





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 • 라스베이거스 • 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 알아보세요

하우스 티 House Tea

6
1인당 / per person

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

프리미엄 중국 차 Premium Chinese Tea

10
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

12
1인당 / per person

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

 Regionally Sourced
  Cage-Free
  Locally Sourced
  Certified Sustainable Seafood
  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 / 파이프 스파이스 / 라즈베리 / 세이지	
Velvet Crane	25
진 / 로즈 / 피스타치오 / 옐로우 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	

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 / 라프산송차 / 사천 페퍼	
Oak & Ash	25
버번 / 표고 메이플 시럽 / 참깨 버터 / 호두	
Anna Wong	25
만다린 필 인퓨즈드 진 / 레몬 / 꿀 / 오스만투스 / 계란흰자	

제로 에딩 (논알코올)



Salty Yuzu Lemonade

17

피버트리 소다 / 유자 주스 / 레몬 주스 / 시럽



Hibiscus Sour

17

라이어 이탈리아 스프리츠 / 달걀 흰자 / 레몬 주스 / 모닝 히비스커스 시럽



Jasmine Cooler

17

리치 워터 / 피버트리 진저 비어 / 프레쉬 레몬 주스 / 자스민차 시럽



Stone Cutter

17

패션 프루트 워터 / 미소 허니 / 자스민 대홍포 믹스 티 / 피버 트리 소다 / 사워 플럼 파우더



Garden Grove

17

그레니스미스 그린 애플 주스 / 프레쉬 레몬 주스 / 피버 트리 소다 / 판단 시럽 / 타이 바질 시럽



Heineken® 0.0 Beer

15

콜드 티

매일 디너 시간 내 이용 가능

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

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

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

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

디저트
Dessert

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

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

RS Regionally Sourced **CF** Cage-Free **LS** Locally Sourced **CS** 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.

시즌별 윤남 야생 버섯 특선	Seasonal Yunnan Wild Mushrooms		
상하이식 남호주산 가리비 새우 산라 소룡포	Sauteed South Australian Scallops, Wild Termite Mushrooms		96
윤남 포르치니 (견수청) 호주산 M9 각둑 와규 볶음	Stir Fried Porcini, Australian Diced M9 Wagyu Beef		206
흑호장 버섯 바삭한 수제 찢은 토종닭 냉채	Black Tiger Paw Mushroom, Hand-Pick Shredded Chicken		61
생 청화자오와 흑포르치니 버섯 돼지고기 오븐 구이	Baked Black Porcini Mushrooms with Fresh Green Sichuan Peppercorns, Salt Mud Pork		66
남아공 건전복 야생버섯 뚝배기 조림 솔밥	Braised Dried South African Abalone Rice, Wild Mushrooms served in Claypot		103
송이버섯 아이스크림 슈	Matsutake Mushroom Ice Cream Puff	4件 (4pcs)	40

 Regionally Sourced
  Cage-Free
  Locally Sourced
  Certified Sustainable Seafood
  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 찢은 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

북경식 매콤 바삭한
오리 략
(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)

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.

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)

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

바비큐 이베리코 돼지고기, 옐로우 마운틴 허니	Apple Wood Smoked Pluma Iberico Pork, Yellow Mountain Honey (Limited daily) CF	58
바삭한 돼지 삼겹살 구이	Crispy Roasted Pork Belly CF	30

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.

저녁 딤섬 Evening Dim Sum

상하이식 남호주산 가리비 새우 산라 소룡포	South Australian Scallop, Prawn, Hot & Sour Shanghainese Soup Dumplings RS	4件 (4pcs)	14
야생 버섯 물밤 만두	Wild Mushrooms, Water Chestnut Dumplings RS	3件 (3pcs)	11
부드러운 메추리알, 이베리코 돼지고기, 블랙 트러플 슈마이	Soft Quail Egg, Iberico Pork, Black Truffle Siu Mai LS	2件 (2pcs)	12
제이드 랍스터 하가우, 알래스카 게살, 가리비 및 생새우	Jade Lobster Har Gow, Alaskan Crab Meat, Scallop & Fresh Prawn RS	1件 (1pc)	34
황부추, 채썬 북경 오리 스프링 롤	Yellow Garlic Chives, Shredded Peking Duck Spring Roll	3件 (3pcs)	13
시그니처 크리스피 설탕 코팅 북경 오리 번	Signature Crispy Sugar Coated Peking Duck Bun	3件 (3pcs)	13

