



「蜀道」是品質卓越的高級川菜餐飲概念，主打四十年代民國時期在成都公館大宅內，名流縉紳的川式府邸宴會體驗。講求名貴食材、精細技藝、烹調技巧和風味絕倫，突破川菜只有紅辣的傳統印象，重現極具歷史底蘊的川菜廚藝精髓，引領賓客展開「辛」和「辣」以外最地道的品味探索之旅。

行政副總廚楊登全是老成都官府菜第二代傳承人，他自「蜀道」開業以來，不斷為這個城中獨有的餐飲概念，開發和烹調不同菜式。更以其上乘廚藝及超卓刀功，展示川菜最精準的一面，將珍饈美饌帶到「蜀道」。

為引領一菜一格，百菜百味的經典川式探索，新鮮的香料和佐料，以及其他時令食材包括頂級野生菇菌，均直接從四川和雲南進口。

Five Foot Road conveys an exceptional fine dining concept that takes guests back in time to experience the Sichuan-style official banquets and soiree for the respected society held at the mansions of Chengdu during the Chinese Republican era in the 1940s. The tailor-made recipes shattered the conventional interpretation of Sichuanese spiciness, but presented them with luxury, techniques, delicacies, and richness in flavors. Through years of culinary dexterity of Chengdu cuisine, guests will embark on a multi-sensory discovery journey with the most authentic delicacies that bring flavors beyond fiery and not.

Chef Yang Dengquan, Executive Sous Chef of Five Foot Road and second-generation inheritor of the traditional Chengdu aristocrat cuisine, has helmed the restaurant since its opening, and oversees the cuisine concept and menu development of this unique dining spot in town. Chef Yang now sincerely brings his deep understanding of the preciseness of Sichuan cuisine to the kitchen of Five Foot Road. He is also one of the few chefs who carries the culinary techniques, knife skills and flavorings to shed light on the delicacies and sophisticated tastes.

In pursuit of exploring the hundred-flavor Sichuan cuisine, fresh spices, herbs as well as seasonal ingredients like top-quality wild mushrooms are directly imported from Sichuan and Yunnan.



시그니처 요리

特色菜

SIGNATURE DISH

부용에 데친 배추 90 1인분 / 每位 / per person
開水白菜

POACHED CHINESE CABBAGE IN BOUILLON

清宮禦膳「開水白菜」為成都菜最高級別的宴客佳餚。白菜為常見食材，這個菜餚看起來細緻淡雅，但楊師傅以上等高湯、金華火腿、元貝等上乘材料熬製，入口鹹香清甜，鮮美無比。

This sacred dish of the Qing Imperial Palace became a part of high-end Chengdu cuisine. Cabbage is a common ingredient, but in the hands of Chef Yang, it is simmered with a premium chicken broth made with invaluable ingredients, giving it an aromatic complexity.



부용에 다진 닭과 달걀 흰자, 190 1인분 / 每位 / per person
제비집을 넣은 조림
芙蓉官燕雞豆花

STEWED BIRD'S NEST WITH MINCED CHICKEN AND EGG WHITE IN BOUILLON

成都的經典菜式，所謂「吃雞不見雞，吃肉不見肉」，湯汁看起來清澈見底，實則濃郁鮮香。做法十分精細講究，對材料的比例和火候的掌握要求甚高：先以雞胸肉捶成細茸，再以傳統手法把雞茸烹煮於肉湯中，形成豆腐花的形狀，打造細緻嫩滑的質感。楊師傅更特意配上養顏聖品燕窩豐富口感層次。

This is a classic dish in the Chengdu mansion cuisine famous for its unique texture. One is eating chicken but in a form of tofu that comes with a lingering aftertaste. Chef Yang specially added a touch of bird's nest to enrich texture in every bite.

