



PALAIS DE CHINE

WELCOME

시누아즈리의 영향이 짙었던 1930년대 상하이,
그 시대의 화려함과 세련미를 담은 팔레드 신은
럭셔리한 세팅과 감각적 아름다움을 보여줍니다.
바깥 세상을 뒤로 한 채 당신의 감각을 깨우는 이 곳에서
미식의 비밀을 찾아 보시길 바랍니다.

Deeply inspired by the 1930's Shanghai,
Palais de Chine reflects the modernistic glamour of Chinoiserie through
a lavish, yet stylish atmosphere.
Discard all expectations you are in for a culinary experience
of enthralling flavors to be engraved in the lasting memory.

FOR YOUR INFORMATION

특정 음식에 알러지가 있거나 특이 반응이 있으신 분은
담당자에게 미리 알려주시기 바랍니다.

Please inform us of any food allergies or dietary restrictions prior
to placing your order.

팔레드 신 코스 메뉴 중 오늘의 냉채, 딤섬 메뉴는 단품 메뉴 내에서
제공됩니다.

Today's appetizer & dim sum menus are served within a la carte menu.

햄	중국산
닭고기	국내산
오리고기	국내산
전복	국내산
가리비	일본산
밥(쌀)	국내산과 태국산 쌀을 섞음
* 단, 흥국새우 창편에 사용하는 쌀은 제외	
누룽지(쌀)	국내산과 태국산 쌀을 섞음
육수 (닭고기) (돼지고기)	국내산
* 단, 불도장, 소룡포, 해물 산라 소룡포에 사용하는 육수는 제외	



*입출된 코스 이미지입니다.

YUMCHA

차와 딤섬을 함께 먹는 홍콩식 브런치 '얌차 飲茶'

100,000

TEA

쟈스민
Jasmine

APPETIZER

두반소스 홍룡냉채와 송화단
Jellyfish with Chili Bean Sauce, preserved duck eggs
豆瓣海蜇皮, 松花蛋

DIM SUM

블랙 트러플 쇼마이
Black Truffle, Quail Egg, Pork Siu Mai
豬肉黑松露鵪鶉蛋燒賣
돼지고기(국내산)

크랩 날치알 하가우
Crab Meat with Flying Fish Roe, King Prawn Har Gow
蟹肉飛魚籽蝦餃
돼지고기(국내산), 건가리비(중국산)

소롱포
Traditional Pork Shanghainese Soup Dumpling
原味鮮肉小籠包
돼지고기(국내산)

트러플 하가우
Truffle Har Gow
黑松露水晶蝦餃皇
돼지고기(국내산)

무떡 카다이프롤
Turnip Cake, Kadaif Roll
蘿蔔糕配卡達面絲卷
돼지고기(멕시코산)

MAIN

3종 중 택1

1++ 한우 탕수육

Deep-Fried 1++Hanwoo Beef Striploin

韓牛糖醋肉

소고기(국내산 한우)

레드와인 소향주 칠리새우

Deep-fried King Prawns, Chinese Rice Wine,
Vinegar, Chili

醬燒明蝦球

궁보계정

Wok Fried Chicken with Dried Chili, Peanut, Celery

辣椒炒鷄

닭고기(국내산)

NOODLE OR RICE

3종 중 택1

팔레드 신 짜장면

Noodles with Assorted Seafood and Black Soybean Sauce

海鮮豚肉炸醬面

가리비(일본산), 돼지고기(국내산)

팔레드 신 짬뽕

Spicy Noodle Soup with Assorted Seafood and Vegetables

海鮮炒馬面

가리비(일본산), 전복(국내산), 육수(돼지고기, 닭고기:국내산)

날치알을 곁들인 게살 볶음밥

Crab Meat Fried Rice with Flying Fish Roe

大蟹肉飛魚籽炒飯

건가리비(중국산)

DESSERT

오늘의 디저트

Special Dessert of The Day

今日甜品

SIGNATURE LUNCH

120,000

팔레드 신 대표 시그니처 메뉴로 구성한 정통 런치 코스

APPETIZER

두반소스 홍룡냉채
Jellyfish with Chili Bean Sauce
豆瓣海蜇皮

오향장육, 제철채소무침
Soy Sauce Marinated Beef Shank with
Fresh Seasonal Vegetable
五香酱牛肉片
소고기(미국산)

