

red lantern

厨师推荐

CHEF SPECIALTIES

셰프 추천

锦绣鱼汤花胶海斑球 New 

市价 | 拭가
Market Price

Braised sliced grouper, fish maw
and vegetable in superior fish broth

고급 생선 육수에 생선 부레와 야채를 넣은 얇게 썬 농어찜





锦绣鱼汤花胶海斑球 New 🐟

Braised sliced grouper, fish maw and vegetable in superior fish broth
고급 생선 육수에 생선 부레와 야채를 넣은 얇게 썬 농어찜

市价 | 시장가
Market Price

卧雪藏龍 New 🐟 🌱

Steamed lobster with minced sea urchin and egg white
다진 성게와 계란 흰자를 곁들인 찜 랍스터

市价 | 시장가
Market Price

松露汁煎明虾 (位) New 🐟 🌱

Pan-fried prawn with truffle sauce (per person)
트러플 소스를 곁들인 새우 튀김 (인당)

688

焗酿鲜蟹盖 (位) New 🐟 🌱

Baked crab meat, onion and cream in crab shell (per person)
게 껍질에 구운 게살, 양파와 크림 (인당)

688

芙蓉焗法国银鳕鱼 (位) New 🐟 🌱 🍷

Baked cod fish with egg white in soy sauce (per person)
계란 흰자에 간장에 넣고 구운 대구 (인당)

1888

小吃, 冷盘

APPETIZER AND COLD DISHES

전채와 찬요리

脆辣翠黄瓜 🌿🌿	488
Sliced cucumber in hot and sour sauce 맵고 신 오이 슬라이스	
芥味木耳 🌿🌿	488
Marinated black fungus with mustard sauce 머스타드 소스를 곁들인 목이버섯 무침	
萧山酱萝卜 New 🐟🌿	488
Marinated radish with vinegar, honey, and soya sauce 식초와 꿀, 간장 소스를 곁들인 무채	
灯影藕片 New 🌿🌿🍄	488
Spiced crispy lotus root 양념된 바삭한 연꽃 뿌리	
芥末手撕鸡 🌿	788
Marinated shredded chicken with wasabi oil 와사비 오일을 곁들인 양념에 절인 닭고기	
水晶猪蹄	888
Chilled crystal pork knuckle terrine 차가운 돼지 족발 테린	
卤水拼盘	888
Simmered meat platter 서서히 끓인 미트 플래터	
爽脆鱼皮配九层塔酱 🐟🍄	888
Crispy fish skin with sweet basil sauce 달콤한 바질 소스를 곁들인 바삭한 생선 껍질과 오이	
脆炸椒盐鱿鱼 🐟	888
Deep-fried salt and pepper squid 소금 후추를 곁들인 바삭하게 튀긴 오징어	
泰式酸辣汁拌海参 New 🐟🌿🍄	1288
Poached sea cucumber with Thai chili dressing 데친 해삼과 태국 고추 드레싱	