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 요리 Starters

오이와 마늘 무침	Marinated Cucumber & Garlic RS	10
일본산 호박, 염지 달걀	Japanese Pumpkin, Salted Egg RS	14
잘게 썬 42일 북경 오리 샐러드, 비트루트, 바삭한 토란, 시트러스 트러플 드레싱	Shredded 42 Days Peking Duck Salad, Beetroot, Crispy Taro, Citrus Truffle Dressing RS	24
레터스 컵에 담긴 볶은 호주산 M9 와규 큐브 스테이크, 머스터드 오일	Stir-Fried Cubed Australian M9 Wagyu Beef in Lettuce Cup, Mustard Oil RS	30
레터스 컵에 담긴 다양한 야생 버섯, 블랙 트러플 소스	Assorted Wild Mushroom in Lettuce Cup, Black Truffle Sauce RS	28
바삭한 에어 드라이 소고기	Crispy Air-Dried Beef	19

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 요리 Starters

해파리와 오이 무침	Marinated Jellyfish & Cucumber RS	30
냉장 자연방목 닭고기, 쓰촨 후추, 칠리 소스	Cold Free-Range Chicken, Szechuan Peppercorns, Chilli Sauce RS CF	28
냉장 자연방목 닭고기, 고수, 블랙 트러플	Cold Free-Range Chicken, Coriander, Black Truffle RS CF	29
바삭한 오징어, 미니 옥수수, 소금과 후추	Crispy Squid, Baby Corn, Salt & Pepper RS	21
개구리 다리 튀김, 후추, 말린 고추, 검은콩	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.

수프 Soup

1인당 /
per person

불도장	Buddha Jumps Over The Wall RS	180
해산물 산라탕	Hot & Sour Soup, Assorted Seafood RS	19
신선한 중탕 전복 수프, 진주 조갯살, 송이버섯	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	58
생선 부레, 말린 관자, 참바리탕	Fish Maw, Conpoy, Garoupa Soup RS	25

제비집 Bird's Nest

중탕 제비집 상탕	Double-Boiled, Bird's Nest, Supreme Soup RS	86
제비집탕, 닭 육수, 원난 햄	Bird's Nest Soup, Chicken Broth, Yunnan Ham RS	86

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 및 건해산물	Abalone & Dried Seafood (Abalone is farmed from sustainable sources)	1인당 / per person
일본산 말린 통전복 조림, 굴 소스(말린 전복 32g)	Braised Whole Dried South African Abalone, Oyster Sauce (22g dried kippin abalone)	118
남아프리카산 통전복 조림, 굴 소스(전복 100g)	Braised Whole South African Abalone, Oyster Sauce (100g abalone)	398
남아프리카산 말린 통전복 조림, 굴 소스(말린 키피 전복 22g)	Braised Whole Japanese Dried Abalone, Oyster Sauce (32g dried abalone) RS	938
일본산 통해삼 조림, 파	Braised Whole Japanese Sea Cucumber, Scallions RS	118
전복을 곁들인 생선 부레 찜	Braised Fish Maw with Abalone	128

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		128
소금에 절인 계란 노른자와 오트밀을 곁들인 바삭한 새우	Crispy Prawns, Salted Egg Yolk, Oatmeal RS CSS		45
웍에 볶아낸 랍스터, 블랙 트러플, 계란 흰자	Wok-Fried Lobster, Black Truffle, Egg White RS		118
보스턴 통랍스터 650g (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)	개당 per lobster	98
호주산 랍스터 (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100g 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

가격 100g /
per 100g

스리랑카 통 머드 크랩 (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 (4 pcs) / Fried with Ginger & Scallion / Steamed with Chicken Fats & Hua Tiao Chiew)	18
생강과 파를 넣은 통 앰푸라우 찜 (24시간 전 사전 주문 필요)	Whole Empurau, Steamed with Ginger & Scallion RS (Pre-order 24 hours in advance)	140
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)	18
마블 고비 한 마리 (튀김 / 생강과 파를 넣고 찜 / 다진 마늘을 넣고 찜 / 조림)	Whole Marble Goby RS (Deep Fried / Steamed with Ginger & Scallion / Steamed with Minced Garlic / Braised)	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.

해물 Fresh Seafood

시그니처 훈제 은대구	Signature Smoked Black Cod		58
참바리 필레 찜, 쓰촨 후추 육수	Poached Garoupa Fillet, Szechuan Pepper Broth	RS 레귤러 (regular) 하프 (half)	108 54
쫄득한 은대구, 머스타드 유자 소스	Sticky Black Cod, Mustard Yuzu Sauce		62
왕새우 튀김, 황주, 식초, 고추	Crispy King Prawns, Chinese Rice Wine, Vinegar, Chili	RS CSS	42
배추를 곁들인 블랙타이거 새우 볶음	Wok-Fried Tiger Prawn, Chinese Cabbage	RS	45
남호주산 가리비 볶음, 백목이, XO 소스	Stir-Fried South Australian Scallops, Snow Fungus, XO Sauce	RS	68
웍에 볶아낸 대왕바리 필레, 능이버섯, 회향	Wok-Fried Giant Garoupa Fillet, Sarcodon, Fennel		68

