



## 크리스탈 제이드

翡翠餐饮集团在1991年成立于新加坡，于2014年成为世界最大奢侈品牌 - 法国LV集团 (LVMH) 成员之一。集团致力于弘扬中餐文化，以现代手法演绎中菜美食的深厚传统，并普及至世界各地。现于全球25个城市拥有超过100家餐厅，屡获国际美食大奖包括多次荣获米其林一星和必比登美食推介荣誉。

“翡翠拉面小笼包” - 翡翠旗下荣获多次“必比登”美食推介奖的品牌。揉合传统经典及现代创新，重新演绎沪京川佳肴。无论是创意非凡、口味缤纷的小笼包，或是味美无可抗拒的手制拉面，均以厨师的巧手和心思热诚奉上，既保留食材的原汁原味，亦赋予每一道菜品匠心的温度。以美食滋润心灵，借佳肴传达心意。

1991년 싱가포르에서 설립된 크리스탈 제이드는 2014년에 세계 최대 명품 그룹인 LVMH의 일원이 되었습니다. 크리스탈 제이드는 중국 요리의 풍부한 전통에 대한 깊은 존경심에서 비롯된 요리의 전문성에 심혈을 기울였습니다. 중국에서 많은 사랑을 받아온 고전 요리에서 영감을 받아 현대적으로 재해석한 요리를 전 세계의 현대 이용자들이 즐길 수 있게 하였습니다. 현재 전 세계 25개 주요 도시에서 100개가 넘는 레스토랑을 운영하고 있으며, 미쉐린 원스타 및 다수의 미쉐린 빙 구르망 어워드 수상을 포함하여 국제적인 명성을 자랑합니다.

‘크리스탈 제이드 라 미안 샤오롱 바오(Crystal Jade La Mian Xiao Long Bao)’는 그룹에서 운영하는 미쉐린 빙 구르망 어워드에 여러 차례 선정된 브랜드입니다. 숙련된 요리로 유명한 이곳에서는 혁신적인 샤오롱바오부터 거부할 수 없는 수제 라미안까지 정통 상하이 요리와 지역 특산품을 현대적으로 재해석하여 세심한 호스트가 정성을 다해 서빙합니다. 편안함, 함께 하는 분위기와 친숙함에서 우러나는 포근함을 제공하여 사회적인 유대감이 번창할 수 있는 장소를 선사합니다.





点心

딤섬

# 巧手

精制

어디서도 찾아 볼 수 없는 기술

匠心原味

진정한 장인 정신

廚師의巧手和心思誠意奉上，  
既保留食材的原汁原味，亦賦  
予每一道點心的匠心溫度。

편안함, 함께 하는 분위기와  
친숙함에서 우러나는 포근함을  
제공하여 사회적인 유대감이 번창할  
수 있는 장소를 선사합니다.



• 所有價格以澳門元計算，並須另加10%服務費。食材因季節和供應關係有所改變，圖片只供參考，食品擺設及餐具或與圖片有別。  
• 모든 가격은 MOP 기준이며 10%의 서비스 수수료가 부과됩니다. 사용되는 재료는 계절과 공급되는 재료에 따라 달라질 수 있으며, 이미지는 참고용일 뿐이며 실제 서비스 방식은 다를 수 있습니다.

## 上海小笼包

### 상하이 샤오롱바오 찜

精研出以不同纤维密度的猪肉，配搭上慢火熬上十小时以上而成的“汤冻”，以黄金比例调配以成肉馅。每只达至少十八条褶纹标准的小笼包，均是师父现场即包即蒸，有咬口之余更是肉汁满溢，回味无穷。

다진 돼지고기와 풍미 가득한 국물이 가득한 수프 만두는 전통에 충실한 시그니처 만두입니다. 각 제품은 주문 받자마자 제작되며 최소 18겹으로 정교하게 수작업으로 빚어냅니다.

感受原味 

셰프와의 여정



\$65  
(四只 4개)



# 点心

## 딤섬

### 山东手抓饼

산동식 찢어진 팬케이크

\$45

(一件 1개)



### 百步香葱油饼

튀긴 파 페이스트리

\$48

(两件 2개)



• 所有价格以澳门元计算，并须另加10%服务费。食材因季节和供应关系有所改变，图片只供参考，食品摆设及餐具或与图片有别。  
• 모든 가격은 MOP 기준이며 10%의 서비스 수수료가 부과됩니다. 사용되는 재료는 계절과 공급되는 재료에 따라 달라질 수 있으며, 이미지는 참고용일 뿐이며 실제 서비스 방식은 다를 수 있습니다.