灯影藕片 New   

488

Spiced crispy lotus root
양념된 바삭한 연꽃 뿌리

泰式酸辣汁拌海参 New   

1288

Poached sea cucumber with Thai chili dressing
데친 해삼과 태국 고추 드레싱



汤

SOUPS

수프

鸡茸粟米羹

Sweet corn soup with minced chicken

다진 닭고기와 달콤한 옥수수 수프

466

海鲜酸辣豆腐羹

Seafood hot and sour soup

맵고 신 수프 해산물 수프

498

上汤鸡豆花 **New**

Chicken tofu pudding in superior soup

고급 수프에 치킨 푸딩

788

松茸菌乳鸽汤 **New**

Superior pigeon soup with matsutake mushroom

송이 버섯을 곁들인 슈퍼리어 비둘기 수프

1288

高汤蟹肉花胶羹 **New**

Crab meat and fish maw in superior broth

고급육수로 조리한 게살과 생선 부레

1288

瑶柱花胶炖鲜鸡汤

Double-boiled chicken soup with fish maw and dried scallop

생선 부레와 말린 관자를 넣은 닭고기 증탕 수프

1488

清鸡汤烩花胶 **New**

Braised fish maw in chicken broth

닭고기 육수로 조리 생선 부레

3088

御品佛跳墙

Imperial buddha's soup

불도장

5088



松茸菌乳鸽汤 New 🌿 🍄

1288

Superior pigeon soup with matsutake mushroom
 송이 버섯을 곁들인 슈퍼리어 비둘기 수프

御品佛跳墙 🐟

5088

Imperial buddha's soup
 불도장



顶级燕窝

SUPERIOR BIRD'S NEST

고급 제비집

羊肚菌高汤炖官燕 **New** 🐟 🍄 🍷 4188
Double-boiled superior bird's nest with morel mushroom
곰보 버섯을 넣은 고급 중탕 제비집찜

蟹肉蟹黄烩官燕 🐟 🍄 4388
Braised superior bird's nest
with fresh crab roe and crab meat
신선한 게살 알을 넣은 고급 제비집찜

鲍鱼海味

ABALONE AND DRIED SEAFOOD

전복 & 건 해산물

北菇花胶扣15头澳洲汤鲍 **New** 🐟 3288
Braised fish maw tube, Australian abalone
with shitake mushroom (15 head)
표고 버섯과 삶은 생선 부레와 호주산 전복

蚝皇原只2头澳洲汤鲍 🐟 🍄 6888
Braised Australian whole abalone
in supreme oyster sauce (2 head)
고급 굴소스로 삶은 호주산 전복

蚝皇16头南非干鲍 **New** 🐟 🍄 16888
Braised South African whole abalone
in supreme oyster sauce (16 head)
고급 굴소스로 삶은 남아프리카산 전복

蚝皇原只22头极品干鲍 🐟 🍄 33888
Braised premium grade Australian whole abalone
in supreme oyster sauce
고급 굴소스로 삶은 프리미엄 등급 호주산 전복



蚝皇原只22头极品干鲍  

33888

Braised premium grade Australian whole abalone
in supreme oyster sauce

고급 굴소스로 삶은 프리미엄 등급 호주산 전복





来自我们水族馆的

活海鲜

LIVE SEAFOOD FROM OUR AQUARIUM

수족관 활 해산물

市价

Market Price | 깃가

东星斑 — 港式清蒸 

市价 | 깃가
Market Price

Hong Kong-style steamed star garoupa
홍콩식 찐 스타 농어 요리

鱼类

LIVE FISH 활어

- | | | |
|---|-------------------------------------|------------------------------------|
| 老鼠斑
PACIFIC GAROUPA
태평양 농어 | 东星斑
STAR GAROUPA
스타 농어 | 海石斑
GREEN GAROUPA
청농어 |
| 多宝鱼
TURBOT
가자미 | 鳗鱼
EEL
장어 | |

