

디너 코스

Dinner Course

2인 이상 주문 가능  
For more than 2 people

오품냉채

Five Kinds of Cold Dishes

누룽지스프

Fried Crispy Rice Soup

대게살볶음

Stir-fried Crab Meat with Hot Sauce

간풍중새우

Fried Shrimp with Garlic Sauce

유린기

Deep-fried Chicken with Soy and Spicy Sauce

수신금+꽃빵

Stir-Fried Mushroom and Vegetable+Chinese Roll

새우수차우면

Boiled Noodle with Shrimp

40,000

런치코스

Lunch  
Course -A

2인 이상 주문 가능  
For more than 2 people

A

양장피

Assorted Seafood and Vegetable with Mustard Sauce

유산슬

Braised Sea cucumber with Shrimp and Beef

탕수육

Pork Fillet with Sweet Sauce

짜장 or 짬뽕 중 택일

Noodles with Black Soybean Sauce or  
Spicy Seafood Noodle Soup

후식

Dessert

11,900

B

양장피

Assorted Seafood and Vegetable with Mustard Sauce

유산슬

Braised Sea cucumber with Shrimp and Beef

칠리중새우

Fried Shrimp with Chilli Sauce

탕수육

Pork Fillet with Sweet Sauce

짜장 or 짬뽕 중 택일

Noodles with Black Soybean Sauce or  
Spicy Seafood Noodle Soup

후식

Dessert

14,900

런치코스

Lunch  
Course -B

2인 이상 주문 가능  
For more than 2 people



면/밥\_Noodle/Rice

밥으로 변경시 1,000원 추가

陳 饘 饗  
진 사 향

홍겨운 잔치에서 즐길 수 있는 음식을 베풀다.

짜장면 <i>Noodles with Black Soybean Sauce</i> 채소와 돼지고기를 춘장에 볶은 소스를 비벼 먹는 요리	7,000
삼선간짜장 <i>Noodles with Seafood in Black Soybean Sauce</i> 기본짜장에 다양한 해산물을 넣어 만든 면요리	9,000
짬뽕 (면or밥) <i>Spicy Seafood Noodle Soup</i> 해물 또는 고기와 다양한 채소를 기름에 볶아 육수를 넣고 매콤하게 끓인 면요리	8,000
삼선짬뽕 (면or밥) <i>Spicy Seafood Noodle Soup with Vegetable</i> 다양한 해물과 채소를 기름에 볶아 육수를 넣고 매콤하게 끓인 면 요리	10,000
굴짬뽕(계절메뉴) <i>Spicy Seafood Noodle Soup with Oyster</i> 시원한 굴이 가득한 맵지 않은 짬뽕	11,000
차돌짬뽕(면or밥) <i>Spicy Seafood Noodle Soup with Beef Brisket</i> 차돌박이가 들어간 짬뽕	12,000
왕새우짬뽕(면or밥) <i>Spicy Seafood Noodle Soup with Jumbo Shrimp</i> 새우가 가득한 짬뽕	13,000
전복짬뽕(면or밥) <i>Spicy Seafood Noodle Soup with Abalone</i> 커다란 전복 한마리 통째로 들어간 짬뽕	15,000
새우수차우면 <i>Boiled Noodle with Shrimp</i> 삶은면을 넣은 중국식 볶음면	10,000
새우간차우면 <i>Stir-fried Noodle with Shrimp</i> 튀김면을 넣은 중국식 볶음면	11,000



陳<sup>진</sup>  
饈<sup>사</sup>  
饗<sup>향</sup>

≪ 흥겨운 잔치에서 즐길 수 있는 음식을 베풀다 ≫

## 면/밥\_Noodle/Rice

- |  |        |
|--|--------|
| 새우볶음밥<br><i>Shrimp Fried Rice</i><br>주 재료가 새우인 볶음밥   | 8,000  |
| 마파두부덮밥 <br><i>Rice with Mapa Tofu</i><br>밥 위에 중국 사천식 두부요리를 얹어 먹는 요리 | 9,000  |
| 잡채밥<br><i>Rice with Stir-Glass Noodles and Vegetable</i><br>당면을 간장 양념으로 볶아 만든 잡채를 밥 위에 올려 비벼 먹는 요리   | 9,000  |
| 잡탕밥<br><i>Braised Mixed Seafood on Steamed Rice</i><br>다양한 해물과 채소를 넣고 볶은 해물 소스를 밥 위에 올려 먹는 한국식 중화요리  | 15,000 |

## 만두\_Dumpling

- |   |       |
|---|-------|
| 수제군만두(8개)<br><i>Hand-made Fried Dumplings</i><br>기름에 튀긴 만두                  | 8,000 |
| 수제물만두(12개)<br><i>Hand-made Boiled Dumplings</i><br>만두를 끓는 물에 삶아 먹는 한국식 중화요리 | 8,000 |