巧手精制

어디서도 찾아 볼 수 없는 기술



### 八式小笼包

다양한 맛의 샤오롱바오 찜

\$ 180  
(8只 8개)

# 点心

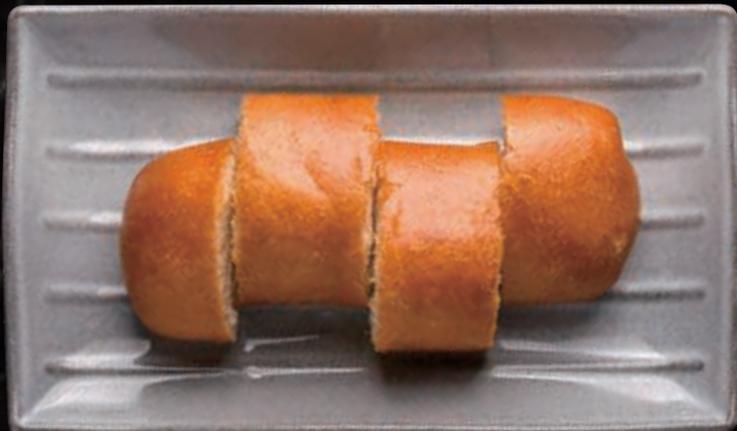
딤섬



上海生煎包

상하이 포크 번 튀김

\$58  
(三只 3개)



银丝卷 (炸的)

실머 번 (튀김)

\$40  
(一条 롤당)



银丝卷 (蒸的)

실머 번 (찜빵)

\$40  
(一条 롤당)

• 所有价格以澳门元计算，并须另加10%服务费。食材因季节和供应关系有所改变，图片只供参考，食品摆设及餐具或与图片有别。  
• 모든 가격은 MOP 기준이며 10%의 서비스 수수료가 부과됩니다. 사용되는 재료는 계절과 공급되는 재료에 따라 달라질 수 있으며, 이미지는 참고용일 뿐이며 실제 서비스 방식은 다를 수 있습니다.

巧手精制

어디서도 찾아 볼 수 없는 기술

糯香芋丝糕  
토란과 찹쌀떡 튀김

\$48  
(六件 6개)



鲜肉锅贴  
튀긴 돼지고기 덩플링

\$68  
(四只 4개)



微辣  
적당히 매운 맛

中辣  
매운 맛

大辣  
매우 매운 맛

翡翠推介  
셰프 추천 메뉴

# 点心

## 딤섬

### 红油抄手

핫 칠리 비네그레트를  
곁들인 돼지고기 덩펄링

\$78

(六只 6개)



### 菜肉云吞汤

돼지고기 야채 완탕 수프

\$78

(六只 6개)



### 萝卜丝酥饼

튀긴 무 페이스트리

\$58

(三件 3개)



• 所有价格以澳门元计算，并须另加10%服务费。食材因季节和供应关系有所改变，图片只供参考，食品摆设及餐具或与图片有别。  
• 모든 가격은 MOP 기준이며 10%의 서비스 수수료가 부과됩니다. 사용되는 재료는 계절과 공급되는 재료에 따라 달라질 수 있으며, 이미지는 참고용일 뿐이며 실제 서비스 방식은 다를 수 있습니다.

# 手工拉面

수제 라미엔

# 传统

手  
艺

친숙한 맛을 일깨웁니다

## 匠心制作

정성을 다하는 요리

闻名的兰州手工拉面均由经验拉面师傅现场即叫即拉，面质爽滑！

부드럽고 쫄깃한 수제 란저우 라미엔은 모두 마스터 셰프가 주문을 받자마자 제작합니다.

本店备有三款不同手工拉面供选择  
3가지 종류의 라미엔 중 선택 가능



标准  
기본



三角拉面

翡翠拉面  
크리스탈 제이드  
라미엔

트라이앵글 라미엔



龙须拉面

용의 수염 라미엔

微辣  
적당히 매운 맛

中辣  
매운 맛

大辣  
매우 매운 맛

翡翠推介  
셰프 추천 메뉴

# 手工拉面

## 수제 라미엔

### 招牌担担拉面

#### 시그니처 단단 라미엔 》

拉面由经验拉面师傅手工制作，即点即拉。  
面汤以鲜肉、猪骨、鲜鸡及金华火腿等慢火熬制八小时以上，再配上自家调配浓香芝麻花生酱、醇香辣椒油及镇江香醋，面质爽滑，汤头香浓。

매콤하고 진한 수프와 돼지고기 육수에 시그니처 참깨 땅콩 소스, 칠리 오일, 식초가 어우러진 수타면이 제공됩니다.

