Chinese Parsley		25

튀김 Fried

벚꽃새우 관자 동완 소시지 무 케이크(로박고)	Pan Fried Turnip Cake, Dong Guan Sausage, Dried Scallops & Japanese Sakura Shrimp	4개 (4pcs)	14
닭고기 새우 토란 크로켓 (벌집 토란 튀김)	Chicken, Prawn, Taro Croquette	3개 (3pcs)	14
부추, 채썬 북경 오리 스프링 롤	Yellow Garlic Chives, Shredded Peking Duck Spring Roll	3개 (3pcs)	14

(RS) Regionally Sourced (CF) Cage-Free (LS) Locally Sourced (CSS) Certified Sustainable Seafood (V) Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

전채 Starters

오이와 마늘 무침	Marinated Cucumber & Garlic RS	12
솔티드 에그 단호박 튀김	Japanese Pumpkin, Salted Egg RS	14
비트루트 트러플 42일 북경오리 샐러드	Shredded 42 Days Peking Duck Salad, Beetroot, Crispy Taro, Citrus Truffle Dressing RS	24
머스터드 향 호주산 M9 와규 깍둑 볶음 양상추 쌈	Stir-Fried Cubed Australian M9 Wagyu Beef in Lettuce Cup, Mustard Oil RS	32
블랙 트러플 모둠 야생 버섯 양상추 쌈	Assorted Wild Mushroom in Lettuce Cup, Black Truffle Sauce RS	28
사천식 크리스피 건조 소고기 (등영우육)	Crispy Air-Dried Beef	20
해파리와 오이 무침	Marinated Jellyfish & Cucumber RS	32
사천식 매콤한 방사 토종닭 구수계 냉채	Cold Free-Range Chicken, Szechuan Peppercorns, Chilli Sauce RS CF	30
고수와 블랙 트러플 방사 토종닭 냉채	Cold Free-Range Chicken, Coriander, Black Truffle RS CF	29
소금 후추 크리스피 오징어와 영콘 튀김	Crispy Squid, Baby Corn, Salt & Pepper RS	22
건고추와 화자오를 곁들인 매콤한 개구리 다리 튀김	Fried Frog Legs, Pepper, Dried Chili, Black Bean RS CF	28

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

탕	Soup	1인당 / per person
불도장 (최고급 해산물 보양탕)	Buddha Jumps Over The Wall RS	180
모둠 해산물 산라탕	Hot & Sour Soup, Assorted Seafood RS	22
송이버섯, 조개 진주육, 생전복 맑은 보양탕	Double-Boiled Fresh Abalone Soup, Pearl Meat, Matsutake Mushroom RS	58
생선 부레, 중탕 생선 뼈 육수, 망태버섯, 배추	Double Boiled Fish Bone Broth, Fish Maw, Bamboo Pith, Chinese Cabbage RS	65
생선 부레, 말린 관자, 참바리탕	Fish Maw, Conpoy, Garoupa Soup RS	27
오늘의 셰프 특선 전통 뚝배기 탕	Soup of the Day (Served at lunch daily)	14
제비집	Bird's Nest	
상탕 육수에 우려낸 최고급 제비집 탕	Double-Boiled, Bird's Nest, Supreme Soup RS	95
운남 햄과 닭 육수로 조린 제비집 수프	Bird's Nest Soup, Chicken Broth, Yunnan Ham RS	95

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

전복 • 건어물	Abalone & Dried Seafood (Abalone is farmed from sustainable sources)	1인당 / per person
굴소스 남아공 7두 길품 건전복 조림	Braised Whole Dried South African Abalone, Oyster Sauce (22g dried kippin abalone)	118
굴소스 남아공 6두 특대 전복 조림	Braised Whole South African Abalone, Oyster Sauce (100g abalone)	398
굴소스 일본산 18두 최고급 건전복 조림	Braised Whole Japanese Dried Abalone, Oyster Sauce (32g dried abalone) RS	938
파향으로 조린 일본산 70두 통 해삼 찜	Braised Whole Japanese Sea Cucumber, Scallions RS	118
8두 생전복과 어구(생선 부레) 조림	Braised Fish Maw with Abalone	138

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

해산물(시가) Market Seafood

시그니처 랍스터 마파두부	Signature Lobster "Ma Po Tofu" RS		130
소금에 절인 계란 노른자와 오트밀을 곁들인 바삭한 새우	Crispy Prawns, Salted Egg Yolk, Oatmeal RS CSS		46
웍에 볶아낸 랍스터, 블랙 트러플, 계란 흰자	Wok-Fried Lobster, Black Truffle, Egg White RS		118
보스턴 통랍스터650g (흑마늘과 함께 볶음 / 다진 마늘을 넣고 찜 / 상탕에 데침)	Whole Boston Lobster - 650 grams each CSS (Wok-Fry with Black Garlic / Steamed with Minced Garlic / Poached with Superior Soup)	每只 per lobster	98
澳洲龙虾 (생강과 파와 함께 튀김 / 상탕에 데침 / 중국 술과 달걀 흰자를 넣고 찜)	Australian Lobster RS (Fried with Ginger & Scallion / Poached with Superior Soup / Steamed with Chinese Wine & Egg White)	每100克 per 100g	45