리치 토마토
Pickled Cherry Tomato with Sweet Lychee Sauce
荔枝醬小蕃茄

SOUP

개살 어츠 수프
Crab & Shark's Fin Soup
大蟹肉魚翅羹
육수(돼지고기, 닭고기:국내산)

MAIN

레드와인 소향주 칠리새우
Deep-fried King Prawn, Chinese Rice Wine, Vinegar,
Chili
醤燒明蝦球

위스키 동파육
Braised Pork Belly with Whiskey
威士忌東坡肉
돼지고기(멕시코산)

11:30AM - 1:30PM

NOODLE OR RICE

3종 중 택1

팔레드 신 짜장면

Noodles with Assorted Seafood and Black Soybean
Sauce

海鮮豚肉炸醬面

가리비(일본산), 돼지고기(국내산)

팔레드 신 쯤뽕

Spicy Noodle Soup with Assorted Seafood and
Vegetables

海鮮炒馬面

가리비(일본산), 전복(국내산), 육수(돼지고기, 닭고기:국내산)

날치알을 곁들인 게살 볶음밥

Crab Meat Fried Rice with Flying Fish Roe

大蟹肉飛魚籽炒飯

건가리비(중국산)

DESSERT

오늘의 디저트

Special Dessert of The Day

今日甜品

CHEF'S RECOMENDATION LUNCH

170,000

제철 식재료로 완성한 창의적인 셰프 스페셜 런치 코스

APPETIZER

겨울 관자 아보카도 타르트

Seared Scallop Tartlet with Avocado Cream

香酥帶子牛油果撻

가리비(일본산)

더덕 지마장 를

Deodeok with Sesame Nut Doenjang

土黨參芝麻白醬卷

SOUP

복주머니 맑은 수프

Clear Chicken Broth with Yuba Pouch Filled
with Seafood and Mushrooms

腐皮福袋清湯

육수(돼지고기, 닭뼈 : 국내산)

MAIN

X.O 크림 시금치 삼배채 굴

Grilled Oyster with XO Creamed Spinach

XO奶油菠菜焗蠔

X.O 소스(가리비 : 중국산, 햄 : 중국산)

한라봉 당근 뛰레를 올린 몽골리안 안심 스테이크

Tenderloin with Hallabong Carrot Purée
and Mongolian Sauce

丑橘胡蘿蔔泥 配蒙古醬菲力牛排

소고기(한우 : 국내산)

11:30AM - 1:30PM

NOODLE OR RICE

2종 중 택1

트러플 소고기 볶음밥

Truffle Beef Fried Rice

黑松露牛肉炒飯

소고기(미국산), 쌀(태국,국내산 섞어 사용)

전복 삼채 탕면

Soy Broth Noodles with Abalone,

Cuttlefish and Sea Cucumber

鮑魚三絲豉油湯麵

전복(국내산)

DESSERT

감홍사과 젤리를 곁들인 라즈베리 셰벗

Raspberry Sherbet with Apple Jelly and Seasonal Fruits

柑紅萍果果凍配樹莓雪葩

CHEF RECOMENDATION LUNCH



BLISS & CHAI

GOURMET DINNER

150,000

팔레드 신 인기 딤섬과 메인 요리로 구성된 디너 코스

APPETIZER

두반소스 홍룡냉채
Jellyfish with Chili Bean Sauce
豆瓣海蜇皮

오향장육, 제철채소무침
Soy Sauce-Marinated Beef Shank
with Fresh Seasonal Vegetables
五香酱牛肉片
소고기(미국산)

DIM SUM

사천 소룡포
Szechuan-Style Pork Soup Dumpling with Spicy Sauce
京川小籠包
돼지고기(국내산)

하가우
King Prawn Har Gow
水晶蝦餃皇
돼지고기(국내산)

트러플 모둠 야채 교자
Truffle Vegetable Dumpling
黑松露素餃

무떡 카다이프롤
Turnip Cake, Kadaif Roll
蘿蔔糕配卡達面絲卷
돼지고기(멕시코산)

SOUP

매생이 누룽지 해물 수프
Maesaengi Seafood Soup with Crispy Rice
海髮菜海鮮鍋巴湯
가리비(일본산), 육수(돼지고기, 닭고기 : 국내산)