感受原味

셰프와의 여정



\$98



- 所有价格以澳门元计算，并须另加10%服务费。食材因季节和供应关系有所改变，图片只供参考，食品摆设及餐具或与图片有别。
- 모든 가격은 MOP 기준이며 10%의 서비스 수수료가 부과됩니다. 사용되는 재료는 계절과 공급되는 재료에 따라 달라질 수 있으며, 이미지는 참고용일 뿐이며 실제 서비스 방식은 다를 수 있습니다.

传统手艺

진속한 맛을 일깨웁니다



### 水烹牛肉拉面

데친 소고기를 넣은 쓰촨식 매운 중국식 면 수프

\$115

以翡翠足料上汤配秘制香料烹调，牛肉口感嫩滑，鲜味十足！

汤底麻辣适中，配上即制手工拉面，令人回味无穷。

신선한 소고기 조각을 양념하여 끓인 후 매콤한 쓰촨식 수프에 수제 면과 함께  
제공합니다. 미각을 일깨우는 흥미로운 맛을 선사합니다.

 微辣  
적당히 매운 맛

 中辣  
매운 맛

 大辣  
매우 매운 맛

 翡翠推介  
셰프 추천 메뉴

# 手工拉面

수제 라미엔



## 川味麻辣鸡丝干拌面

닭고기, 모듬야채 사천볶음면

\$90



## 五香牛肉拉面

얇게 썬 소고기 사태를  
올린 중국식 면

\$105

• 所有价格以澳门元计算，并须另加10%服务费。食材因季节和供应关系有所改变，图片只供参考，食品摆设及餐具或与图片有别。  
• 모든 가격은 MOP 기준이며 10%의 서비스 수수료가 부과됩니다. 사용되는 재료는 계절과 공급되는 재료에 따라 달라질 수 있으며, 이미지는 참고용일 뿐이며 실제 서비스 방식은 다를 수 있습니다.

酸辣汤拉面 ㄹ ㄹ

새콤하고 매콤한 쓰촨식  
중국식 면 수프

\$90



# 手工拉面

수제 라미엔

葱油干捞拉面 🍜

중국식 파기를 비빔면

\$78



菜肉云吞汤拉面

다진 돼지고기와 채소 완탕을  
넣은 중국식 면 수프

\$105

• 所有价格以澳门元计算，并须另加10%服务费。食材因季节和供应关系有所改变，图片只供参考，食品摆设及餐具或与图片有别。  
• 모든 가격은 MOP 기준이며 10%의 서비스 수수료가 부과됩니다. 사용되는 재료는 계절과 공급되는 재료에 따라 달라질 수 있으며, 이미지는 참고용일 뿐이며 실제 서비스 방식은 다를 수 있습니다.

传统手艺

친숙한 맛을 일깨웁니다



### 上海排骨拉面

바삭한 돼지고기 튀김을 곁들인  
중국식 면 수프

\$105



### 雪菜肉丝汤拉面

다진 돼지고기와 채소 완탕을  
넣은 중국식 면 수프

\$90

微辣  
적당히 매운 맛

中辣  
매운 맛

大辣  
매우 매운 맛

翡翠推介  
셰프 추천 메뉴

# 手工拉面

수제 라미엔



## 松茸鲜虾拌菠菜拉面

송이버섯과 새우를 넣은 중국식 시금치 면 볶음

¥105

- 所有价格以澳门元计算，并须另加10%服务费。食材因季节和供应关系有所改变，图片只供参考，食品摆设及餐具或与图片有别。
- 모든 가격은 MOP 기준이며 10%의 서비스 수수료가 부과됩니다. 사용되는 재료는 계절과 공급되는 재료에 따라 달라질 수 있으며, 이미지는 참고용일 뿐이며 실제 서비스 방식은 다를 수 있습니다.

