저녁코스

비 취

전복 송이 청채 스프
Abalone on Pine Mushroom with Green Choy Soup
鮑魚松茸青菜湯

일품 오룡 해삼
Sauteed Sea Cucumber Stuffed Minced Shrimp
一品烏龍海蔘

초삼선
Stir-fried Seafoods and Vegetables
炒三鮮

사천 소스 생선
Steamed Fish with Spicy Sauce
四天醬鮮鱼

각종버섯과소고기볶음 & 꽃빵
Stir-Fried Beef and Various Mushroom & Flower Bun
各種磨菇炒牛肉 & 花卷

진지
Noodles or Fried Rice
麵或飯

후식
Dessert
水果

99,000

2인 이상 주문가능. 10% 부가세 포함. 10% V. A. T is Included

저녁코스

주방장추천

특품 냉채
Special Cold Dishes
特品拼盤

제비집 올린 활 전복요리
Steamed Fresh Abalone on Bird`s Nest
燕窩鮑魚蒸

대맛조개 마늘찜
Steamed Bamboo Clam with Garlic Sauce
蒜汁蒸大竹蛏

홍콩식 활 랍스타
Fried Fresh Lobster with Hong-kong Style
干燒龍蝦港式

그린빈 투뿔 채끝 등심
Sauteed Sirloin of Beef with Green Bean
四季豆牛外脊肉

진지
Noodles or Fried Rice
麵或飯

후식
Dessert
水果

145,000

2인 이상 주문가능. 10% 부가세 포함. 10% V. A. T is Included

저녁코스

국 빈

이화원 특품 냉채
Yihwawon' Special Cold Dishes
梨花院特品拼盤

국내산 해삼 전복 제비집
Braised Sea Cucmber, Whole Abalone on Bird`s Nest
海蔘鮑魚燕窩

갈릭소스 활 가리비찜
Steamed Scallop with Garlic Sauce
大蒜帶子蒸

북경오리
Roast Duck Skin in ‘Peking Style’
北京片皮鴨

양갈비 흑후추소스
Grilled Lamb Ribs with Black Pepper Sauce
羊排骨 黑椒汁

고품불도장
Buddha Jumps Over the Wall (Bull-Do-Jang)
高品佛跳牆

진지
Noodles or Fried Rice
麵或飯

후식
Dessert
水果

250,000

2인 이상 주문가능. 10% 부가세 포함. 10% V. A. T is Included

특별한 날, 특별한 선택

活 킹크랩

속이 꽉찬 **자연산 활 킹크랩**을
두가지 스타일로 요리한 이화원 스페셜 메뉴



상기 이미지는 실제와 다를 수 있습니다.

梨花院
YI HWA WON
CHINESE RESTAURANT

中食饗宴

보양스페셜





갈릭 대맛조개 찜



쭈이샤(드렁큰 프라운)







백화고 치킨 스프



상기 이미지는 실제와 다를 수 있습니다.

갈릭 대맛조개 찜



귀한 재료, 부드러운 속살
'대맛조개' 특선

길쭉한 대나무를 닮아 죽합으로도 불리는 대맛조개는
'맛이 있어서 맛조개' 라는 속설만큼 부드럽고 쫄깃한 맛이 일품입니다.
특히, 조선시대 '향약집성방' 에는 몸의 허약함을 보호하고
가슴 속 사열과 번민의 기를 다스린다고 기록되어 있습니다.
이화원의 특제 소스로 만든 '갈릭 대맛조개 찜
그 특별한 맛을 경험하세요.

쭈이샤(드렁큰 프라운)

장수를 누린 덩샤오핑의
고급 보양식

드렁큰 프라운(술취한 왕새우)으로 불리는 '쭈이샤' 는
중국 8대 명주로 손꼽히는 소흥주와
대추, 인삼, 당귀 등 전통 한방재료를 넣고 은은하게 끓인
중국의 대표적인 고급 보양식입니다.