MAIN

어향 동고 새우

Crispy Shrimp & Shiitake with Yu-Xiang Essence

魚香汁鮮蝦冬菇

트러플 동파육

Braised Pork Belly with Black Truffle

黑松露東坡肉

돼지고기(멕시코산)

NOODLE OR RICE

3종 중 택1

팔레드 신 짜장면

Noodles with Assorted Seafood and Black Soybean

Sauce

海鮮豚肉炸醬面

가리비(일본산), 돼지고기(국내산)

팔레드 신 짬뽕

Spicy Noodle Soup with Assorted Seafood and

Vegetables

海鮮炒馬面

가리비(일본산), 전복(국내산), 육수(돼지고기, 닭고기; 국내산)

날치알을 곁들인 게살 볶음밥

Crab Meat Fried Rice with Flying Fish Roe

大蟹肉飛魚籽炒飯

건가리비(중국산), 쌀(태국, 국내산 섞어 사용)

DESSERT

오늘의 디저트

Special Dessert of The Day

今日甜品

CHEF'S RECOMENDATION DINNER

200,000

제철 식재료로 완성한 창의적인 셰프 스페셜 디너 코스

APPETIZER

겨울 관자 아보카도 타르트

Seared Scallop Tartlet with Avocado Cream

香酥帶子牛油果撻

가리비(일본산)

더덕 지마장 룸

Deodeok with Sesame Nut Doenjang

土黨參芝麻白醬卷

SOUP

복주머니 맑은 수프

Clear Chicken Broth with Yuba Pouch Filled
with Seafood and Mushrooms

腐皮福袋清湯

육수(돼지고기, 닭뼈 : 국내산)

MAIN

X.O 크림 시금치 삼배채 굴

Grilled Oyster with XO Creamed Spinach

XO奶油菠菜焗蠔

X.O 소스(가리비 : 중국산, 햄 : 중국산)

칠리 스파이시 옥돔구이

Wok-Seared Tilefish with Chili Oil and Fish Soy

香炸方頭魚配燒焦辣椒醬

한라봉 당근 끓레를 올린 몽골리안 안심 스테이크

Tenderloin with Hallabong Carrot Purée

and Mongolian Sauce

丑橘胡蘿蔔泥 配蒙古醬菲力牛排

소고기(한우 : 국내산)

5:30PM - 8PM

NOODLE OR RICE

2종 중 택1

트러플 소고기 볶음밥

Truffle Beef Fried Rice

黑松露牛肉炒飯

소고기(미국산), 쌀(태국, 국내산 섞어 사용)

전복 삼채 탕면

Soy Broth Noodles with Abalone,

Cuttlefish and Sea Cucumber

鮑魚三絲豉油湯麵

전복(국내산)

DESSERT

감홍사과 젤리를 곁들인 라즈베리 셔벗

Raspberry Sherbet with Apple Jelly and Seasonal Fruits

柑紅萍果果凍配樹莓雪葩

WELCOME

시누아즈리의 영향이 짙었던 1930년대 상하이,
그 시대의 화려함과 세련미를 담은 팔레드 신은 럭셔리한 세팅과 감각적 아름다움을 보여줍니다.
바깥 세상을 뒤로 한 채 당신의 감각을 깨우는 이 곳에서 미식의 비밀을 찾아 보시길 바랍니다.

Deeply inspired by the 1930's Shanghai,
Palais de Chine reflects the modernistic glamour of Chinoiserie through a lavish, yet stylish atmosphere.
Discard all expectations- you are in for a culinary experience of entralling flavors to be engraved in the
lasting memory.

FOR YOUR INFORMATION

특정 음식에 알러지가 있거나 특이 반응이 있으신 분은 담당자에게 미리 알려주시기 바랍니다.
표기된 메뉴 가격은 10% 세금이 포함되어 있습니다.

Please inform us of any food allergies or intolerance prior to placing your order.

All prices are inclusive of 10% tax.

팔레드 신 코스 메뉴 중 오늘의 냉채, 딤섬 메뉴는 단품 메뉴 내에서 제공됩니다.

Today's cold salad & dim sum menus are served within a la carte menu.