传统手艺

친숙한 맛을 일깨웁니다



酱香猪软骨拉面)

돼지 연골 조림을 곁들인 중국식 면

\$105

微辣  
적당히 매운 맛

中辣  
매운 맛

大辣  
매우 매운 맛

翡翠推介  
셰프 추천 메뉴

# 前菜

## 애피타이저

### 四川口水鸡

쓰촨 스타일 차가운 삶은 닭고기

\$115



### 镇江水晶肴肉

전장 스타일 차가운  
돼지고기 젤리

\$90



• 所有价格以澳门元计算，并须另加10%服务费。食材因季节和供应关系有所改变，图片只供参考，食品摆设及餐具或与图片有别。  
• 모든 가격은 MOP 기준이며 10%의 서비스 수수료가 부과됩니다. 사용되는 재료는 계절과 공급되는 재료에 따라 달라질 수 있으며, 이미지는 참고용일 뿐이며 실제 서비스 방식은 다를 수 있습니다.

# 刀功细腻

나이프 마스터



## 鸡丝粉皮

참깨 소스에 버무린  
닭고기와 두부피

\$78

## 花雕醉鸡

술에 절인 닭다리

\$115

+ \$10 转鸡腿  
허벅지살로 변경



微辣  
적당히 매운 맛

中辣  
매운 맛

大辣  
매우 매운 맛

翡翠推介  
셰프 추천 메뉴

# 前菜

## 애피타이저

### 甜酸青瓜帘

새콤달콤한 오이 겹질 롤

\$78

感受原味

셰프와의 여정



### 陈醋西芹拌黑木耳

숙성된 식초로 버무린 차갑게 식힌 목이버섯

\$68

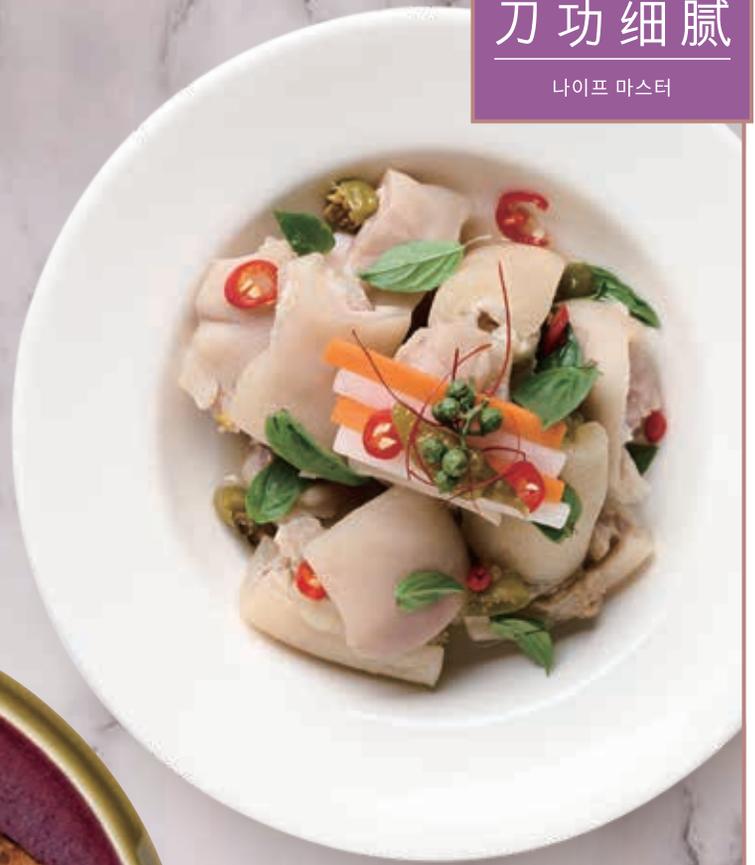


• 所有价格以澳门元计算，并须另加10%服务费。食材因季节和供应关系有所改变，图片只供参考，食品摆设及餐具或与图片有别。  
• 모든 가격은 MOP 기준이며 10%의 서비스 수수료가 부과됩니다. 사용되는 재료는 계절과 공급되는 재료에 따라 달라질 수 있으며, 이미지는 참고용일 뿐이며 실제 서비스 방식은 다를 수 있습니다.