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

해산물(시가)	Market Seafood	每100克 / per 100g
스리랑카 활 머드크랩 (황금 마늘 및 고추 / 흑후추 / 칠리크랩 소스와 만두(4개) / 생강과 파와 함께 튀김 / 닭고기 지방과 화조주 찜)	Wok-Fried Whole Sri Lanka Mud Crab RS (Golden Garlic & Chili / Black Pepper / Chilli Crab Sauce with Mantou (4pcs) / Fried with Ginger & Scallion / Steamed with Chicken Fats & Hua Tiao Chiew)	19
황제어 '엠푸라우' 파생강 찜 (24시간 전 사전 주문 필요)	Whole Empurau, Steamed with Ginger & Scallion RS (Pre-order 24 hours in advance)	148
타이거 그루퍼 한 마리 (씨솔트와 생강을 넣고 찜 / 다진 고추, 말린 가리비, 검은콩을 넣고 찜 / 다진 마늘을 넣고 찜 / 생강과 파를 넣고 찜)	Whole Tiger Garoupa RS (Steamed with Sea Salt & Ginger / Steamed with Chopped Chilli, Dried Scallop & Black Bean / Steamed with Minced Garlic / Steamed with Ginger and Scallion)	20
마블 고비 한 마리 (튀김 / 생강과 파를 넣고 찜 / 다진 마늘을 넣고 찜 / 조림)	Whole Marble Goby (Deep Fried / Steamed with Ginger & Scallion / Steamed with Minced Garlic / Braised)	16

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

해물 Fresh Seafood

시그니처 훈제 은대구	Signature Smoked Black Cod		60
참바리 필레 찜, 쓰촨 후추 육수	Poached Garoupa Fillet, Szechuan Pepper Broth RS	레귤러 (regular) 하프 (half)	110 56
쫀득한 은대구, 머스타드 유자 소스	Sticky Black Cod, Mustard Yuzu Sauce		64
왕새우 튀김, 황주, 식초, 고추	Crispy King Prawns, Chinese Rice Wine, Vinegar, Chili RS CSS		44
배추를 곁들인 블랙타이거 새우 볶음	Wok-Fried Tiger Prawn, Chinese Cabbage RS CSS		46
남호주산 가리비 볶음, 백목이, XO 소스	Stir-Fried South Australian Scallops, Snow Fungus, XO Sauce RS		69
웍에 볶아낸 대왕바리 필레, 능이버섯, 회향	Wok-Fried Giant Garoupa Fillet, Sarcodon, Fennel RS		69

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

클레이팟 Clay Pot

마늘 블랙페퍼 간장 왕새우 뚝배기	King Prawn, Black Pepper, Garlic, Soya Sauce RS CSS	44
알래스카 킹크랩살과 날치알 당면 뚝배기	Alaskan King Crab Casserole, Fish Roe, Vermicelli	84
마오타이주 향 바삭한 토종닭 뚝배기	Crispy Free-Range Chicken, Moutai RS CF	60
샬롯 블랙빈 소스 토종닭 뚝배기	Free-Range Chicken Dried Shallots, Black Bean Sauce RS CF	40
다진 고추 건관자 블랙빈 자이언트 그루퍼 뚝배기	Giant Garoupa with Chopped Chilli, Dried Scallop & Black Bean RS	79

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

육류 Meat

팬에 구운 일본산 와규 A5+, 트러플 소금	Pan-Fried Japanese Wagyu A5+, Truffle Salt (RS)		167
일본산 와규 A5+, 구운 리크, 수제 짜장 페이스트, 마늘칩	Japanese Wagyu A5+, Grilled Leeks, Homemade Black Bean Paste, Garlic Chips (RS)		169
호주산 M9 와규 볶음 (흑후추 / 어린 리크 및 고추)	Stir-Fried Australian M9 Wagyu (RS) (Black Pepper / Baby Leeks & Chilli)		120
바삭하게 세 번 조리한 미국산 블랙 앵거스 소갈비	Triple-Cooked US Black Angus Short Rib		130
웍에 볶아낸 앵거스 소고기, 파	Wok-Fried Angus Beef, Scallion		44
탕수육, 용과, 숙성 흑초	Sweet & Sour Pork, Dragon Fruit, Aged Black Vinegar		32
순더식 자연방목 닭고기 볶음, 모래생강	Shunde Style Pan Fried Free-Range Chicken, Sand Ginger		40
자연방목 닭고기, 말린 고추, 쓰촨 적후추	Free-Range Chicken, Dried Chillies, Szechuan Red Peppercorns (RS) (CF)	라지 (large) 스몰 (small)	59 32