烹调方法

COOKING STYLE

조리법

港式清蒸

Hong Kong-style steamed
홍콩식 찜

古法蒸

Steamed mushroom, shredded pork, red dates
버섯, 잘게 썬 돼지고기, 대추를 넣은 구식찜

豉汁蒸

Steamed black bean sauce
검정 콩 소스 찜

豆酥蒸

Steamed dried bean paste, chili
말린 콩 페이스트, 고추찜

椒麻盘龙蒸

Steamed chili and green pepper sauce
찜 고추와 피망 소스

沪式红烧

Shanghai-style braised soya chili sauce
상하이식 간장 고추 소스찜

龙虾

LOBSTER 랍스터

澳洲岩龙虾
ROCK LOBSTER
랍스터

波士顿龙虾
BOSTON LOBSTER
보스톤 랍스터

烹调方法

COOKING STYLE

조리법

蒜蓉蒸

Steamed with garlic sauce
마늘 소스와 찜

姜葱炒

Wok-fried with ginger and scallion
생강과 대파와 함께 튀김

椒盐炒

Salt and pepper
소금 후추

避风塘

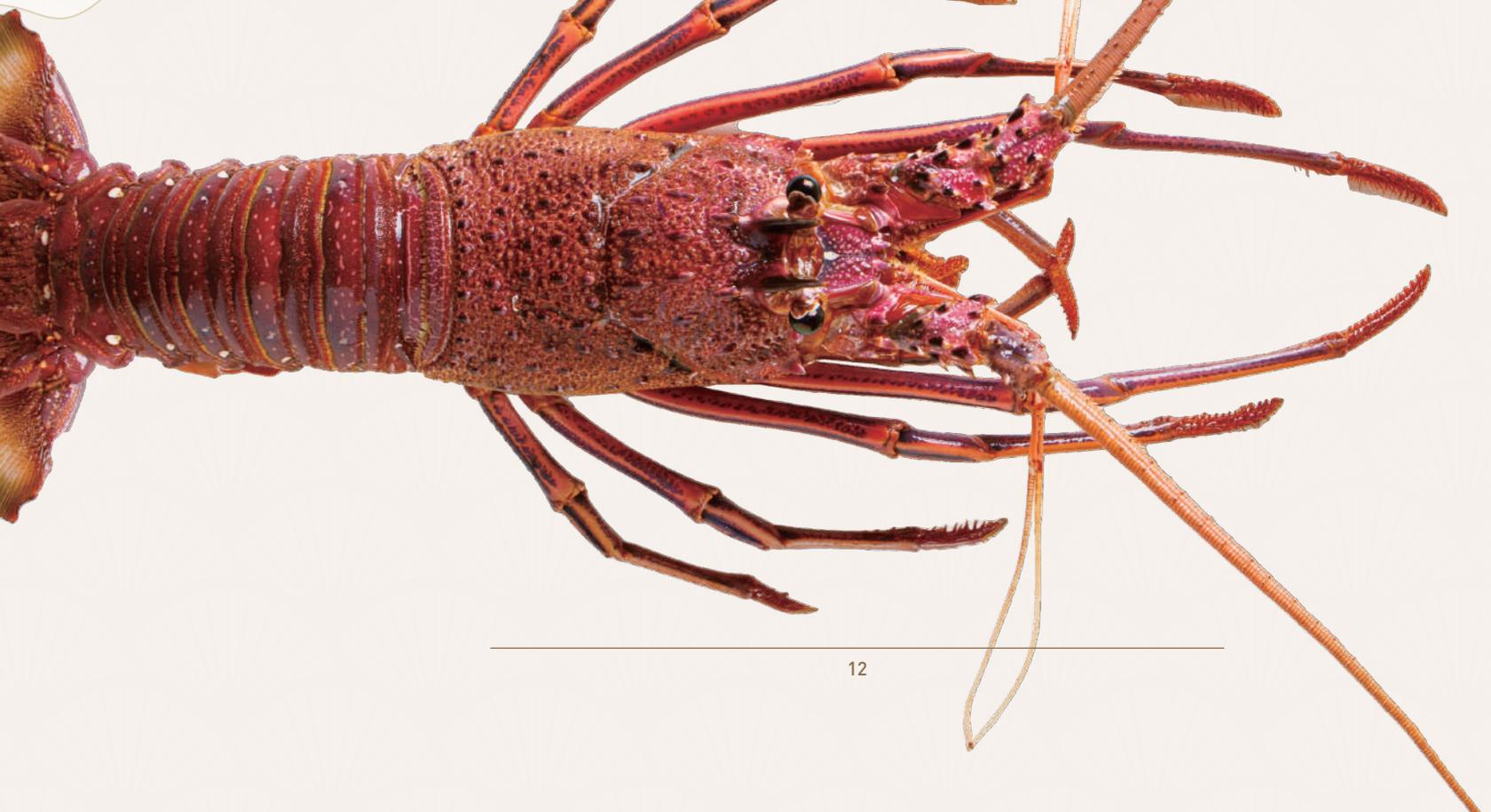
Deep-fried 'Bei Fung Tong' style
'베이 풍 통' (광동식 마늘 새우)식 튀김