### 泡椒猪手

절인 고추를 곁들인 차가운 돼지 족발

\$80



### 香煎素鹅

다양한 버섯으로 감싸  
튀긴 바삭한 두부피

\$78



### 宫廷酱茄子

특제 소스로 조리한 가지 조림

\$68



# 前菜

애피타이저

## 上海熏比目鱼

상해식 연근, 훈제광어

\$110



## 镇江排骨

전장 스타일 돼지 갈비

\$90

• 所有价格以澳门元计算，并须另加10%服务费。食材因季节和供应关系有所改变，图片只供参考，食品摆设及餐具或与图片有别。  
• 모든 가격은 MOP 기준이며 10%의 서비스 수수료가 부과됩니다. 사용되는 재료는 계절과 공급되는 재료에 따라 달라질 수 있으며, 이미지는 참고용일 뿐이며 실제 서비스 방식은 다를 수 있습니다.

四喜烤麸

글루텐, 겨울 죽순, 버섯, 녹색 콩 찜

\$68



椒盐黄金豆腐

소금과 후추로 간을 한 튀긴 두부

\$70



烧椒小皮蛋

구운 고추를 곁들인 절인 메추리알

\$68

# 汤品

수프

## 清炖鲍鱼鸡汤

이중 증기로 끓인 닭고기와 전복 수프

\$125  
(每位 / 個人)



• 所有价格以澳门元计算，并须另加10%服务费。食材因季节和供应关系有所改变，图片只供参考，食品摆设及餐具或与图片有别。  
• 모든 가격은 MOP 기준이며 10%의 서비스 수수료가 부과됩니다. 사용되는 재료는 계절과 공급되는 재료에 따라 달라질 수 있으며, 이미지는 참고용일 뿐이며 실제 서비스 방식은 다를 수 있습니다.

细腻雅致

나이프 마스터



### 清炖鸡汤

이중 증기로 끓인 닭고기 수프

\$78

(每位 / 個人)



### 手拆深海黄鱼羹

뼈 없는 노란농어 수프

\$105

(每位 / 個人)



### 酸辣汤

새콤하고 매운 수프

\$70

(每位 / 個人)



### 养肝草麦冬炖排骨汤

간에 좋은 허브,  
맥문동으로 두번 삶은 돼지갈비 스프

\$85

(每位 / 個人)

微辣  
적당히 매운 맛

中辣  
매운 맛

大辣  
매우 매운 맛

翡翠推介  
셰프 추천 메뉴

# 河 海 鲜

## 해산물

### 椒麻酸菜鱼片)

얇게 썬 생선과 절임 채소를 넣고 끓인 매운 수프

₩238

惹味汤头由酸菜及自家调配的椒麻酱熬制而成。滑嫩的鱼肉尽吸汤汁的精华，味道香浓酸辣，风味绝佳！

맵고 새콤한 육수에 부드러운 생선 조각을 곁들인 것이 특징입니다.



•所有价格以澳门元计算，并须另加10%服务费。食材因季节和供应关系有所改变，图片只供参考，食品摆设及餐具或与图片有别。  
•모든 가격은 MOP 기준이며 10%의 서비스 수수료가 부과됩니다. 사용되는 재료는 계절과 공급되는 재료에 따라 달라질 수 있으며, 이미지는 참고용일 뿐이며 실제 서비스 방식은 다를 수 있습니다.

少盐少糖  
저염/저당

清炒虾仁

새우 볶음

\$175

感受原味

셰프와의 여정



微辣  
적당히 매운 맛

中辣  
매운 맛

大辣  
매우 매운 맛

翡翠推介  
셰프 추천 메뉴

# 河 海 鲜

해산물

## 松子桂鱼

새콤달콤한 소스와 잣을  
곁들인 단향어 튀김

¥368



• 所有价格以澳门元计算，并须另加10%服务费。食材因季节和供应关系有所改变，图片只供参考，食品摆设及餐具或与图片有别。  
• 모든 가격은 MOP 기준이며 10%의 서비스 수수료가 부과됩니다. 사용되는 재료는 계절과 공급되는 재료에 따라 달라질 수 있으며, 이미지는 참고용일 뿐이며 실제 서비스 방식은 다를 수 있습니다.

重庆水煮鱼片

쓰촨식 매운 수프에 데친  
얇게 썬 생선 요리

\$218



# 河 海 鲜

## 해산물

### 椒盐小黄鱼

소금과 후추로 간을 한  
작은 노란농어 튀김

\$155  
(俩条 / 2개)



### 韭王炒鳝糊

중국 부추를 곁들인  
잘게 썬 장어 볶음

\$148



• 所有价格以澳门元计算，并须另加10%服务费。食材因季节和供应关系有所改变，图片只供参考，食品摆设及餐具或与图片有别。  
• 모든 가격은 MOP 기준이며 10%의 서비스 수수료가 부과됩니다. 사용되는 재료는 계절과 공급되는 재료에 따라 달라질 수 있으며, 이미지는 참고용일 뿐이며 실제 서비스 방식은 다를 수 있습니다.