P 팔레드신 시그니처 메뉴 Palais de Chine Signature menu

V 채식주의자를 위한 메뉴 Vegetarian menu

햄

중국산

닭고기

국내산

오리고기

국내산

전복

국내산

가리비

일본산

밥(쌀)

국내산과 태국산 쌀을 섞음

* 단, 흥국 새우 창판에 사용하는 쌀은 제외

누룽지(쌀)

국내산과 태국산 쌀을 섞음

육수 (닭고기)

국내산

(돼지고기)

국내산

* 단, 불도장, 소롱포, 해물 산라 소롱포에 사용하는 육수는 제외

PALAIS DE GOLD

한상호 주방장의 특제 레시피로 완성한 황금빛 신메뉴
Golden-Hued New Creation by Our Head Creation



골든 망고 크리미 쉬림프 金黃芒果奶油蝦仁

Crispy Prawns, Golden Mango Cream Sauce

53,000

열대과일과 망고 크림소스가 어우러진, 달달하고 바삭한 새우튀김 요리

PALAIS DE GOLD

한상호 주방장의 특제 레시피로 완성한 황금빛 신메뉴

Golden-Hued New Creation by Our Head Creation



크리스피 치즈 유린기 脆皮芝士油淋鷄

Crispy Fried Chicken, Soy-Vinegar Sauce, Grana Padano, Garlic Cream Cheese

45,000

황금빛 바삭한 닭튀김에 갈릭 크림치즈와 그라노파다노의 깊은 풍미를 더한 이색 유린기

닭고기(국내산)

전채 煎菜 APPETIZER

오향장육, 제철 채소 무침 五香醤牛肉片 Soy Sauce Marinated Beef Shank with Fresh Seasonal Vegetable 소고기(미국산)	25,000
마늘소스 삼겹살 전채 蒜泥白肉 Sliced Pork with Garlic Sauce 돼지고기(멕시코산)	24,000
¶ 사천식 닭고기 냉채 口水鷄 Szechuan Style Cold Chicken	22,000
¶ 광동식 파생강 닭고기 냉채 貴妃白切鸡 Cantonese Style Cut Yellow Chicken with Leek & Ginger Sauce	22,000
¶ 생목이 버섯을 곁들인 해파리 냉채 陳年黑醋雲耳海蜇頭 Marinated Jellyfish & Cucumber, Fresh Wood Ear Mushrooms, "Zhenjiang Vinegar"	22,000
v 사천식 두부 냉채 麻辣凍豆腐 Szechuan Style Cold Tofu 두부(콩:국내산)	20,000
피단 냉채 麻香皮蛋 Century Egg with Szechuan Spices & Chili	20,000
사천식 크리스피 육포 四川燈影牛肉 Szechuan-Style Crispy Air Dried Beef 소고기(호주산)	20,000 (8pcs)

반찬 飯饌 SIDE DISH

▶ 마늘 소스 오이 샐러드 蒜香手拍青瓜	9,000
고수 무침 香菜沙拉 Seasoned Coriander Salad	9,000
마라 땅콩 火辣花生 Spicy Peanuts	5,000



*연출된 이미지입니다.

딤섬 点心 DIM SUM

점심 Lunch 11:30AM - 2:30PM

CHEUNG FUN

흥국 새우 창펀 红曲米脆皮鮮蝦腸粉 Prawn & Red Rice Crispy Cheung Fun 돼지고기(국내산), 쌀(국내산)	26,000 (6pcs)
초당 옥수수 크리스피 새우 창펀 脆皮玉米鮮蝦腸粉 Super Sweet Corn & Prawn Cheung Fun 돼지고기(국내산)	26,000 (6pcs)
v 모둠버섯 창펀 什锦蘑菇腸粉 Assorted Mushrooms Cheung Fun	24,000 (6pcs)

STEAMED

건관자 해물 부용 교자 芙蓉海鮮餃 Assorted Seafoods, Egg White Dumpling 건가리비(中國산)	23,000 (3pcs) 7,600 per piece
P 크랩 날치알 하가우 蟹肉飛魚籽蝦餃 Crab Meat with Flying Fish Roe, King Prawn Har Gow 돼지고기(국내산), 건가리비(중국산)	23,000 (2pcs) 11,500 per piece
P 블랙 트러플 소마이 猪肉黑松露鵝鵠蛋燒賣 Black Truffle, Quail Egg, Pork Siu Mai 돼지고기(국내산)	21,000 (3pcs) 7,000 per piece
계관교자 鶏冠瑤柱鶏肉餃 Chicken's Comb Dumpling 전복(국내산), 건가리비(중국산)	21,000 (3pcs) 7,000 per piece

