

台号: \_\_\_\_\_ 人数: \_\_\_\_\_ 落单人: \_\_\_\_\_  
테이블 번호: \_\_\_\_\_ 인원 수: \_\_\_\_\_ 주문자: \_\_\_\_\_

### 早餐 / 조식

供应时间由早上七时至十一时 运营 시간 07:00 ~ 11:00

### 中式早餐 / 중국식 조식 ----- 138

请选择一款饮品及一款食品 / 음료 1개와 음식 1개를 선택해주세요

- 豆奶  中国茶  
두유 중국식 차

- A. 瑶柱海螺鸡球粥配虾子捞面  
얇게 썬 소라와 말린 가리비,  
닭고기로 만든 죽과 새우 알을 뿌린 비빔 계란면
- B. 鲍鱼带子鲜虾肠配瑶柱咸排骨粥  
전복, 가리비 및 새우, 라이스 롤과 말린 가리비에  
소금에 절인 갈비로 풍미를 더한 죽
- C. 韭黄虾球炒面配皮蛋瘦肉粥  
새우, 부추를 곁들인 볶음면,  
피단과 담백한 돼지고기를 더한 죽

### 西式早餐 / 서양식 조식 ----- 128

自选双蛋多士早餐 / 달걀 두 개와 함께 제공되는 토스트

- 单面煎  双面煎  炒蛋  
노른자 익히지 않음 노른자 살짝 익힘 스크램블

配 / 선택 메뉴

- 午餐肉  香肠  培根  
런천 미트 소시지 베이컨

- 热 뜨거운 음료    冷 찬 음료
- 港式咖啡     港式奶茶  
홍콩 스타일 커피    홍콩 스타일 밀크 티
- 柠檬茶  
레몬 티

### 面包 / 多士 / 빵 / 토스트

- 奶油脆皮猪仔包 ----- 48  
연유를 곁들인 바삭한 번
- 冰火菠萝包 ----- 58  
차가운 버터를 곁들인 파인애플 번
- 餐蛋三明治 ----- 58  
달걀 및 런천 미트 샌드위치

### 汤面 / 면 수프

- 港式午餐肉煎蛋公仔面 ----- 78  
'홍콩' 스타일 런천 미트와 팬에 구운 달걀을 곁들인 인스턴트 라면
- 鲜虾云吞面 ----- 110  
전통적인 새우 완탕면
- 咖喱牛腩面 ----- 110  
카레 소스를 곁들인 소고기 양지머리 면
- 红烧鲍鱼排骨拉面 ----- 128  
조리된 갈비와 전복을 라면 면에 곁들인 수프

### 主菜 / 메인 디쉬

- 四季时蔬 ----- 78  
시즌 채소
- 可选                      煮法  
선택                      요리법
- 生菜 상추                       白灼 데치기
- 菜心 청경채                       清炒 볶음
- 西兰花 브로콜리                       蒜蓉炒 마늘 볶음