芝士焗

Baked superior stock with cheese
고급 육수와 치즈와 구움

龙虾芝士焗

Baked lobster with superior stock and cheese
치즈와 고급 육수로 조리한 랍스터



蟹

CRAB 크랩

螃蟹 GREEN CRAB 그린 크랩	阿拉斯加帝王蟹 ALASKA KING CRAB 알래스카 킹 크랩	蓝花蟹 BLUE CRAB 푸른점박이게
---------------------------	--	----------------------------

烹调方法

COOKING STYLE

조리법

清蒸

Hong Kong-style steamed
홍콩 스타일 찜

姜葱炒

Wok-fried with ginger and scallion
생강과 대파와 함께 튀김

黑胡椒炒

Wok-fried with black pepper sauce
검은 후추 소스와 함께 튀김

避风塘

Deep-fried 'Bei Fung Tong' style
'베이 풍 통' (광동식 마늘 새우)식 튀김

黄金咸香

Deep-fried with butter and salted egg yolk
버터와 소금 간을 한 달걀 노른자와 함께 튀김

花雕熟醉

(请提前一天预定)

Well cooked and soaked with Hua Diao Liquor
[A day in advance to order]

잘 삶아 와인에 담가둔다 (하루 전 주문)

四海

OTHER SEAFOOD 활 해산물

活虾 LIVE PRAWN 활 새우	皮皮虾 MANTIS SHRIMP 사마귀 새우	鲜鲍鱼(3头) LIVE ABALONE 활전복	扇贝 SCALLOP 살아있는 가리비
--------------------------	--------------------------------	--------------------------------	---------------------------

烹调方法

COOKING STYLE

조리법

白灼

Poached
데침

金银蒜蒸

Steamed with garlic
마늘과 함께 찜

椒盐炒

Salt and pepper
소금 & 후추

豉油皇干煎

Pan-fried with soya sauce
간장 소스와 볶음

避风塘

Deep-fried
'Bei Fung Tong' style
'베이 풍 통'
(광동식 마늘 새우)식 튀김

黄金咸香

Deep-fried with butter
and salted egg yolk
버터와 소금 간을 한 달걀
노른자와 함께 튀김

花雕熟醉

(请提前一天预定)

Well cooked and soaked with Hua Diao Liquor
[A day in advance to order]

잘 삶아 와인에 담가둔다 (하루 전 주문)

蓉城香传

SICHUAN FLAVOR

사천의 맛

烧椒茄子 **New** 🌶️ 488

Steamed eggplant with roasted chili
찜 가지와 구운 고추

碧绿蒜泥白肉 🌶️ 488

Sliced pork belly with cucumber, garlic,
chili and coriander dressing
오이, 마늘, 고추와 고수 드레싱을 곁들인 얇게 썬 삼겹살

川味口水鸡 **New** 🌶️🌶️🌶️ 688

Poached chicken with Sichuan spicy sauce
사천식 매운 소스를 곁들인 데친 닭고기

麻辣牛肉 🌶️ 888

Marinated sliced beef with hot and spicy sauce
매운 소스를 곁들인 얇게 썬 양념 쇠고기

飘香金钱肚 🌶️🌶️ 888

Braised beef ox tripe with peanut and spicy sauce
땅콩과 매운 소스로 삶은 소고기 양곱창



飘香金钱肚 888

888

Braised beef ox tripe with peanut and spicy sauce
땅콩과 매운 소스로 삶은 소고기 양곱창





椒麻和牛粒 New 🐟 🌿 🍴

1988

Wok-fried Wagyu beef with fresh pepper
신선한 후추를 곁들인 육에 튀긴 와규 쇠고기

青椒肉片炒海参 New 🐟 🌿 🍴

2588

Wok-fried sea cucumber, pork belly
and green pepper in spicy sauce
매운 소스를 곁들인 육에 튀긴 해삼, 삼겹살과 청피망