①	하가우 水晶蝦餃皇 King Prawn Har Gow 돼지고기(국내산)	21,000 (4pcs) 5,200 per piece
	트러플 모듬 야채 교자 黑松露素餃 Truffle Vegetable Dumpling	21,000 (3pcs) 7,000 per piece
	소롱포 原味鮮肉小籠包 Traditional Pork Shanghainese Soup Dumpling 돼지고기(국내산)	20,000 (4pcs) 5,000 per piece
	사천 소롱포 京川小籠包 Szechuan Style Spicy Sauce Soup Pork Dumpling 돼지고기(국내산)	20,000 (3pcs) 6,600 per piece

PAN FRIED

군만두 香煎韭菜锅贴 Fried Dumpling with Leek, Pork 돼지고기(국내산)	21,000 (3pcs) 7,000 per piece
① X.O소스 뤄보가오 X.O汁配蘿蔔糕 Turnip Cake with X.O Sauce 돼지고기(멕시코산), X.O소스(건 가리비:중국산, 햄:중국산)	20,000 (3pcs) 6,600 per piece

FRIED

멘보샤 麵包蝦 Chinese Shrimp Toast & Seasonal Vegetable Salad	28,000 (4pcs) 7,000 per piece
북경오리 전복 춘권 北京鴨絲鮑魚春卷 Shredded Peking Duck, Abalone Spring Roll 오리고기(국내산), 전복(국내산)	23,000 (6pcs)

P	무떡 카다이프롤 蘿蔔糕配卡達面絲卷 Turnip Cake, Kadaif Roll 돼지고기(멕시코산)	21,000 (3pcs) 7,000 per piece
----------	--------------------------------------------------------------	----------------------------------

BOILED

사천식 교자 京川餃子 Poached Pork Dumpling, Black Vinegar & Spicy Sauce 돼지고기(국내산)	21,000 (5pcs) 4,200 per piece
--------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------

BAKED

흑후추 소고기 페이스트리 黑椒牛柳酥 Black Pepper Beef Puff 소고기(미국산)	21,000 (3pcs) 7,000 per piece
P 말차 차슈 바오 抹茶脆皮叉燒包 Matcha BBQ Pork Bun 돼지고기(스페인산)	21,000 (3pcs) 7,000 per piece

SPECIAL

P 리치트리 딤섬 荔枝蝦球 Lychee Tree Dim Sum	45,000 (6pcs)
P 금붕어 딤섬 百花金魚餃 Gold Fish Dim Sum	28,000 (3pcs)

딤섬 点心 DIM SUM

저녁 Dinner 5:30PM - 9:30PM

STEAMED

①	하가우 水晶蝦餃皇 King Prawn Har Gow 돼지고기(국내산)	21,000 (4pcs) 5,200 per piece
①	블랙 트러플 쇼마이 猪肉黑松露鵝鵠蛋燒賣 Black Truffle, Quail Egg, Pork Siu Mai 돼지고기(국내산)	21,000 (3pcs) 7,000 per piece
	소롱포 原味鮮肉小籠包 Traditional Pork Shanghainese Soup Dumplings 돼지고기(국내산)	20,000 (4pcs) 5,000 per piece
	사천 소롱포 京川小籠包 Szechuan Style Spicy Sauce Soup Pork Dumplings 돼지고기(국내산)	20,000 (3pcs) 6,600 per piece
①	크랩 날치알 하가우 蟹肉飛魚籽蝦餃 Crab Meat with Flying Fish Roe, King Prawn Har Gow 돼지고기(국내산)	23,000 (2pcs) 11,500 per piece

FRIED

①	멘보샤 麵包蝦 Chinese Shrimp Toast & Seasonal Vegetable Salad	28,000 (4pcs) 7,000 per piece
---	------------------------------------------------------------	----------------------------------

BOILED

사천식 교자 京川餃子

Poached Pork Dumpling, Black Vinegar & Spicy Sauce
돼지고기(국내산)

21,000 (5pcs)

4,200 per piece

SPECIAL

P 리치트리 딤섬 荔枝蝦球

Lychee Tree Dim Sum

45,000 (6pcs)

P 금붕어 딤섬 百花金魚餃

Gold Fish Dim Sum

28,000 (3pcs)