- 干煸四季豆 ----- 98  
다진 돼지고기와 칠리를 곁들인 그린빈 볶음

- 麻婆豆腐 ----- 98  
다진 돼지 고기를 곁들인 '마포 스타일' 두부 조림

- 沙煲豆瓣虾酱肉沫烧茄子 ----- 108  
다진 돼지고기, 새우 페이스트 및 칠리빈 소스로 조리한 가지

- 农家小炒肉 ----- 108  
칠리와 함께 볶은 얇게 썬 삼겹살

- 脆香咖喱排骨 ----- 118  
카레 풍미를 더하여 튀긴 바삭한 돼지갈비

- 鲜虾韭黄炒蛋 ----- 128  
새우와 노란 부추를 넣은 스크램블 예그

- 剁椒豆酱煎鲳鱼 ----- 168  
칠리와 빈 페이스트를 곁들여 구운 붕어

- 香葱酱焖鲍鱼栗子鸡煲 ----- 198  
밤과 샐롯 소스로 토기에 조리한 닭고기와 전복

- 红烧鲍鱼拌鹅掌 ----- 488  
굴소스로 조리한 호주산 전복과 거위 발

### 粉, 面, 饭 / 면과 밥

- 扬州炒饭 ----- 108  
바베큐 돼지고기와 새우가 들어간 '양주 스타일' 볶음밥

- 怀旧干炒牛河 ----- 108  
얇게 썬 소고기를 곁들여 전통적인 중국식으로 볶아낸 납작한 쌀국수

- 新马风味鸡丝虾球炒米粉 ----- 108  
닭고기, 새우 및 매콤한 카레 소스를 중국식으로 볶아낸 볶음 국수

- 咖喱牛腩饭 ----- 135  
카레 소스와 소고기 양지살을 곁들인 밥

- 马来盏辣椒鲜鱿配白米饭与印度煎饼 ----- 168  
매콤한 '삼발 칠리' 소스와 함께 볶은 오징어와 밥, 로티 파라타

### 汤 / 수프

- 每日例汤 ----- 65  
오늘의 수프

- 虫草花鸡汤 ----- 75  
동충하초 꽃을 곁들여 이중 증기 방식으로 끓여낸 닭고기 수프

- 鲍鱼瑶柱金华火腿炖玛咖菌汤 ----- 158  
전복, 건조 가리비, 햄과 마카를 이중 증기 방식으로 끓여낸 수프

### 饮品 / 음료

- |        |                   |                          |                          |                          |                          |                          |       |    |
|--------|-------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-------|----|
| 豆奶     | 두유                | <input type="checkbox"/> | 热 뜨거운 음료                 | <input type="checkbox"/> | 冷 찬 음료                   | <input type="checkbox"/> | ----- | 38 |
| 港式咖啡   | 커피(홍콩 스타일)        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | ----- | 38 |
| 港式奶茶   | 밀크 티(홍콩 스타일)      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | ----- | 38 |
| 特式鸳鸯   | 원용(차와 커피를 섞어서 제공) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | ----- | 38 |
| 柠檬茶    | 레몬 티              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | ----- | 38 |
| 好立克    | 홀릭스               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | ----- | 38 |
| 阿华田    | 오발틴               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | ----- | 38 |
| 柚子茶    | 포멜로 티             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | ----- | 38 |
| 港式珍珠奶茶 | 홍콩 스타일 버블 밀크 티    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | ----- | 38 |
| 越南咖啡   | 베트남식 드립 커피        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | ----- | 38 |

### 特式冻饮 / 차가운 음료 스페셜

- 红豆冰                      레드빈 아이스 ----- 38
- 越式青柠苏打                      베트남식 라임 소다 ----- 38
- 香草芒果冰                      망고 바닐라 아이스 ----- 38
- 泰式龙眼冰                      남 람 아이 ----- 38

### 各类果汁 / 과일 주스

- 西柚汁    자몽 주스                       芒果汁    망고 주스 ----- 50
- 苹果汁    애플 주스                       菠萝汁    파인애플 주스 ----- 50
- 红莓汁    크랜베리 주스 ----- 50
- 鲜榨西瓜汁    신선한 수박 ----- 60
- 鲜榨橙汁    신선한 오렌지 주스 ----- 60

### 汽水 / 소프트 드링크

- 可口可乐    코카콜라                       忌廉苏打水    크림 소다 ----- 35
- 零度可乐    코카콜라 제로 슈가                       雪碧    스프라이트 ----- 35
- 干姜水    진저 에일 ----- 35

### 自制过滤水及矿泉水 / 하우스 필터 & 미네랄 워터

- 自制纯净水 (750毫升)    하우스 필터 정수 (750ml) ----- 38
- 依云 (330毫升)    에비앙 (330ml) ----- 45
- 普娜 (500毫升)    아쿠아파나 (500ml) ----- 58
- 自制气泡水 (750毫升)    하우스 필터 탄산수 (750ml) ----- 38
- 巴黎 (330毫升)    페리에- (330ml) ----- 45