백화고 치킨 스프



山기운 한껏 머금은
보양 스프

표고버섯 중 으뜸이라고 불려지는 백화고는
흑화고보다 더욱 쫄깃한 식감으로
미식가들에게 사랑받는 버섯으로 손꼽힙니다.
동의보감 속 허약한 기운을 돋아주는 닭고기와 버섯을 함께
장시간 푹 쪄낸 '중화풍 치킨 스프'
백화고 향 가득 진한 풍미를 느껴보세요.

냉채&스프류 | 冷盆類&湯類

Cold Dishes & Soups

겨자소스 해산물 냉채 芥汁凉拌海鮮

Assorted Cold Dishes of Seafoods with Mustard Sauce
マスタードソース海産物の冷菜

₩ 65,000

전복 송이 상어지느러미 찜 鮑魚松茸大排翅

Braised Whole Shark's Fin with Abalone and Pine Mushroom
アワビ松茸フカヒレ蒸し

(位) ₩ 150,000

불도장 佛跳牆

Buddha Jumps Over The Wall
佛跳牆

(位) ₩ 100,000

부용 전복 상어지느러미 스프 芙蓉鮑魚魚翅湯

Shark's Fin Soup with Abalone and Egg
芙蓉アワビのフカヒレスープ

(位) ₩ 50,000

추천메뉴

백화고 치킨 스프 白花膏炸鸡羹汤

Chicken Soup with Shiltake Mushroom
白花膏チキンスープ

(位) ₩ 28,000

산라 해산물 스프 酸辣海鮮湯

Hot and Sour Soup with Seafoods
酸辣海産物スープ

(位) ₩ 20,000

게살 스프 蟹肉湯

Crabmeat Soup
カニ肉スープ

(位) ₩ 20,000

해산물류 | 海産物

Seafood

Signature

전가복 全家福 — ₩ 125,000

Sauteed Assorted Seafoods and Vegetables
全家福

해삼 전복 海蔘鮑魚 — ₩ 110,000

Braised Sea Cucumber with Abalone
ナマコとアワビ

오룡 해삼 烏龍海蔘 — ₩ 110,000

Steamed Sea Cucumber Stuffed Minced Shrimp
烏龍ナマコ

삼선 누룽지탕 鍋粑三仙 — ₩ 85,000

Seafoods and Brown Sauce on Fried Crispy Rice
三仙おこげ湯

류산슬 流三絲 — ₩ 78,000

Sauteed Sea Cucumber with Shrimp and Beef
流三絲

팔보채 八寶菜 — ₩ 78,000

Sauteed Mixed Seafoods and Vegetables in Hot Sauce
八宝菜

양장피 잡채 炒肉兩張皮 — ₩ 70,000

Assorted Hot and Cold Dishes in Mustard Sauce (Vegetables, Seafoods, Beef)
洋張皮チャプチェ

추천메뉴

버터갈릭 전복 관자 牛酪大蒜鮑魚帶子 — ₩ 62,000

Steamed Abalone, Scallops with Butter and Garlic Sauce
蒸しアワビとホタテのバターガーリックソース

해산물류 | 海産物

Seafood

추천메뉴

활 킹크랩 (두가지 스타일로 요리한 킹크랩) 帝王蟹 — Market Price

King Crab Cooked in 2 Styles
タラバガニ

활 우럭 (간장소스, 검은콩 소스, 탕수 소스) 黑石班魚(清蒸, 豆豉蒸, 糖醋) — Market Price

Tender and chewy fresh rockfishes braised in a special sauce
活メバル(ソース、黒豆ソース、甘酢あんかけソース)

활 바닷가재 (마늘찜, 검은콩 소스, 생강 소스) 黑石班魚(清蒸, 豆豉蒸, 糖醋) — Market Price

Steamed lobster with your choice of garlic, ginger or black bean sauce
活イセエビ(ニンニク蒸し、黒豆ソース、生姜ソース)