수프 濃湯 SOUP 1인분 / per person

① 보양 제비집 불도장 芙蓉燕窩佛跳牆	130,000
"Buddha Jumps Over The Wall" with Bird's Nest	
건가리비(중국산), 전복(국내산), 소고기(호주산), 육수(돼지고기,닭고기:국내산, 햄:중국산)	
자연송이 죽생 수프 松茸竹笙湯	28,000
Pine Mushroom, Bamboo Mushroom Soup	
육수(돼지고기,닭고기:국내산)	
② 해산물 산라탕 海鮮酸辣羹	25,000
Hot & Sour Soup with Assorted Seafood	
두부(콩:국내산), 육수(돼지고기,닭고기:국내산)	
게살 옥수수 수프 蟹肉玉米羹	23,000
Crab & Corn Soup	
육수(돼지고기,닭고기:국내산)	

구이 烧烤 BBQ Advance Reservation

P	시그니처 북경오리 北京片皮鴨 Signature Peking Duck 오리고기(국내산)	160,000
북경오리 주문 시 선택 가능한 메뉴입니다. 한마리당 최대 2메뉴 추가 가능하며, 볶음과 튀김은 중복 선택 불가합니다.		
The following menus are available after the Peking Duck. However, possible selections are up to 2 menus per Peking Duck. Stir-fried and Deep-fried dishes cannot be selected together.		
	+ 뜨란 차수구 버섯 오리볶음 孜然茶樹菇炒鴨胸肉絲 Stir-fried Tea Tree Mushroom, Sliced Peking Duck 오리고기(국내산)	25,000
P	+ 크리스피 갈릭 오리살 튀김 蒜蓉彩椒炸鴨肉 Deep-Fried Peking Duck with Paprika Garlic Seasoning 오리고기(국내산)	25,000 (10pcs)
	+ 북경오리 맑은 야채탕 鴨鬆片皮湯 Diced Peking Duck, Onion, Mushroom, Cabbage Soup 오리고기(국내산)	20,000
	+ 야빙추가	5,000 (8pcs)
P	꼴 소스 이베리코 차슈 蜜汁頂級西班牙黑毛豬叉燒 Barbecue Pluma Iberico Pork, Honey Sauce 돼지고기(스페인산)	65,000
	바삭한 삼겹살구이 脆皮燒腩仔 Crispy Roasted Pork Belly 돼지고기(멕시코산)	50,000

MAIN



레드와인 소홍주 칠리 새우

King Prawns, Chinese Red Wine, Vinegar, Chilli

* 연출된 이미지입니다.

53,000

해산물 海產物 SEAFOOD

P	해삼, 전복 굴 소스 볶음 紅燒海參鮑魚	140,000
	Wok Fried Dried Sea Cucumber, Sliced Abalone with Leek & Oyster Sauce 전복(국내산)	
P	특제 삼발소스 활 우럭 찜 參巴清蒸原條石斑魚	130,000
	Steamed Live Rockfish with Sambal Sauce 우럭(조피볼락:국내산)	
	간장소스 활 우럭 찜 清蒸原條石斑	120,000
	Steamed Live Rockfish with Soy Sauce 우럭(조피볼락:국내산)	
	해삼, 전복 스페셜 전가복 全家福	120,000
	Stir-fried Assorted Seafood, Vegetable with Bean Paste, Oyster Sauce 전복(국내산)	
	생선 해물 누룽지탕 岩魚海鮮鍋巴湯	90,000
	Scorched Rice Crust Soup with Assorted Seafood, Rockfish 육수(돼지고기,닭고기:국내산), 두부(콩:국내산), 우럭(조피볼락:국내산)	
	X.O소스 아스파라거스 전복 X.O醬什菌鮮鮑片	75,000
	Wok Fried Sliced fresh Abalone, Mixed Mushrooms, Asparagus, X.O Sauce X.O소스(건 가리비:중국산, 햄:중국산), 전복(국내산)	
P	상해식 마늘소스 쉘크랩 避風塘炒軟蟹	70,000
	Shanghai-Style Deep-Fried Soft-Shell Crab, Golden Garlic, Chili, 'Bi-Feng Tang'	