쓰촨페퍼 소스를 곁들인 얇게 썬 송어 튀김 160

老成都燈影魚片

CRISPY MULLET CARPACCIO WITH SICHUAN PEPPERCORN SAUCE

經典川菜「燈影」原用於牛肉料理，因肉片薄可透光，肉絲紋理甚至能如「燈影戲」般映照在牆面上，因而命名。楊師傅改以新鮮烏魚薄片、醃漬再風乾，並入鍋油炸至透亮，與糖、醋及特製紅油拌勻入味。

A twist of the classic Sichuan dish that was originally made with beef. Chef Yang purposely reinvented it with fresh mullet fish fillets by marinating, air drying, and pan frying until translucent, served with sugar, vinegar and special red oil.



 매운맛 辛辣 Spicy /  베지테리언 素菜 Vegetarian /  지속가능성 可持續 Sustainable

특별한 요구 사항, 식품 알레르기 또는 음식 불내증이 있으시면 저희 직원에게 알려주십시오.
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다. / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge



브라운 소스에 얹게 썬 버섯, 죽순,
중화햄, 소흥주, 계절 야채를 곁들인
오리조림 320 시그 / 全隻 / whole

神仙鴨子

STEWED DUCK WITH SLICED MUSHROOMS,
BAMBOO SHOOT, HAM, HUADIAO
AND SEASONAL VEGETABLES IN BROWN SAUCE

巴蜀近乎失傳的名菜，對火工要求嚴格，鴨子慢蒸至肉質軟嫩，味厚香醇，非常適合給「老神仙」（即老年人）吃，因而得名神仙鴨子。

A famous Bashu (Chongqing-Sichuan) dish which only a few chefs have access to this lost recipe. Premium duck meat is steamed until soft and tender so that "old fairy" (the elderly) can enjoy it to the fullest.

특제 고추소스를 곁들인 사천식 전복 380 喜樂福報 – 川味油滷鮮鮑

MARINATED FRESH ABALONE
WITH HOMEMADE CHILI SAUCE, SICHUAN STYLE

採用大連鮮鮑魚，肉質晶瑩味道奇鮮，以30多種四川本土香料、辣椒油及花椒油等醃製了四個多小時，入口清鮮醇濃，麻辣辛香，層次豐富，是成都的冷菜經典。

Marinated for over four hours with more than 30 indigenous Sichuan herbs, the abalones are prepared in traditional Sichuan style to enhance the flavor and fragrance of the premium mollusk.



탄탄면 80 1인분 / 每位 / per person

四川擔擔麵

DAN DAN NOODLES

「中國十大名麵」之一，四川最著名的主食，手工拉麵配以文火燜至酥香的肉末，加上川味特有的辣椒油，鮮而不膩，辣而不燥。

Dubbed the most famous Sichuan staple food, this hearty bowl of hand-pulled noodles with fried minced pork and Sichuan chili oil produces the umami flavor most ascribed to Sichuan cooking.

🍴 매운맛 辛辣 Spicy / 🌿 베지테리언 素菜 Vegetarian / ♻️ 지속가능성 可持續 Sustainable

특별한 요구 사항, 식품 알레르기 또는 음식 불내증이 있으시면 저희 직원에게 알려주십시오.
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다. / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

셰프 추천요리

總廚臻享推薦菜

CHEF'S PRIVATE COLLECTION DELICACIES

四十年代在成都一些著名公館以及私家宅院內的[精][雅]川菜珍品。

Exquisite and elegant Sichuan cuisine treasures in some renowned mansions and private residences in Chengdu in the 1940s.



차가운 송어 젤리

120

少城太太魚凍

CHILLED MULLET JELLY

三四十時代川南籍書法家崔玉清自創的居家涼菜，以此菜品宴請國畫大師張大千，後者連連稱讚味道醇美悠長，此菜因此得以流傳。

In the 1930s and 1940s, Cui Yuqing, a calligrapher from southern Sichuan, created this home-made cold dish to treat the master of Chinese painting Zhang Daqian. The latter highly praised the wonderful taste and made this dish famous and popular.