天府回锅肉 **New** 🐟 🌿 🌱

Wok-fried sliced boiled pork belly with chinese onions

웍에 볶은 얇게 썬 수육과 중국 양파

788

青蒜腊香茶树菇 **New** 🌿

Stir-fried agrocybe cylindracea with green garlic moss

튀긴 버들송이 버섯과 녹색 마늘 이끼

788

小炒花菜腊鸭脯 **New** 🐟 🌿 🌱

Stir-fried smoked duck breast with cauliflower and dried chili

콜리플라워와 건 고추를 곁들인 훈제 오리 가슴살 볶음

888

酸汤银针牛肉片 **New** 🌿

Stewed sliced beef with enoki mushroom in sour broth

신 육수에 팽이버섯과 얇게 썬 쇠고기 조림

1988

水煮牛肉 🌿

Poached beef fillet in hot sauce and chili oil

매운 소스와 고추 오일을 곁들인 데친 쇠고기

1988

椒麻和牛粒 **New** 🐟 🌿 🌱

Wok-fried Wagyu beef with fresh pepper

신선한 후추를 곁들인 웍에 튀긴 와규 쇠고기

1988

尖椒炒牛肉 🌿

Wok-fried beef tenderloin with green chili

웍에 튀긴 쇠고기 안심과 풋고추

1988

青椒肉片炒海参 **New** 🐟 🌿 🌱

Wok-fried sea cucumber, pork belly and green pepper in spicy sauce

매운 소스를 곁들인 웍에 튀긴 해삼, 삼겹살과 청피망

2588

招牌烧腊

CHEF'S SIGNATURE BBQ AND COMBINATION

셰프 시그니처 BBQ & 콤비네이션

	Half/半只/ 반마리	Whole/整只/ 한마리	
大红片皮乳猪 Red Lantern roasted suckling pig 레드 랜턴 아기 돼지 통구이	11988	23888	
	S/小/소	M/中/중	L/大/대
蜜汁叉烧 🐟 🌿 Barbecued pork with honey 꿀을 바른 돼지 바베큐	898	1388	1828
金牌脆皮烧肉 🌿 Red Lantern roasted pork belly 레드 랜턴 삼겹살 구이	1098	1688	2238
港式烧味双拼 Barbecue combination 바베큐 콤비네이션	1888	2888	3788

大红片皮乳猪

23888

Red Lantern roasted suckling pig
레드 랜턴 아기 돼지고기 통구이





	Half/半只/ 반마리	Whole/整只/ 한마리
港式葱油白切鸡 Hong Kong-style poached chicken with spring onion oil 홍콩식 파 기름에 데친 닭고기	688	1288
玫瑰豉油鸡 🌸 Hong Kong-style marinated fragrant chicken in soy sauce 홍콩식 간장 소스 양념 닭고기	788	1388
港式蒜香烧子鸡 Hong Kong-style deep-fried garlic chicken 홍콩식 마늘과 튀긴 닭고기	688	1288

至尊挂炉鸭 Red Lantern roasted duck 레드 랜턴 오리구이	3088	5888
--	------	------

北京片皮鸭 Peking duck 북경 오리	3888	6888
--------------------------------------	------	------

第一吃

First Way
첫번째

片皮卷饼

Sliced duck wrapped with pancake
팬케이크와 함께 싹 얇게 썬 오리고기

第二吃

Second Way
두번째

请选择以下一项 / Choice of One Dish from Below / 아래에서 한가지를 선택하세요

生菜片鸭松

Stir-fried minced duck meat served with lettuce
상추와 함께 제공되는 채썬 오리고기 볶음

七彩炒鸭丝

Stir-fried shredded duck meat with capsicum
채썬 오리고기 볶음과 피망

北京片皮鸭

3888 / 6888

Peking duck
북경 오리



锦绣海鲜

SEAFOOD

해산물

酸甜松鼠鱼 **New** 🐟

Squirrel-shaped fish with sweet and sour sauce
새콤달콤한 소스를 곁들인 다람쥐 모양의 생선

市价 | 시장가
Market Price

酸菜鱼 **New** 🐟 🌿

Poached fish fillet
with preserved vegetables and chili
보존 야채와 고추를 곁들인 삶은 생선 살코기

市价 | 시장가
Market Price

黑松露酱西兰花炒花枝片 **New** 🐟 🌿

Wok-fried cuttlefish with broccoli in black truffle sauce
블랙 트러플 소스로 조리한 브로콜리와 썬 갸오징어