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

왕새우, 흑후추, 마늘, 간장	King Prawn, Black Pepper, Garlic, Soya Sauce RS CSS	42
알래스카 킹크랩 캐서롤, 어란, 버미첼리	Alaskan King Crab Casserole, Fish Roe, Vermicelli	82
자연방목 닭 튀김, 마오타이	Crispy Free-Range Chicken, Moutai RS CF	58
자연방목 닭고기, 말린 샬롯, 짜장 소스	Free-Range Chicken Dried Shallots, Black Bean Sauce RS CF	38
대왕바리와 다진 고추, 말린 가리비 및 검은콩	Giant Garoupa with Chopped Chilli, Dried Scallop & Black Bean RS	78

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	165
일본산 와규 A5+, 구운 리크, 수제 짜장 페이스트, 마늘칩	Japanese Wagyu A5+, Grilled Leeks, Homemade Black Bean Paste, Garlic Chips RS	165
호주산 M9 와규 볶음 (흑후추 / 어린 리크 및 고추)	Stir-Fried Australian M9 Wagyu RS (Black Pepper / Baby Leeks & Chilli)	118
바삭하게 세 번 조리한 미국산 블랙 앵거스 소갈비	Triple-Cooked US Black Angus Short Rib	128
웍에 볶아낸 앵거스 소고기, 파	Wok-Fried Angus Beef, Scallion	42
탕수육, 용과, 숙성 흑초	Sweet & Sour Pork, Dragon Fruit, Aged Black Vinegar	30
순더식 자연방목 닭고기 볶음, 모래생강	Shunde Style Pan Fried Free-Range Chicken, Sand Ginger RS CF	38
자연방목 닭고기, 말린 고추, 쓰촨 적후추	Free-Range Chicken, Dried Chillies, Szechuan Red Peppercorns RS CF	라지 (large) 57 스몰 (small) 30

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, 깍둑썰기 한 호주산 와규 소고기 볶음	Sautéed String Beans, Diced Australian Wagyu Beef RS	29
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

시그니처 랍스터 볶음밥, 새송이버섯, 꽃콩	Signature Lobster Fried Rice, King Oyster Mushrooms, Edamame RS	98
양저우식 볶음밥, 각둑썰기한 새우, 이베리코 돼지고기, 아스파라거스	Yeung Chow Style Fried Rice, Diced Prawn, Iberico Pork, Asparagus RS	32
알래스카 게살 볶음밥, 날치알	Alaskan Crabmeat Fried Rice, Flying Fish Roe RS	62
가리비, 새우, 생선 누룽지탕	Scallops, Prawns, Crispy Rice in Fish Soup RS	레귤러 (regular) 47 하프 (half) 27
웍에 볶아낸 납작 쌀국수, 미국산 블랙 앵거스 비프, 숙주	Wok-Fried Flat Rice Noodles, US Black Angus Beef, Bean Sprouts LS	34
말린 새우, 파기름에 볶아낸 상하이식 국수	Shanghainese Noodles, Dried Shrimp, Tossed with Scallion Oil RS	26

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

생선 부레, 잘게 썬 자연방목 닭고기, 이나니와 우동	Inaniwa Udon, Fish Maw, Shredded Free-Range Chicken RS	1인당 per person	28
바삭한 달걀 국수, 볶은 달걀 흰자, 새우, 가리비, 말린 관자	Crispy Egg Noodles, Egg White with Prawn, Scallop, Conpoy RS		44
웍에 볶아낸 찹쌀 볶음밥, 일본산 말린 새우, 바삭한 토란, 보존 소시지	Wok-Fried Glutinous Rice, Japanese Dried Shrimp, Crispy Taro, Preserved Sausage RS		38

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

포멜로, 자몽 & 벌집, 코코넛 아이스크림	Pomelo, Grapefruit & Honeycomb, Coconut Ice Cream RS V		20
아몬드 & 초콜릿, 철관음 차, 샤오롱바오	Almond & Chocolate, Tie Guan Yin Tea, Xiao Long Bao	4개 (4pcs)	38
대나무 숲 녹차 라임 치즈케이크	Bamboo Green Forest		26

디저트 (클래식)

Classics

스위트 구아바 수프, 사과, 포멜로	Sweetened Guava Soup, Sago, Pomelo RS V	1인당 per person	10
중탕 황제 제비집탕, 빙탕	Double-Boiled Imperial Bird's Nest Soup, Rock Sugar RS V	1인당 per person	86
중탕 황제 제비집탕, 신선한 우유, 코코넛	Double-Boiled Imperial Bird's Nest, Fresh Milk, in Coconut RS V	1인당 per person	96
신선한 망고, 코코넛, 찹쌀 롤	Fresh Mango Glutinous Rice Roll, Coconut RS V	4개 (4pcs)	10
중국 대추 푸딩	Chinese Red Date Pudding	4개 (4pcs)	12
아몬드 크림 수프, 달걀 흰자 마시멜로	Almond Cream Soup, Egg White Marshmallow	1인당 per person	12

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.