### 奶昔 / 밀크셰이크

- 草莓 딸기                       香草 바닐라                       巧克力 초콜릿 ----- 60

### 啤酒 / 맥주

- 青岛 칭다오                       朝日 아사히                       喜力 하이네켄 ----- 55
- 澳门 마카오                       科罗娜 코로나 ----- 55
- 法国巴黎人黑啤酒                      라 브뤼느 ----- 75
- 法国巴黎人白啤酒                      라 루스 ----- 75

### 葡萄酒-187毫升 / 와인-187ML

- 红酒 레드 와인                       白酒 화이트 와인 ----- 90

泰国美食 / 태국 요리

- 现烤猪颈肉 ----- 120  
홈 메이드 소스를 곁들여 그릴에 구운 돼지고기 목살
- 泰式炒通菜 ----- 90  
마늘, 굴, 소스와 칠리를 곁들인 물시금치 볶음
- 香辣粉丝大虾煲 ----- 208  
칠리 소스를 곁들여 토기에 중국식으로 볶은 새우와 당면
- 香辣酱海鲜炒面 ----- 110  
태국식 매운 소스로 중국식으로 볶은 해산물과 면
- 紫苏煎蛋炒肉碎配白饭 ----- 115  
다진 돼지고기와 태국 바질 및 프라이드 에그를 곁들여 볶은 쌀밥

东南亚美食 / 동남 아시아 요리

- 海南鸡饭 ----- 125  
전통 양념을 곁들인 하이난식 닭고기 밥
- 新加坡肉骨茶配白饭或油条 ----- 125  
밥 혹은 유당면(튀김빵)이 제공되는 싱가포르식 '박귀떼' 국물 요리
- 新加坡鲜虾卤肉汤米线 ----- 138  
싱가포르의 유명한 새우 육수를 곁들인 새우, 가라비, 졸인 삼겹살 및 면
- 印度奶油咖喱鸡配白米饭与印度煎饼 ----- 145  
쌀밥과 로티 파라타가 함께 제공되는 인도식 버터 치킨 커리
- 新加坡叻沙 ----- 148  
왕새우, 튀긴 두부, 어묵을 코코넛 국물과 함께 곁들인 싱가포르식 라크사(국수 요리)
- 越式牛什汤河 (牛丸, 牛腩, 牛肉片) ----- 158  
소고기 육수에 쌀국수와 함께 소고기 볼, 소고기 양지머리, 얇게 썬 소고기를 넣어 만든 베트남 소고기 국수 요리인 '포(Pho)'

甜品 / 디저트

- “莎莉”葡式蛋挞 (件) ----- 15  
샬리 포르투갈식 에그 타르트(개당 가격)
- 莲子红豆沙配芝麻汤圆 ----- 58  
연꽃 씨앗과 참깨 속 떡을 곁들인 단팥 수프
- 杨枝甘露 ----- 58  
사과(타피오카 전분)을 곁들인 차가운 망고와 포멜로
- 香芋布甸伴椰奶雪糕 ----- 68  
타로 푸딩과 코코넛 아이스크림
- 冰糖雪耳桃胶炖燕窝 ----- 298  
달콤한 복숭아 수지와 흰 버섯류를 곁들여 이중 증기 방식으로 끓여낸 새끼새집

招牌菜 / 대표 요리

- 澳门猪扒包 ----- 75  
마카오식 포크 찹을 곁들인 번
- 海派甜酸排骨 ----- 105  
상하이식 졸인 돼지갈비
- 台湾牛肉面 ----- 110  
대만식 매운 소고기 국수
- 重庆辣子鸡 ----- 115  
말린 칠리와 땅콩을 곁들인 '충칭 스타일' 튀긴 닭고기
- 色香味焗猪扒饭 ----- 138  
구운 포크 찹과 볶음밥
- 沙爹牛肉萝卜粉丝煲 ----- 168  
졸인 소고기에 순무와 당면 및 사테 소스를 곁들여 토기에 조리한 요리