1688

豆酥蒸鳕鱼 (每片) 🐟 🌿

Steamed cod fish with bean paste and
soy sauce (per piece)
콩 페이스트와 간장으로 조리한 찐 대구 (조각 당)

1888

京葱爆海参 **New** 🐟 🌿 🍄

Stir-fried sea cucumber with scallions
해삼 볶음과 부추

2588

豉汁杏鲍菇炒带子 **New** 🐟 🌿 🍄

Wok-fried scallops with king oyster mushroom,
dried chili, black bean sauce
새송이 버섯, 건고추, 검은 콩 소스를
곁들인 썬 갸리비

3188

青芥末生果沙律虾球 **New** 🐟 🌿 🍄

Deep-fried butter prawns with wasabi mayonnaise
와사비 소스를 곁들인 새우튀김

3988



酸菜鱼 New 🐟 🌶️ 🌿

市价 | 깃가
Market Price

Poached fish fillet with preserved vegetables and chili
보존 야채와 고추를 곁들인 삶은 생선 살코기





极品酱西兰花炒带子 🐟 🌙 3188 / 4788 / 6388

Stir-fried scallops with seasonal vegetables
and homemade X.O. sauce

계절 야채와 수제 X.O 소스를 곁들인 가리비 볶음





	S/小/소	M/中/중	L/大/대
鱼柳烧茄子   Braised eggplant with garoupa fillet in Chinese paste 중국 페이스트를 넣은 가지 가루파짐	988	1488	1988
海鲜豆腐煲  Braised seafood with bean curd, mushroom and seasonal vegetables 두부, 버섯, 계절 야채를 넣은 해산물찜	1688	2588	3388
黄金咸香虾球    Deep-fried butter prawns with salted egg yolk 튀긴 버터 새우와 소금에 절인 달걀 노른자	1988 6 pcs	2988 9 pcs	3988 12 pcs
极品酱西兰花炒带子   Stir-fried scallops with seasonal vegetables and homemade X.O. sauce 계절 야채와 수제 X.O. 소스를 곁들인 가리비 볶음	3188	4788	6388

猪肉

PORK
돼지고기

红烧豆腐火腩辣干煲 🌶️ 698

Braised homemade bean curd with roasted pork belly and Sichuan sauce
BBQ 삼겹살과 사천 소스를 곁들인 수제 두부찜

蜀香霸王骨 🐟 🌶️ 🌶️ 1688

Braised premier pork ribs with spicy chili paste
매운 고추 페이스트를 곁들인 프리미엄 갈비찜

东坡塔肉 🌾 1988

"Dong Po style" pyramid pork belly with mantou
'동포 스타일' 피라미드 삼겹살과 만타우

S/小/소 M/中/중 L/大/대

香芒咕嚕肉 🌾 888 1388 1788

Sweet and sour pork with mango
탕수육과 망고

馋嘴香酥骨 New 🌾 888 1388 1788

Deep-fried salt and pepper garlic spare ribs
소금과 후추, 마늘을 곁들인 튀긴 돼지 갈비



蜀香霸王骨 🐷🌶️🍴

1688

Braised premier ribs with spicy chili paste
매운 고추 페이스트를 곁들인 프리미엄 갈비찜

东坡塔肉 🍴

1988

"Dong Po style" pyramid pork belly with mantou
'동포 스타일' 피라미드 삼겹살과 만터우



鸡鸭路上宝

POULTRY

가금류

S/小/소 M/中/중 L/大/대

干煸红袍清远鸡 🌶️ 🍗 688 1088 1388

Deep-fried chicken with spices and dried chili
향신료와 건조추를 곁들인 닭고기 튀김

柚子香杏柠檬鸡 🌿 🍗 988 1488 1888

Deep-fried boneless lemon chicken with almond flakes and pomelo bits
튀긴 무뼈 레몬 치킨과 아몬드와 포멜로