쇠고기(호주산), 돼지고기(국내산), 닭고기(국내산, 브라질산), 쌀(국내산), 김치(중국산), 새우(태국산)  
해삼(국내산, 필리핀산), 조개류(중국산), 계살(국내산), 굴(국내산), 전복(국내산), 해파리(국내산, 중국산)



陳<sup>진</sup>  
餠<sup>사</sup>  
饗<sup>향</sup>

≪ 흥겨운 잔치에서 즐길 수 있는 음식을 베풀다. ≫

## 냉채\_Chilled Salad

- 오품냉채 50,000  
*Five Kinds of Cold Dishes*  
5가지 재료로 만든 냉채요리
- 삼품냉채 35,000  
*Three Kinds of Cold Dishes*  
3가지 재료로 만든 냉채요리
- 오향장우육 28,000  
*Sliced Steamed Beef with Five Flavours*  
5가지 향신료를 넣은 고기 요리

## 잡품류\_Assorted Dishes

- 대게살볶음 60,000  
*Stir-fried Crab Meat with Hot Sauce*  
게살을 볶아 고추기름으로 마무리 한 요리
- 전가복 55,000 🕒+  
*Sauteed All Kinds of Special Seafood in Brown Sauce*  
해삼, 오징어, 닭고기, 돼지고기 등을 넣고 볶아 만든 요리
- 팔보채 38,000  
*Stir-fried Seafood with Hot Sauce*  
여러 가지 채소와 해물을 기름에 볶아 따뜻하게 먹는 요리
- 유산슬 35,000  
*Braised Sea Cucumber with Shrimp and Beef*  
해삼, 새우, 버섯등을 볶아 부드럽게 만든 요리
- 어향동고 35,000 🕒+  
*Mince Shrimp&Oak Mushroom with Fish Bone Sauce*  
표고버섯에 다진새우를 넣고 튀겨 어향소스를 곁들이는 요리
- 양장피 33,000  
*Assorted Seafood and Vegetable with Mustard Sauce*  
넓은당면으로 채썬 해산물, 채소, 고기를 겨자소스와 함께 먹는 요리

쇠고기(호주산), 돼지고기(국내산), 닭고기(국내산, 브라질산), 쌀(국내산), 김치(중국산), 새우(태국산)  
해삼(국내산, 필리핀산), 조개류(중국산), 게살(국내산), 굴(국내산), 전복(국내산), 해파리(국내산, 중국산)



陳 饅 饗  
진 사 향

≪ 흥겨운 잔치에서 즐길 수 있는 음식을 베풀다. ≫

## 새우\_Shrimp

- |  |            |
|--|------------|
| 왕새우요리(칠리/간풍)<br><i>Jumbo Shrimp Dishes</i><br>새우를 기름에 지져 소스와 함께먹는 요리                                 | 마리당 15,000 |
| 어향가지 ⓐ+<br><i>Deep-Fried Eggplant</i><br>가지에 다진 새우를 채워 튀겨 소스를 부어 먹는 요리                               | 30,000     |
| 중새우(칠리/크림/간풍)<br><i>Fried Shrimp with Chilli or Cream or Garlic Sauce</i><br>반죽을 입혀 튀긴 새우를 소스와 먹는 요리 | 29,000     |
| 알새우튀김(소스 미제공)<br><i>Shrimp Tempura (No Sauce)</i><br>반죽을 입힌 작은 새우를 튀겨 새우맛을 즐기는 요리                    | 24,000     |
| 멘보샤(6개) ⓐ+<br><i>Fried Shrimp Sandwich</i><br>빵사이에 다진새우를 넣어 튀겨먹는 음식                                  | 24,000     |

## 탕\_SOUP

- |  |        |
|--|--------|
| 해물누룽지탕<br><i>Braised Seafood Soup and Fried Crispy Rice</i><br>튀긴 누룽지에 각종 해물과 채소를 볶아서 걸쭉하게 끓인 소스를 부어 먹는 요리 | 38,000 |
| 해물짬뽕탕<br><i>Spicy Seafood Soup</i><br>해물, 고기와 채소를 볶아 육수를 넣고 매콤하게 끓인 요리                                     | 20,000 |
| 게살스프(1인)<br><i>Crap Soup (For 1 person)</i><br>게살을 넣고 걸쭉하게 끓인 수프   | 8,000  |
| 산라탕(1인)<br><i>Hot and Sour Soup</i><br>고기, 두부, 죽순 등을 넣고 시큼하고 매콤하게 끓인 탕 요리                                  | 8,000  |



陳 饅 事 饗  
진 사 향

홍겨운 잔치에서 즐길 수 있는 음식을 베풀다.