(RS) Regionally Sourced (CF) Cage-Free (LS) Locally Sourced (CSS) Certified Sustainable Seafood (V) Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

채소 Vegetables

아스파라거스, 물밤, 은행 볶음	Sautéed Asparagus, Water Chestnuts, Ginkgo Nuts RS	29
조린 가지와 다진 돼지고기, 고추	Braised Eggplant, Minced Pork, Chili Peppers RS	24
웍에 볶아낸 케일, 말린 새우, 다진 돼지고기, 새우 페이스트	Wok-Fried Kale, Minced Pork, Dried Shrimp, Shrimp Paste RS	28
강낭콩, 깍둑썰기한 호주산 와규 소고기 볶음	Sautéed String Beans, Diced Australian Wagyu Beef RS	30
웍에 볶아낸 브로콜리, 은행, 두부, 대추	Wok-Fried Broccoli, Ginkgo, Bean Curd, Red Dates RS	28
두부와 모렐 버섯 찜	Braised Tofu, Morel RS	28
웍에 볶아낸 알배추, 일본 벚꽃새우, 허니빈, XO 소스	Wok-Fried Baby Napa Cabbage, Japanese Sakura Shrimps, Honey Beans, XO Sauce RS	28
제철 야채 (어린 배추, 홍콩 가이란, 홍콩 채심, 시금치)	Seasonal Vegetables RS (Baby Kai Lan / Hong Kong Kai Lan / Hong Kong Choy Sum / Spinach) (Superior Stock / Minced Garlic / Sautéed / Oyster Sauce)	22

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

밥 및 면류 Rice & Noodles

새송이버섯, 에다마메, 연어알 랍스터 뚝배기 볶음밥	Signature Lobster Fried Rice, King Oyster Mushrooms, Edamame, Salmon Roe RS		98
양저우식 볶음밥, 깍둑썰기한 새우, 이베리코 돼지고기, 아스파라거스	Yeung Chow Style Fried Rice, Diced Prawn, Iberico Pork, Asparagus RS		34
알래스카 킹크랩살 날치알 볶음밥	Alaskan Crabmeat Fried Rice, Flying Fish Roe RS		62
가리비, 새우, 생선 누룽지탕	Scallops, Prawns, Crispy Rice in Fish Soup RS	레귤러 (regular) 하프 (half)	48 29
미국산 블랙 앵거스 소고기 숙주 볶음 쌀국수	Wok-Fried Flat Rice Noodles, US Black Angus Beef, Bean Sprouts LS		36
건새우 알배기 배추 상하이 파기름 비빔면	Shanghainese Noodles, Dried Shrimp, Tossed with Scallion Oil RS		26
어구와 닭가슴살을 넣고 끓인 이나니와 우동	Inaniwa Udon, Fish Maw, Shredded Free-Range Chicken RS	1인당 per person	29
새우, 관자, 계란 흰자 양면황 바삭 에그누들	Crispy Egg Noodles, Egg White with Prawn, Scallop, Conpoy RS		45

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.

디저트(양식) Western Dessert

카라멜 자몽 허니컴 코코넛 아이스크림	Pomelo, Grapefruit & Honeycomb, Coconut Ice Cream RS V		21
아몬드 & 초콜릿, 철관음 차, 샤오롱바오	Almond & Chocolate, Tie Guan Yin Tea, Xiao Long Bao	4件 (4pcs)	39
대나무 숲 녹차 라임 치즈케이크	Bamboo Green Forest RS		27

디저트(클래식) Classics

구아바 사고 포멜로 달콤한 냉수프	Sweetened Guava Soup, Sago, Pomelo RS V	每位 per person	11
얼음설탕 최고급 제비집 맑은 탕	Double-Boiled Imperial Bird's Nest Soup, Rock Sugar RS V	每位 per person	88
중탕 황제 제비집탕, 신선한 우유, 코코넛	Double-Boiled Imperial Bird's Nest, Fresh Milk, in Coconut RS V	每位 per person	97
생망고 코코넛 찹쌀롤	Fresh Mango Glutinous Rice Roll, Coconut RS V	4件 (4pcs)	11
대추황 찐 푸딩 떡	Chinese Red Date Pudding	4件 (4pcs)	13
흰자 마시멜로를 띄운 따뜻한 아몬드 크림 수프	Almond Cream Soup, Egg White Marshmallow	每位 per person	13
갓 구워낸 바삭한 페이스트리 에그타르트 (약 20분 소요)	Flaky Egg Tart (approx 20 min)	3件 (3pcs)	11

RS Regionally Sourced CF Cage-Free LS Locally Sourced CSS Certified Sustainable Seafood V Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
Please let your server know of any food allergies or dietary preferences.