古法子姜鸭 **New** 1088 1688 2188

Cantonese-style stew duck with ginger
생강을 곁들인 광동식 오리 스투

金枕头富贵鸡 🌿 2988

Imperial fortune chicken
임페리얼 포춘 치킨

金枕头富贵鸡

2988

Imperial fortune chicken
임페리얼 포춘 치킨



牛, 羊

BEEF AND LAMB

쇠고기와 양고기

干葱黑椒爆牛柳粒 1888 / 2888 / 3788

Wok-fried diced Angus beef
with shallots and black pepper sauce

샬롯과 검은 후추 소스를 곁들인 앵거스 비프 볶음





	S/小/소	M/中/중	L/大/대
土豆牛腩煲 🐟 Northern-style braised beef brisket and potato in pot 북부식 쇠고기와 감자찜	1388	2088	2788
干葱黑椒爆牛柳粒 🌿 Wok-fried diced Angus beef with shallots and black pepper sauce 샬롯과 검은 후추 소스를 곁들인 앵거스 비프 볶음	1888	2888	3788
火蒜珍菌和牛 🐟 🌿 Wok-fried Wagyu beef with Shimeji mushroom and whole garlic in homemade sauce 수제 소스에 만가닥 버섯과 통마늘을 곁들인 와규 비프 볶음	1888	2888	3788
蜜椒羊排 🐟 🍷 Pan-fried lamb chop with honey black pepper sauce 팬에 볶은 양갈비와 허니 블랙 페퍼 소스			2188
港式支竹羊腩煲 New Hong Kong-style lamb stew with bean curd sheet 두부 시트를 곁들인 홍콩식 양고기 스투			2788

蔬菜

VEGETABLE SELECTIONS

채소

西兰花 BROCCOLI 브로콜리	菠菜 SPINACH 시금치	白菜 CHINESE CABBAGE 중국 배추	芦笋 ASPARAGUS 아스파라거스
-------------------------	----------------------	--------------------------------	---------------------------

S/小/소	M/中/중	L/大/대
688	1088	1388

烹调方法

COOKING STYLE

조리법

清炒 🌿

Sautéed
볶음

蒜蓉 🌿

Stir-fried with garlic
마늘과 함께 볶음

蚝油 🐟 🌿

Oyster sauce
굴소스

S/小/소	M/中/중	L/大/대
808	1288	1618

荷塘月色 **New** 🐟

Sautéed celery, black fungus,
water chestnut and lotus root
셀러리, 목이버섯, 물밤과 연근 볶음

黑松露林芝菇 🐟
缀自制豆腐

Braised homemade bean curd
with black truffle and Lingzhi mushroom
검은 송로버섯과 영지버섯을 곁들인
수제 두부찜