## 닭\_Chicken

- 전풍기** 28,000  
*Deep-fried Chicken with Sweet chili sauce*  
 큼지막하게 튀긴 닭고기에 매콤달콤한 소스를  
 졸여 낸 요리
- 유리기** 28,000 +  
*Deep-fried Chicken with Soy and Spicy Sauce*  
 채소 위에 튀긴 닭고기를 얹은 뒤 매콤한 간장  
 소스로 맛을 낸 요리
- 궁보기정** 28,000  
*Chicken with Hot Sauce*  
 매콤한 닭요리
- 간풍기**  25,000  
*Fried Chicken with Garlic Sauce*  
 반숙한 닭고기를 튀겨 매콤한 소스에 볶는 음식

## 육류\_Meat

- 동파육(사전예약에 한함)** 40,000  
*Steamed Pork Belly with Oyster Sauce*  
 통삼겹살에 간장 등을 부어 졸여낸 중국 대표음식
- 난자완스** 35,000  
*Stir-fried Meatball and Vegetables*  
 완자를 볶은 채소와 함께 소스에 넣어 익혀  
 먹는 요리
- 고추잡채&꽃빵4개** 30,000  
*Stir-fried Chilli Peppers and Pork & Chinese Roll*  
 잘게 썬 돼지고기와 고추를 볶아 만든 요리
- 사천탕수육** 22,000  
*Pork Fillet with Sacheon Style Sweet Sauce*  
 돼지고기를 튀겨 매콤하게 졸인 탕수 소스를  
 부어먹는 한국식 중화요리
- 탕수육** 18,000  
*Pork Fillet with Sweet Sauce*  
 돼지고기를 튀겨 새콤달콤한 소스와 함께 먹는 요리

쇠고기(호주산), 돼지고기(국내산), 닭고기(국내산, 브라질산), 쌀(국내산), 김치(중국산), 새우(태국산)  
 해삼(국내산, 필리핀산), 조개류(중국산), 게살(국내산), 굴(국내산), 전복(국내산), 해파리(국내산, 중국산)



陳<sup>진</sup> 饌<sup>사</sup> 饗<sup>향</sup>

≪ 흥겨운 잔치에서 즐길 수 있는 음식을 베풀다. ≫

## 전복/해삼\_Abalone/Sea Cucumber

해삼탕(해삼:국내산) <i>Sauteed Sea Cucumber</i> 해삼 볶음 요리	240,000
전복송이 <i>Braised Abalone and Pine Mushroom</i> 송이와 전복을 소스에 졸여서 만든 요리	78,000
해삼전복 <i>Sea Cucumber and Abalone</i> 해삼과 전복요리	78,000
해삼쥬스(해삼:수입산) <span style="float: right;">㉠+</span> <i>Braised Sea Cucumber and Pork</i> 해삼과 돼지고기를 향신료를 넣고 찌서 만든 요리	58,000
오롱해삼 <span style="float: right;">㉠+</span> <i>Steamed Sea Cucumbers</i> 다진 새우살과 해삼을 튀겨 굴소스로 맛을 낸 요리	54,000

## 채소\_Vegetable

송이버섯 <i>Fine Mushroom</i> 송이버섯을 볶은 요리	70,000
고급버섯채소볶음 <i>Stir-Fried Mushroom and Vegetable</i> 각종 버섯과 채소들을 볶은 요리	35,000
청경채 굴소스 <i>Braised Chinese Pak Choi Oyster Sauce</i> 청경채를 굴소스와 함께 볶은 요리	30,000

쇠고기(호주산), 돼지고기(국내산), 닭고기(국내산, 브라질산), 쌀(국내산), 김치(중국산), 새우(태국산)  
해삼(국내산, 필리핀산), 조개류(중국산), 게살(국내산), 굴(국내산), 전복(국내산), 해파리(국내산, 중국산)



주류  
Liquor

천지람 <i>Tianzhilan</i>	250,000
해지람 <i>Haizhilan</i>	150,000
금문 고량주(大) <i>Kinmen Kaoling Liquor</i>	150,000
금문 고량주(中) <i>Kinmen Kaoling Liquor</i>	85,000
양하대곡 <i>Yanghedaqu</i>	70,000
천진고량주(大) <i>Tianjin Kaoliang-chiew Liquor(49%)</i>	60,000
천진고량주(中) <i>Tianjin Kaoliang-chiew Liquor (49%)</i>	30,000
공부가주(大) <i>Confucius Family Liquor (39%)</i>	55,000
공부가주(中) <i>Confucius Family Liquor(39%)</i>	28,000
연태고량주(大) <i>Yantaiguniang 500ml (34%)</i>	45,000
연태고량주(中) <i>Yantaiguniang 250ml (34%)</i>	25,000
연태고량주(小) <i>Yantaiguniang 125ml (34%)</i>	13,000
송화강주 <i>Song Hua Jiang Jiu 450ml (34%)</i>	35,000
칭타오 <i>Tsingtao Beer 560ml</i>	7,000
카스 <i>Cass 500ml</i>	5,000
소주(참이슬/처음처럼) <i>Soju</i>	5,000
음료수(콜라/사이다) <i>Soda</i>	1,500