**芙蓉海胆带子**

계란 흰자와 성게, 가리비 볶음

\$175



**琥珀宫保虾球**

건고추와 꿀에 버무린 호두를  
곁들인 새우 볶음

\$198

# 肉 类

육류

## 重庆水煮牛肉

쓰촨식 매운 수프에  
데친 소고기 요리

\$158

以足料上汤配秘制香料烹调，  
牛肉口感嫩滑，鲜味十足！  
汤底麻辣适中，令人垂涎三尺。

신선한 소고기 조각을 양념하여 끓인 후 매콤한  
쓰촨식 수프와 함께 제공합니다. 미각을  
일깨우는 흥미로운 맛

• 所有价格以澳门元计算，并须另加10%服务费。食材因季节和供应关系有所改变，图片只供参考，食品摆设及餐具或与图片有别。  
• 모든 가격은 MOP 기준이며 10%의 서비스 수수료가 부과됩니다. 사용되는 재료는 계절과 공급되는 재료에 따라 달라질 수 있으며, 이미지는 참고용일 뿐이며 실제 서비스 방식은 다를 수 있습니다.

**京葱爆牛肉**  
얇게 썬 소고기 대파 볶음  
\$120



**三杯黄鳝鸡**  
'3컵 소스'의 닭고기와 장어 찜  
\$158



# 肉类

육류

## 酸辣树番茄青木瓜鸡煲

토마토,그린파파야 매운 닭찜

\$168



## 百叶结红烧肉

상하이 스타일의 돼지고기 삼겹살  
건두부 조림

\$168



• 所有价格以澳门元计算，并须另加10%服务费。食材因季节和供应关系有所改变，图片只供参考，食品摆设及餐具或与图片有别。  
• 모든 가격은 MOP 기준이며 10%의 서비스 수수료가 부과됩니다. 사용되는 재료는 계절과 공급되는 재료에 따라 달라질 수 있으며, 이미지는 참고용일 뿐이며 실제 서비스 방식은 다를 수 있습니다.



红烧狮子头

돼지고기 미트볼 채소 조림

\$105



回锅肉配薄饼)

다양한 색깔의 벨 페퍼와 건두부를  
곁들인 얇게 썬 돼지고기 볶음  
(팬케이크와 함께 제공)

\$105



宫保鸡丁)

건고추와 견과류를 곁들인  
다진 닭고기 볶음

\$110

# 蔬 菜 类

## 채소

### 雪菜毛豆百叶

녹두와 두부 시트, 절인 채소 볶음

\$110



### 三虾酱干煸有机菜花

새우페이스트 콜리플라워볶음

\$98



### 翡翠黑松露炒素珍

다양한 채소와 버섯을 검은  
트러플 페이스트로 볶은 요리

\$128



• 所有价格以澳门元计算，并须另加10%服务费。食材因季节和供应关系有所改变，图片只供参考，食品摆设及餐具或与图片有别。  
• 모든 가격은 MOP 기준이며 10%의 서비스 수수료가 부과됩니다. 사용되는 재료는 계절과 공급되는 재료에 따라 달라질 수 있으며, 이미지는 참고용일 뿐이며 실제 서비스 방식은 다를 수 있습니다.



麻婆豆腐

마파두부  
(두부와 다진 고기, 칠리 소스로 만든 요리)