추천메뉴

쭈이샤(드렁큰 프라운) 醉蝦 — (10pcs) ₩ 52,000

Drunken Prawn
酔っぱらいエビ

추천메뉴

갈릭 대맛조개 찜 蒜汁蒸大竹蛏 — (6pcs) ₩ 64,000

Steamed Bamboo Clam with Garlic Sauce
蒸しオオマテガイのガーリック風味

왕새우 (깐풍 소스, 칠리 소스, 마늘 소스) 大蝦(干烹, 干燒, 蒜茸蒸) — (3pcs) ₩ 60,000

Fried King Prawn(Garlic Sauce, Chilli Sauce, Steamed with Garlic)
大エビ(唐揚げ甘酢醤油ソース、チリソース、ニンニクソース)

중새우 (깐풍 소스, 칠리 소스, 황비홍 소스) 蝦(干烹, 干燒, 黃飛紅醬) — (10pcs) ₩ 52,000

Fried Shirimp(Garlic Sauce, Chilli Sauce, Hot Red Pepper and Peanut)
エビフライ(唐揚げ甘酢醤油ソース、チリソース、辛い唐辛子とピーナッツソース)

통새우 멘보샤 面包虾 — (4pcs) ₩ 30,000

Mian Bao Xia Chinese Shirimp Toast
メンボシヤ

육류 | 肉類
Meat

소고기 Beef

철판 안심 전복 鐵板咖喱牛柳鮑魚 — ₩ 95,000
Sauteed Beef Tenderloin with Abalone
鉄板フィレアワビ

흑 후추 안심스테이크 요리 黑椒西芹牛柳粒 — ₩ 78,000
Beef Steak in Black Pepper Sauce
黒コショウフィレステーキ料理

소고기 피망 볶음 炒青椒牛肉絲 — ₩ 52,000
Sauteed Shredded Beef with Green Bell Pepper
牛肉ピーマン炒め

돼지고기 Pork

동파육 東坡肉 — ₩ 65,000
Steamed Pork Belly in Brown Sauce
東坡肉

탕수육 糖醋肉 — ₩ 52,000
Fried Pork in Sweet and Sour Sauce
酢豚風

꿔바로우 鍋包肉 — ₩ 52,000
Sweet and Sour Pork in Sweet Rice Batter
クォバロウ

육류 | 肉類
Meat

| 닭고기 Chicken

깐풍기 干烹鷄塊 — ₩ 52,000
Fried Diced Boneless Chicken in Garlic Sauce
鶏の唐揚げ甘酢醤油

유린기 油淋鷄 — ₩ 52,000
Beef Steak in Black Pepper Sauce
黒コショウフィレステーキ料理

황비홍 매운 닭고기 黃飛紅川椒鷄 — ₩ 52,000
Fried Boneless Chicken with Red Pepper and Peanut
黄飛紅の辛い鶏肉

| 오리고기 Duck

북경오리 北京烤鴨 — ₩ 110,000
Roast Duck Skin in 'Peking Style'
北京ダック

셰프 추천 디저트

망고, 사고 등이 들어간
시원하고 달콤한 디저트 '망고사고' 는
중식 요리와 궁합이 잘 맞는 후식으로
홍콩과 싱가포르 등 동남아시아 중식당의
대표 인기 메뉴로 손꼽힙니다.



두부·야채류 | 豆腐·蔬菜類

Bean Curd·Vegetables

마파두부 麻婆豆腐 — ₩ 40,000

Sauteed Bean Curd with Minced Meat in Hot Sauce
麻婆豆腐

굴소스 공심채 볶음 蚝油炒空心菜 — ₩ 55,000

Sauteed Morning Glory in Oyster Sauce
オイスターソース空芯菜炒め

마늘소스 청채 볶음 蒜茸炒青菜 — ₩ 42,000

Sauteed Vegetables in Garlic Sauce
ニンニクソースの青菜炒め

추천메뉴

그린빈 특제간장소스 볶음 四季豆醬油週料 — ₩ 20,000

Green Bean with Special Soy Sauce
グリーンビーン特製醤油ソース炒め