전복, 비둘기, 메추리알,
그리고 건해산물을 넣고 끓인 스프
鴿鳴鮑泳

660 식그 / 4位用 / 4 persons

STEWED CHICKEN SOUP WITH SLICED ABALONE, PIGEON,
QUAIL EGG AND CONPOY

此菜是成都公館興起【轉轉會】之風時的神來之筆，即使在舊時成都的大多數公館內也極為少見，據說是美食家楊萬奇最先嘗到，並贊其味道鮮美。

This dish was a hidden gem when the "zhuan zhuan hui" trend in Chengdu mansions was rising. It was extremely rare, even in most mansions of Chengdu. It is said that the master gourmet Yang Wanqi was the first one to taste it and praised its captivating taste.

중국 허브와 구기자를 넣은
진하고 부드러운 닭고기 수프
太爺竹絲雞湯

120 1인분 / 每位 / per person

DOUBLE-BOILED SILKY CHICKEN SOUP
WITH CHINESE HERBS AND WOLFBERRY

舊時少城各公館廣為流傳的滋補珍品，採用中醫泰斗唐泊淵先生的秘方，味道鹹鮮微甜，伴隨淡淡藥草香。

A nourishing dish that was widely served in the mansions of Shaocheng. It adopted the secret recipe of Mr. Tang Boyuan, a master of traditional Chinese medicine. The broth tastes slightly sweet with a mild herbal aroma.

🍴 매운맛 辛辣 Spicy / 🌿 베지테리언 素菜 Vegetarian / ♻️ 지속가능성 可持續 Sustainable

특별한 요구 사항, 식품 알레르기 또는 음식 불내증이 있으시면 저희 직원에게 알려주십시오.
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
모든 가격은 마카오 패타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다. / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

절인 고추 소스와 파를
곁들여 구운 서대 ㄱ
叫花魚

BAKED SOLE FISH WITH PICKLED CHILI SAUCE
AND SPRING ONION

由川軍將領劉湘的“神軍”師長劉崇雲，革新而成的一道特色菜品，肉質
細嫩，滋味別具一格。

It is a special dish created by Liu Chongyun, the commander of "Legendary Army"
under Sichuan General Liu Xiang. The fish meat is super tender elevated with unique taste.

두반장을 넣은 어린
마늘쫑 감자볶음 ㄱ
回鍋土豆

TWICE-COOKED SLICED POTATOES
WITH BROAD BEAN PASTE AND BABY GARLIC STEM

採用經典回鍋烹飪，為公館自創的一道佳品，形肥實素，口感以假亂
真，非一般技藝可達成。

Using classic twice-cooking skill, this dish created in Mansion tastes like meat but actually
being potato only. It is not achievable by ordinary techniques.





다진 닭고기 페이스트를 곁들인
구운 두부
雞茸鍋貼豆腐

120

GRILLED TOFU WITH MINCED CHICKEN PASTE

由少城公館第一代傳人自創的一道老少皆宜的手工菜品，口感細嫩清鮮，形似四川麻將，甚為有趣。

This handmade dish created by the first-generation descendant of Shaocheng Mansion Cuisine is suitable for all ages. It tastes tender and fresh, and looks very interesting with the shape of Sichuan mahjong.