\$90



干煸四季豆

다진 돼지고기를  
곁들인 프렌치 콩 볶음

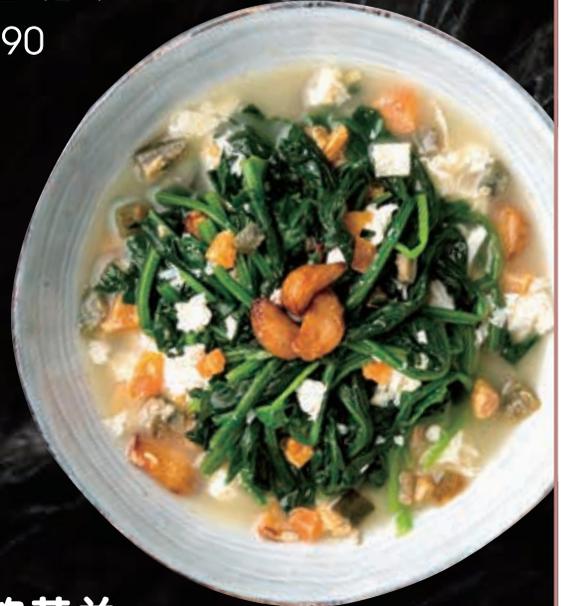
\$98



金银蛋浸时蔬

고급 육수에 제철 채소와 달걀  
프라이를 곁들인 제철 채소 조림

\$90



开洋咸肉煮胜瓜

고급 육수에 소금에 절인 삼겹살과 말린  
새우를 넣은 루파

\$95



白灼菜心

데친 청경채

\$78

白灼芥兰

데친 케일

\$78



# 主 食

주식

## 上海炒粗面

얇게 썬 돼지고기와 양배추를  
넣은 상하이식 볶음면

\$115



## 上海辣酱肉丝炒年糕 ))

특제 칠리소스 돼지고기떡볶이

\$118



•所有价格以澳门元计算，并须另加10%服务费。食材因季节和供应关系有所改变，图片只供参考，食品摆设及餐具或与图片有别。  
•모든 가격은 MOP 기준이며 10%의 서비스 수수료가 부과됩니다. 사용되는 재료는 계절과 공급되는 재료에 따라 달라질 수 있으며, 이미지는 참고용일 뿐이며 실제 서비스 방식은 다를 수 있습니다.



牛肝菌黄鳝藜麦  
脆米炒饭

퀴노아, 장어, 포치니 볶음밥

\$125



嫩鸡煨面

다진 닭고기를 넣은 국수 조리

\$90



鸡火炒饭

햄 닭고기 볶음밥

\$115



雪菜虾仁炒饭

새우와 절인 채소를 넣은 볶음밥

\$138

# 甜品

## 디저트

### 酒酿流沙煎堆

발효쌀, 계란노른자 미니 찹쌀떡튀김

\$68



### 豆沙锅饼

팥 앙금을 넣은 구운 팬케이크

\$78



• 所有价格以澳门元计算，并须另加10%服务费。食材因季节和供应关系有所改变，图片只供参考，食品摆设及餐具或与图片有别。  
• 모든 가격은 MOP 기준이며 10%의 서비스 수수료가 부과됩니다. 사용되는 재료는 계절과 공급되는 재료에 따라 달라질 수 있으며, 이미지는 참고용일 뿐이며 실제 서비스 방식은 다를 수 있습니다.