해산물 海產物 SEAFOOD

①	레드와인 소홍주 칠리 새우 醌燒明蝦球 King Prawns, Chinese Red Wine, Vinegar, Chilli	53,000
	그린 페퍼 새우 蒜香胡椒蝦球煲 King Prawns, Black pepper, Garlic, Soy Sauce	50,000
②	훈연향 대구 煙燻黑鯧魚 Smoked Black Cod	50,000

랩스타 龙虾 LIVE LOBSTER

P	싱가포르식 칠리 활 바닷가재 & 번 星式炒話辣醬龍蝦 & 金黃小饅頭 Singapore-Style Live Lobster Chili Sauce & Mantou	140,000 (번 4pcs)
P	상해식 마늘소스 활 바닷가재 避風塘龍蝦 Shanghai-Style Deep Fried Live Lobster, Golden Garlic, Chili	140,000
	버터 갈릭소스 활 바닷가재 & 번 黃油蒜蓉龍蝦 & 金黃小饅頭 Baked Live Lobster Fillet, Butter & Mantou	140,000 (번 4pcs)
	활 바닷가재 마파두부 龍蝦記麻婆豆腐 Live Lobster "Ma Po Tofu" 두부(콩:국내산)	140,000
	싱가포르식 블랙페퍼 소스 활 바닷가재 & 번 黑椒炒龍蝦 & 金黃小饅頭 Singapore-Style Live Lobster Black Pepper Sauce & Mantou	140,000 (번 4pcs)

MAIN



1++한우 탕수육

Deep-Fried 1++Hanwoo Beef Striploin with 3 Sauces

120,000

* 연출된 이미지입니다.

육류 및 가금류 肉類, 家禽流 MEAT & POULTRY

P	블랙빈소스 1++ 한우 채꼴 京蔥燒牛肉柳辣豆醬 1++Hanwoo Beef Striploin, Grilled Leeks, Black Bean Paste, Garlic Chips 소고기(국내산 한우)	120,000
P	1++한우 탕수육 韓牛糖醋肉 Deep-Fried 1++Hanwoo Beef Striploin with 3 Sauces 소고기(국내산 한우)	120,000
P	트러플 위스키 동파육 黑松露威士忌東坡肉 Braised Pork Belly with Black Truffle, Whiskey 돼지고기(멕시코산)	80,000
	오향소스 항정살 찜 五香炖猪頸肉 Braised Pork Jowl, Five Spice Sauce 돼지고기(국내산)	55,000
	돼지고기 탕수육 豚肉糖醋肉 Deep-Fried Pork with Sweet and Sour Sauce 돼지고기(국내산)	52,000
	흑식초 돼지갈비 튀김 陳年黑醋醬烤豬排骨 Deep-Fried Pork Galbi with Black Vinegar Sauce 돼지고기(국내산)	50,000
P	사천식 라즈지 四川辣子鷄 Deep-Fried Chicken with Dried Chili and Szechuan Peppercorns	45,000
	궁보계정 宮保鷄丁 'Kung Pao' Chicken with Deep-Fried Crispy Chestnut and Corn	43,000



차수구버섯 볶음

Wok-Fried Pork & Tea Tree Mushroom

48,000

연출된 이미지입니다.

채소 菜蔬 VEGETABLE

P	차수구버섯 볶음 茶樹菇炒肉絲 Wok-Fried Pork & Tea Tree Mushroom 돼지고기(국내산)	48,000
P	사천식 마파두부 四川麻婆豆腐 Szechuan-Style 'Ma-Po Tofu' 돼지고기(국내산), 두부(콩:국내산)	28,000
P	어향가지 魚香茄子煲 Braised Eggplant, Minced Pork, Chilli 돼지고기(국내산)	28,000
V	능이버섯과 흉소 두부 黑虎掌菌紅燒豆腐 Braised Tofu, Sarcodon, Green Vegetables with Oyster Sauce 두부(콩:국내산)	26,000
V	흑식초 가지 튀김 陳年黑醋醬炸茄子 Deep-Fried Eggplant, Black Vinegar Sauce	26,000
V	아스파라거스, 은행, 물밤 銀杏馬蹄炒露筍 Sautéed Asparagus, Water Chestnuts & Ginkgo Nuts	26,000
	그린빈스 볶음 乾煸牛髮四季豆 Sautéed Green Beans & Diced Beef 소고기(미국산)	26,000
	제철 특수야채 볶음 清炒时蔬 - 마늘 굴소스 or X.O소스 중 택 1(蒜蓉醬油, X.O醬) Wok-Fried Seasonal Vegetable(Garlic Oyster Sauce, X.O Sauce) X.O소스(건 가리비:중국산, 햄:중국산)	26,000



상해식 파향 소고기 볶음 이면

Tossed Shanghai E-Fu Noodle, Stir-fried Beef, Scallion Oil

32,000

* 연출된 이미지입니다.