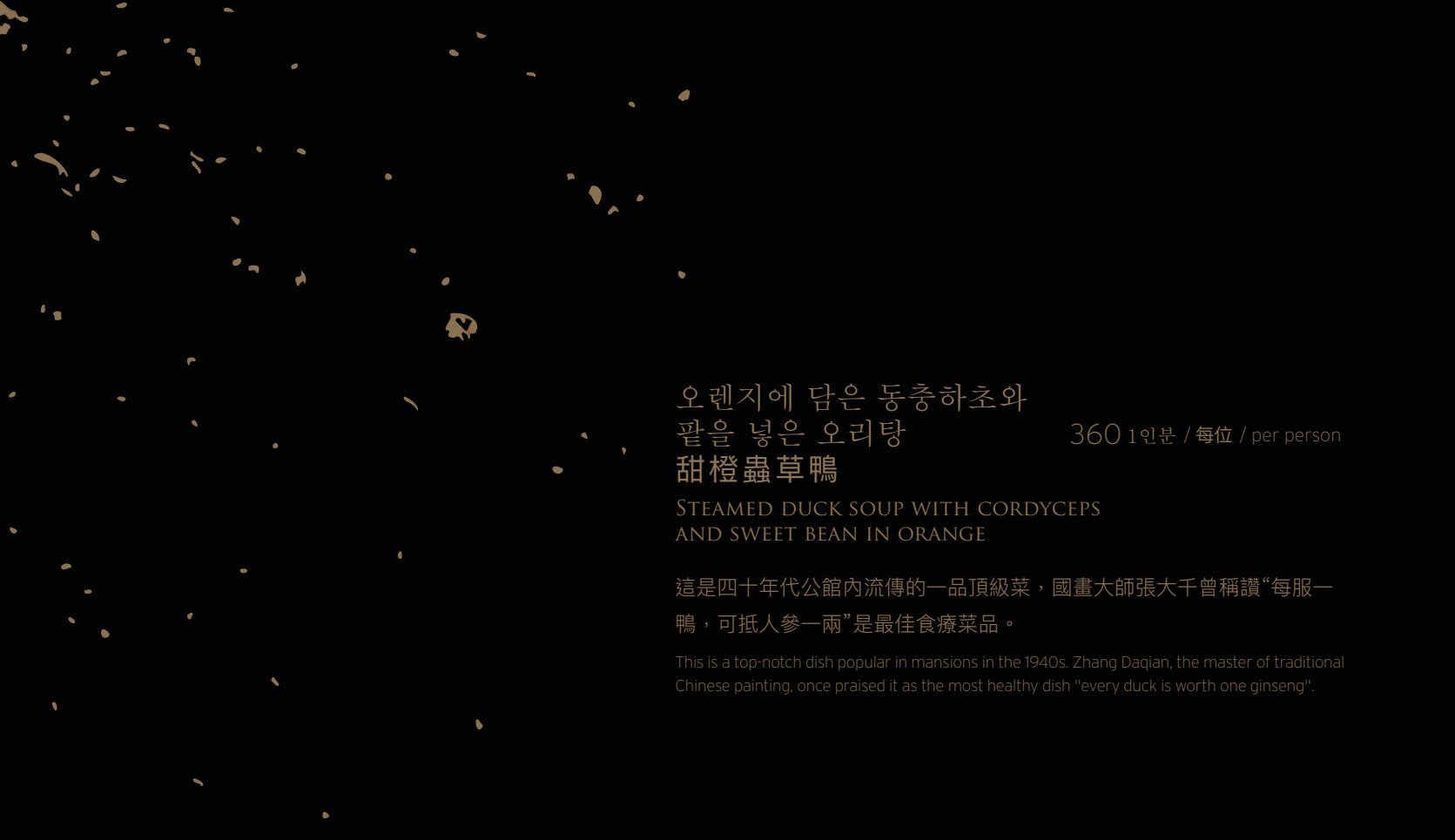
삼겹살, 팔소, 으깬 땅콩, 참깨, 캐슈넛을
곁들인 볶은 찹쌀밥
甜燒白回鍋

180

SAUTÉED GLUTINOUS RICE WITH PORK BELLY,
RED BEAN PASTE, CRUSHED PEANUTS, SESAME
AND CASHEW NUTS

這是川軍師長“範傻兒”駐防川東時最喜愛的一道菜，是廚師按其要求製作而成，為成都大小公館所津津樂道。

This was the favorite dish of the Sichuan Army Division Commander "Fan Shaer" when he was stationed in eastern Sichuan, tailor-made by his chef based on his requirements, and was highly spoken in all the mansions of Chengdu.



오렌지에 담은 동충하초와
팥을 넣은 오리탕
甜橙蟲草鴨

360 1인분 / 每位 / per person

STEAMED DUCK SOUP WITH CORDYCEPS
AND SWEET BEAN IN ORANGE

這是四十年代公館內流傳的一品頂級菜，國畫大師張大千曾稱讚“每服一鴨，可抵人參一兩”是最佳食療菜品。

This is a top-notch dish popular in mansions in the 1940s. Zhang Daqian, the master of traditional Chinese painting, once praised it as the most healthy dish "every duck is worth one ginseng".