开胃菜 / 애피타이저

- 蒜泥拍青瓜 ----- 65  
다진 마늘과 절임 양념으로 차갑게 조리한 오이
- 沙姜香菜拌猪耳 ----- 75  
사 생강과 고수로 절인 돼지 귀
- 香辣牛展 ----- 80  
매운 소스로 졸인 소 족발
- 成都口水鸡 ----- 115  
뜨겁고 매콤하게 조리한 닭고기

粥 / 죽

- 白粥 ----- 58  
다양한 토핑과 함께 제공되는 기본 죽
- 生滚牛肉粥 ----- 80  
다진 소고기와 함께 끓인 쌀죽
- 皮蛋瘦肉粥 ----- 80  
피단과 담백한 돼지고기를 넣어 끓인 쌀죽
- 鲍鱼鸡球粥 ----- 125  
전복과 닭고기를 함께 끓인 쌀죽
- 油条 ----- 28  
중국식 튀긴 밀가루 반죽
- 白饭 ----- 18  
찜 쌀밥

饺子 / 만두

- 鲜肉白菜饺 ----- 100  
돼지 고기와 양배추를 넣어 만든 만두
- 鲜肉虾仁韭菜饺 ----- 105  
돼지고기, 새우 및 부추를 넣어 만든 만두

点心 / 디저트

供应时间由早上十一时至晚上十时 运营 시간 11:00 ~ 22:00

- 蜜汁叉烧包 ----- 55  
바베큐 돼지고기 번
- 豉汁蒸凤爪 ----- 65  
블랙빈 소스를 곁들인 닭발
- 蟹籽蒸烧卖 ----- 68  
게 알을 첨가한 새우와 돼지고기 만두
- 瑶柱野米糯米鸡 ----- 70  
야생 쌀과 찹쌀 및 말린 홍합을 연잎으로 싼 요리
- 鲜虾饺皇 ----- 78  
새우 만두

布拉肠粉 / 라이스 페이퍼 롤

可配合以下自选馅料 / 속재료 선택 메뉴

- 梅菜银耳马蹄 ----- 58  
절인 채소, 버섯류 및 물밤
- 鲜虾 ----- 68  
새우
- 叉烧 ----- 90  
바베큐 돼지고기

明炉烧味 / 바베큐

- 白切滑鸡 ----- 115  
살짝 데친 닭고기
- 玫瑰豉油鸡 ----- 115  
살짝 데친 간장 소스 닭고기
- 金牌烧鸭 ----- 115  
구운 오리
- 脆皮烧腩肉 ----- 115  
바삭하게 구운 삼겹살
- 蜜汁叉烧 ----- 125  
꿀을 발라 구운 바베큐 돼지고기
- 烧味双拼 (请选择两款) ----- 158  
바베큐 콤비네이션 플래터(두 가지를 선택하세요)
  - 蜜汁叉烧  
꿀을 발라 구운 바베큐 돼지고기
  - 白切滑鸡  
살짝 데친 닭고기
  - 玫瑰豉油鸡  
살짝 데친 간장 소스 닭고기
  - 脆皮烧腩肉  
바삭하게 구운 삼겹살
  - 金牌烧鸭  
구운 오리

烧味饭 / 밥을 곁들인 바베큐

- 明炉烧味饭 (请选择一款) ----- 100  
밥을 곁들인 바베큐 (하나를 선택하세요)
- 明炉烧味双拼饭 (请选择两款) ----- 135  
쌀을 곁들인 듀오 바베큐 콤비네이션 (두 가지를 선택하세요)
  - 蜜汁叉烧  
꿀을 발라 구운 바베큐 돼지고기
  - 白切滑鸡  
살짝 데친 닭고기
  - 玫瑰豉油鸡  
살짝 데친 간장 소스 닭고기
  - 脆皮烧腩肉  
바삭하게 구운 삼겹살
  - 金牌烧鸭  
구운 오리