荷塘月色 New

808 / 1288 / 1618

Sautéed celery, black fungus, water chestnut and lotus root
셀러리, 목이버섯, 물밤과 연근 볶음



飯, 面

RICE AND NOODLES

밥과 면

	S/小/소	M/中/중	L/大/대
咸鱼鸡粒炒饭  Fried rice with salted fish and diced chicken 소금에 절인 생선과 닭고기 볶음밥	698	1088	1388
辣豆豉家乡炒米粉    Wok-fried vermicelli, barbecued pork, shrimp, vegetables in spicy fermented bean 매운 발효 콩에 돼지 바베큐, 새우, 야채를 넣은 볶은 버미첼리 볶음면	698	1088	1388
鱼子扬州炒饭   Red Lantern Yang Chow fried rice 레드 랜턴 양저우 볶음밥	788	1188	1588
蟹肉金菇干烧伊面   Braised e-fu noodles with crab meat and enoki mushroom 게살과 팽이버섯을 곁들인 광동식 계란면짬	888	1388	1788
干炒牛河   Traditional beef ho fan noodles 전통식 쇠고기 납작 쌀국수	888	1388	1788
蛋白蟹肉瑶柱炒飯 New   Egg white fried rice, fresh crab meat and dried scallops 건 가리비와 게살을 넣은 달걀 흰자 볶음밥	1288	1888	2488
海鲜炒面线   Wok-fried misua with seafood and egg 워에 볶은 필리핀식 밀면과 해산물과 계란	1388	2088	2788
招牌和牛粒炒饭 New   Signature Wagyu beef fried rice 시그니처 와규 쇠고기 볶음밥	1688	2288	2988



海鲜炒面线  

1388 / 2088 / 2788

Wok-fried misua with seafood and egg
웍에 볶은 필리핀식 밀면과 해산물과 계란



甜点

DESSERTS

디저트

红枣雪梨银耳汤 (冷) 🍵 308

Chilled snow fungus, red dates with white pear
차가운 흰 목이 버섯, 대추와 흰 배

芒果西米露 (冷) 🌿 308

Chilled mango puree with sago and pomelo
사고와 포멜로를 곁들인 차가운 망고 푸레

杏仁滑豆腐 (冷) 🍵 308

Chilled almond bean curd with fruits
차가운 아몬드 두부와 과일

百香果燕窝锦鲤 (冷) **New** 2488

Chilled passion fruit pudding
with bird's nest, honey, milk and orange
제비집, 꿀, 우유와 오렌지를 곁들인 차가운 패션 푸르트 푸딩

杏仁炖官燕 (冷/热) 🍵 5488

Double-boiled superior bird's nest
with almond cream in fresh coconut (hot/cold)
신선한 코코넛에 아몬드 크림을 곁들인
증탕으로 끓인 고급 제비집 (뜨겁게/차갑게)

干捞官燕 (冷/热) **New** 5488

Double-boiled superior bird's nest with rock sugar,
coconut milk and ginger sauce (hot/cold)
증탕으로 끓인 고급 제비집과 락수가
코코넛 밀크와 생강 소스 (뜨겁게/차갑게)



杏仁滑豆腐 (冷) 8

308

Chilled almond bean curd with fruits
차가운 아몬드 두부와 과일

干捞官燕 (冷/热) New

5488

Double-boiled superior bird's nest with rock sugar,
coconut milk and ginger sauce (hot/cold)

중탕으로 끓인 고급 제비집과 락슈가
코코넛 밀크와 생강 소스 (뜨겁게/차갑게)





鳄梨龙须卷 🌿

288

Deep-fried 'Kataifi roll' with avocado paste
튀긴 '카타이피 롤'과 아보카도 페이스트

雪媚娘 🌿

308

Chilled snow lady with fresh cream, seasonal fruit
신선한 크림과 계절 과일을 곁들인 차가운 찹쌀떡





莲蓉芝麻球 🌿

Deep-fried sesame ball with lotus paste
튀긴 참깨 볼과 연꽃 페이스트

288

鳄梨龙须卷 🌿

Deep-fried 'Kataifi roll' with avocado paste
튀긴 '카타이피 롤'과 아보카도 페이스트

288

雪媚娘 🌿

Chilled snow lady with fresh cream, seasonal fruit
신선한 크림과 계절 과일을 곁들인 차가운 찹쌀떡

308

招牌奶酪蛋挞 🌿

Signature egg tart
시그니처 에그 타르트

308

莲蓉天鹅酥 New 🌿🍷🌱

Baked swan puff with lotus paste,
custard and fresh ginger juice

연꽃 페이스트, 커스타드와 신선한 생강 주스를
곁들인 백조 모양 구운 퍼프

308



S/小/소 M/中/중 L/大/대

时令鲜果盘

Seasonal fruit platter
계절 과일

888 1388 1788