스위트콘과 피망을 곁들인 다진 송어
魚米之鄉

220

MINCED MULLET WITH SWEET CORN
AND DICED PEPPER

此菜具有川西壩子的地方風味，是葷素並舉的時鮮菜品，色調清亮素雅，淡香宜人，廣傳於各公館。

This seasonal dish has the local flavor of western Sichuan, containing both meat and vegetables. Its clear and elegant color tone, light and pleasant fragrance, made it popular and widely spread in various mansions.



매운맛 辛辣 Spicy

/



베지테리언 素菜 Vegetarian

/



지속가능성 可持續 Sustainable

특별한 요구 사항, 식품 알레르기 또는 음식 불내증이 있으시면 저희 직원에게 알려주십시오.
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다. / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

미슐랭스타 디스커버리 메뉴

米芝蓮星饌套餐

MICHELIN STAR DISCOVERY MENU

애피타이저 세트

蜀道五味攢盒

APPETIZER COMBINATION

식초소스를 곁들인 천마와 유기농 믹스샐러드 鮮 蔬 醬 장수항 고추를 곁들인 베이비 코끼리조개 貝 炒 芥 蘭 사천 페퍼콘 소스를 곁들인 바삭한 가자미 魚 片 炒 芥 蘭
홈메이드 스위트 소스를 곁들인 중국산초, 생강, 참깨가 들어간 수업닭 雞 丁 炒 芥 蘭 냉채홈메이드 칠리소스로 마리네이드한 신선한 전복, 특제 고추소스를 곁들인 사천식 전복 扇 貝 炒 芥 蘭
鮮 天 麻 拌 有 機 蔬 菜 、 樟 樹 港 辣 椒 拌 象 拔 蚌 、 老 成 都 燈 影 左 口 魚 片 、 怪 味 鬚 鬚 雞 、 川 味 油 滷 鮮 鮑

Fresh tian ma and organic mixed salad with vinegar sauce
Tossed baby Geoduck with Zhangshugang pepper
Crispy halibut with Sichuan peppercorn sauce
Chilled bearded chicken with Sichuan peppercorn, ginger, sesame and homemade sweet sauce
Marinated fresh abalone with homemade chili sauce, Sichuan style

폴 로저, 퓨어 엑스트라 브뤼, 에페르네
寶祿爵酒莊、天然乾型、埃佩爾奈、法國
Pol Roger, Pure Extra Brut, Épernay, France

팔보차 / 八寶茶 / Eight Treasure Tea

다진 닭고기와 계란 흰자를 넣은 제비집 수프 芙蓉官燕雞豆花

STEWED BIRD’S NEST WITH MINCED CHICKEN AND EGG WHITE IN BOUILLON

샤또 라투르 마르띠악, 그라브 & 페삭-레오냥, 보르도 四川神仙青頭鴨

STEWED BLUE-HEADED DUCK WITH SLICED MUSHROOMS, BAMBOO SHOOT, HAM AND SEASONAL VEGETABLE IN BROWN SAUCE

샤또 라투르 마르띠악, 그라브 & 페삭-레오냥, 보르도
2018 拉圖瑪蒂雅克酒莊、格拉芙和佩薩克-雷奧良、波爾多、法國
Château Latour-Martillac, Graves & Pessac-Léognan, Bordeaux, France

시그니처 요리 / 宜賓紅茶 / Yibin Black Tea

고추절임과 셀러리를 곁들인 로컬 랍스터 조림 老壇二荊條煨本灣龍蝦

BRAISED LOCAL LOBSTER WITH PICKLED CHILI AND CELERY

생강과 버섯, 스노우 곤약을 곁들인 미국산 소갈비 볶음 薑汁美國牛小排配雪魔芋

SAUTÉED DICED AMERICAN BEEF RIB WITH SNOW KONJAC, MUSHROOMS AND GINGER

도멘 아르망-제오프루아, 쥐브레-샹베르탱, 부르고뉴, 프랑스
2021 阿曼-傑夫酒莊、熱夫雷-香貝丹、勃艮第、法國
Domaine Harmand-Geoffroy, Gevrey-Chambertin, Burgundy, France
2019 금화장차/ 2019年金花藏茶 / 2019 Golden Flower Tibetan Tea