면 麵 NOODLE

날치알을 곁들인 대게 버미셀리 子母粉絲大蟹肉煲 Crab Casserole, Mushrooms with Flying Fish Roe, Vermicelli	40,000
① 상해식 파향 소고기 볶음 이면 上海什菌蔥油牛肉拌面 Tossed Shanghainese E-Fu Noodle, Stir-fried Beef, Scallion Oil 소고기(미국산)	32,000
팔레드 신 특선 짬뽕 海鮮炒馬麵 Spicy Noodle Soup with Assorted Seafood and Vegetable) 전복(국내산), 육수(돼지고기,닭고기:국내산)	32,000
광동식 우육탕면 廣東牛腩麵 Braised Beef Noodle Soup 소고기(미국산과 호주산을 섞음)	31,000
② 라탕면 辣湯麵 Spicy White Noodle Soup with Assorted Seafoods and Vegetable 육수(돼지고기,닭고기:국내산)	30,000
③ 수제 완탕면 手工云吞湯面 Palais de Chine 'Wonton' Noodle Soup 육수(돼지고기,닭고기:국내산, 햄:중국산), 돼지고기(국내산)	30,000
V 버섯 야채 탕면 野菌時素湯面 Wok fried Assorted Mushrooms Noodle Soup	28,000
팔레드 신 짜장면 炸醬麵 Noodles with Assorted Seafood and Black Soybean Sauce 돼지고기(국내산)	25,000



트러플 해산물 볶음밥

Seafood Fried Rice with Black Truffle Sauce and Crispy Dried Scallop

* 연출된 이미지입니다.

35,000

밥 飯 RICE

- ▶ 트러플 해산물 볶음밥 黑松露乾貝海鮮炒飯 35,000
 Seafood Fried Rice with Black Truffle Sauce and Crispy Dried Scallop
 건가리비(중국산)
- ▶ 바질 돼지고기 덮밥 羅勒豚肉蓋飯 33,000
 Wok Fried Seasoned Pork, Basil, Rice bowl
 돼지고기(국내산)
- ▶ 날치알을 곁들인 게살 볶음밥 大蟹肉飛魚籽炒飯 31,000
 Crab Meat Fried Rice with Flying Fish Roe
 건가리비(중국산)
- 양주 볶음밥 揚州炒飯 31,000
 Yeung Chow Fried Rice, with Diced Prawn, BBQ Pork, Asparagus
 돼지고기(스페인산)
- 복건식 볶음밥 福建炒飯 30,000
 Fujian-Style Fried Rice, with Diced Prawn, Chicken, Scallop, Oyster Sauce
 건가리비(중국산)
- 활 바닷가재와 모둠 버섯 밥 砂鍋龍蝦飯 120,000
 Braised Rice, Live Whole Lobster, Assorted Mushrooms



팔레드 신 포레스트
Palais de Chine's Signature 'The Forest'

* 연출된 이미지입니다.

18,000

후식 後食 DESSERT 1인분 / per person

자스민 소롱포 아이스크림 茉莉杏仁朱古力小龍包 Jasmine Mousse 'Xiaolongbao' Ice Cream	25,000 (3pcs)
에그 타르트 即焗酥皮蛋撻 Flaky Egg Tart	25,000 (4pcs)
▶ 팔레드 신 포레스트 樹林綠茶青檸酪蛋糕 Palais de Chine's Signature 'The Forest'	18,000
▶ 흑임자 마블 무스 石像奶油凍 Black Sesame Mousse	18,000
구아바 시미로 番石榴西米露 Guava Pudding	12,000
두부 푸딩을 곁들인 망고 시미로 楊枝金露豆腐花 Sweet Tofu Pudding with Mango & Pomelo	10,000
아이스크림 바닐라 雪糕 香草 Ice Cream Vanilla	8,000
셔벗 망고 . 라즈베리 雪葩 芒果 . 樹莓 Sherbet Mango . Raspberry	8,000