巧手精制

어디서도 찾아 볼 수 없는 기술

### 姜茶汤丸

생강 국물에 담근 찹쌀 덩플링

\$48

### 桂花桃胶养生豆糖水

오스만투스,복숭아겔 콩국

\$58



### 桂花酒酿丸子

발효 와인 국물로 끓인  
구절초 꽃 찹쌀 덩플링

\$48

微辣  
적당히 매운 맛

中辣  
매운 맛

大辣  
매우 매운 맛

翡翠推介  
셰프 추천 메뉴

# 饮品

## 음료

热 뜨거움 / 冷 차가움

**六个核桃-核桃乳(零糖)** \$35  
식스웰넛 음료 (무가당)

**养颜豆浆** \$38  
두유

**柠檬薏米水** \$38  
레몬 보리수

**桂圆雪梨茶** \$38  
통간, 올프베리, 배 음료

**酸梅汤** \$38  
새콤한 자두 음료

**柠檬茶** \$38  
레몬티

**柠檬水** \$38  
레몬물

**港式咖啡** \$38  
홍콩식 커피

**港式奶茶** \$38  
홍콩식 밀크티

**自制纯净水** \$38  
가정용 정수기 물 (750ml)

**依云(不含气)** \$45  
에비앙 (중류) (330ml)

**普娜(不含气)** \$58  
아쿠아 파나 (중류) (500ml)

**自制气泡水** \$38  
가정용 정수기 탄산수 (750ml)

**巴黎矿泉水(含气)** \$45  
페리에 (탄산) (330ml)

**可口可乐** \$35  
코카콜라

**无糖可口可乐** \$35  
코카콜라 무설탕

**雪碧** \$35  
스프라이트

**忌廉苏打** \$35  
크림 소다

**橙汁** \$60  
신선한 오렌지 주스

**青苹果汁** \$60  
신선한 그린 애플 주스

**西瓜汁** \$60  
신선한 수박 주스

**胡萝卜汁** \$60  
신선한 당근 주스

\* **澳门** \$55  
330毫升 4.6度  
마카오 비어 330ml 4.6% 알코올

\* **青岛** \$55  
330毫升 4.7度  
칭따오 330ml 4.7% 알코올

\* **喜力(荷兰)** \$55  
330毫升 5度  
하이네켄 (네덜란드)  
330ml 5% 알코올

\* **朝日(日本)** \$55  
330毫升 5度  
아사히 (일본) 330ml 5% 알코올

\* **科罗娜(墨西哥)** \$55  
330毫升 4.5度  
코로나 (멕시코)  
330ml 4.5% 알코올

\* **法国巴黎人黑啤酒** \$78  
330毫升 5.5度  
라브린 330ml 5.5% 알코올

\* **法国巴黎人白啤酒** \$78  
330毫升 5.5度  
라 후스 330ml 5.5% 알코올

\* **沃斯坦比尔森 0%啤酒(德国)** \$88  
330毫升 0度  
바슈타이너 0% 알코올 (독일)  
330ml 0% 알코올

\* **红葡萄酒** \$90  
레드 와인 (187ml)

\* **白葡萄酒** \$90  
화이트 와인 (187ml)

\* 以上饮料酒精含量高于1.2%。 모든 주류는 알코올 도수 1.2%를 초과합니다.  
• 所有价格以澳门元计算，并须另加10%服务费。食材因季节和供应关系有所改变，图片只供参考，食品摆设及餐具或与图片有别。  
• 모든 가격은 MOP 기준이며 10%의 서비스 수수료가 부과됩니다. 사용되는 재료는 계절과 공급되는 재료에 따라 달라질 수 있으며, 이미지는 참고용일 뿐이며 실제 서비스 방식은 다를 수 있습니다.

# 素食之选

채식 요리

## 不是炒饭(素)

다양한 채소를 잘게 썰어 볶은 요리  
(채식주의자)

\$98



## 葱油干捞拉面(素)

파기름 면볶음  
(베지테리언)

\$78



## 麻酱青瓜拌粉皮

오이 두부피 참깨 소스 무침

\$70

## 菜远兰州拉面

채소를 넣은 중국식 면

\$70

## 素汤杂菌浸时蔬

버섯 제철 야채찜

\$90

## 雪菜毛豆百页

녹두와 두부 시트, 절인 채소 볶음

\$110

## 上海素炒粗面

상하이식 채소 볶음면

\$110

微辣  
적당히 매운 맛

中辣  
매운 맛

大辣  
매우 매운 맛

翡翠推介  
셰프 추천 메뉴

## 荣获法国米其林一星及多个 必比登美食推介的翡翠餐饮集团

미쉐린 원스타 및 다수의 미쉐린 밥 구르망 어워드 수상 경력을  
보유한 탄탄한 중식 요리 그룹입니다.

### 客人须知

고객 참고 사항

- 茗茶每位 \$10  
차 요금 1인당 \$10
- 白饭每碗 \$18  
쌀밥 한 그릇에 \$18
- 面汤每碗 \$20  
라미엔 수프 한 그릇에 \$20의 고급 수프
- 开瓶费每瓶 \$400 (葡萄酒),  
\$600 (烈酒)  
코르크지 요금: 와인 병당 \$400  
주류 병당 \$600
- 若是您对某种食物会有过敏反应或  
有其他需求, 请与餐厅经理联络。  
특별한 식단 요구 사항이 있는 경우 레스토랑  
매니저에게 도움을 요청하세요.
- 这餐牌及其内容乃翡翠餐饮集团  
(大中华) 有限公司之财产, 擅自  
取走本餐牌或抄袭其内容乃非法  
行为。  
이 메뉴와 그 내용은 Crystal Jade Culinary  
Concepts Holding(Great China) Limited의  
자산입니다. 당사의 허가 없이 메뉴 및 내용을  
레스토랑에서 삭제하거나 콘텐츠를 복사하는 것은  
범죄입니다.
- 公众场合请小心保管阁下的财物。  
개인 소지품을 잘 관리해 주세요.
- 非本店出售的酒类、饮料及食物,  
谢绝带入本餐厅享用。  
레스토랑 내에는 외부 음식 및 음료 반입이 금지되어  
있습니다.