

WEDDING MENU  
CHINESE COURSE

63



상기 메뉴에 대한 이미지는 시장 상황 및 계절적 요인에 의해 변동될 수 있으며, 일부 품목에 대한 이미지입니다.

### 3Kind of Side Dish

기본 찬 3종류

### Four Kind of Cold Dish

4품 냉채

### Shark's Fin Soup with Crab meat

게살 삭스핀 수프

### Braised Sea Cucumber, Shrimp & Beef

유산슬

### Braised Pork Belly & Sea Cucumber

해삼 삼겹살

### Fried Prawn with Chili Sauce

새우칠리

### Fried Rice or Noodle

볶음밥 또는 자장면

### Korean Traditional Rice Cakes

전통 떡

### Banana Rum Raisin Chalotte with Caramelized Banana Chinese Tea

럼주 풍미의 바나나 샤롯데 중국식 전통차

₩63,000

10% 봉사료와 10% 부가세가 추가됩니다.

저희는 호주산 소고기와 국내산 돼지고기, 닭고기, 쌀, 배추김치를 사용합니다.



상기 메뉴에 대한 이미지는 시장 상황 및 계절적 요인에 의해 변동될 수 있으며, 일부 품목에 대한 이미지입니다.

### 3 Kind of Side Dish

기본 찬 3종류

### Special Cold Platter

특선 냉채

### Shark's Fin Soup with Crab Meat

킹크랩 삭스핀 수프

### Sauteed Pine Mushroom with Beef

자연송이 안심볶음

### Steamed Sea Cucumber Stuffed with Minced Shrimp

금사오롱

### King Prawns with Chili Sauce

왕새우 고추소스

### Fried Rice or Noodles with Black Bean Sauce

볶음밥 또는 자장면

### Korean Traditional Rice Cakes

전통 떡

### Fruit Terrine with Black Tea Sauce

홍차소스의 과일테린

### Chinese Tea

중국식 전통차

₩72,000

10% 봉사료와 10% 부가세가 추가됩니다.  
저희는 호주산 소고기와 국내산 돼지고기, 닭고기, 쌀, 배추김치를 사용합니다.