도멘 앙리-보노, 레 롤리에르, 론, 프랑스 老壇箱箱豆腐

CRISPY TOFU STUFFED WITH SHRIMP AND MINCED PORK IN PICKLED CHILI SAUCE

시그니처 요리
MV 亨利-博諾酒莊、聖克洛德、羅納河谷、法國
Domaine Henri-Bonneau, Les Rouliers, Rhône, France

달콤한 간장, 칠리 오일, 마늘을 넣은 돼지고기 만두 荔枝巷鐘水餃

PORK DUMPLINGS WITH SWEET SOY SAUCE, CHILI OIL AND GARLIC

흑설탕 시럽과 신선한 꽃을 곁들인 차가운 니칸드라 젤리 鮮花手工冰粉 拼 陳皮天鵝波絲油糕
팔소와 귤 껍질을 넣은 바삭한 찹쌀 만두

CHILLED NICANDRA JELLY WITH FRESH FLOWERS IN BROWN SUGAR SYRUP
CRISPY GLUTINOUS DUMPLING WITH RED BEAN PASTE AND TANGERINE PEEL

산쑤ن 자스민과 매실차 와인
三旬茉莉青梅茶酒
Sanxun Jasmine and Plum Tea Wine

백담표설 자스민차 / 碧潭飄雪 / Bi Tan Piao Xue Jasmine Tea

	1인분 / 每位 / per person
8개 코스 / 8道菜 / 8 courses	1,580
티 페어링 / 精美配茶 / with tea pairing	1,880
음료 페어링 / 精美配酒 / with beverage pairing	2,280

 매운맛 辛辣 Spicy /  베지테리언 素菜 Vegetarian /  지속가능성 可持續 Sustainable

특별한 요구 사항, 식품 알레르기 또는 음식 불내증이 있으시면 저희 직원에게 알려주십시오.
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다. / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

블랙펄 테이스팅 메뉴

黑珍珠品味套餐

BLACK PEARL DEGUSTATION MENU

애피타이저 세트

蜀道五味攪盒

APPETIZER COMBINATION

녹후추 소스와 파를 곁들인 궁채 蜀 수제 곱썰질 소스로 마리네이드한 곤약 蜀 초피 소스를 곁들인 바삭한 송어 카르파초 蜀
명품과 참깨, 고추와 후추 소스를 곁들인 전통 사천식 소내장 조림 특제 蜀 고추소스를 곁들인 사천식 전복 蜀

椒麻翡翠茼筍、富士辣椒拌黃金皮蛋、老成都燈影左口魚片、傳統夫妻肺片、川味油滴鮮鮑

Tossed stem lettuce with green peppercorn sauce and spring onion

Tossed Preserved Golden Eggs with Fuji Chili Pepper

Crispy halibut with Sichuan peppercorn sauce

Traditional Sichuan braised beef innard with peanuts, sesame in chili and peppercorn sauce

Marinated fresh abalone with homemade chili sauce, Sichuan style

퍼니 아이 패션 프루트 레몬 스파클링 티

趣眼百香果檸檬氣泡紅茶

Funny Eye Passion Fruit Lemon Sparkling Tea

팔보차 / 八寶茶 / Eight Treasure Tea

다진 닭고기와 달걀 흰자를 넣은 송이버섯 수프 楚雄松茸雞豆花

STEWED MATSUTAKE MUSHROOMS WITH MINCED CHICKEN AND EGG WHITE IN BOUILLON

피클드 칠리소스와 빨간 피망을 곁들인 생선뱃살과 말린 公館雙燒魚腩肚

민어부레 조림

BRAISED FISH BELLY, FISH MAW WITH RED BELL PEPPER AND PICKLED CHILI SAUCE

2007 동취황주

2007 冬趣黃酒

Winter Poem Shaoxing Wine

얼음으로 우려낸 제스민 차 / 碧霞瓊花 / Ice-brewed Jasmine Tea

그물버섯, 튀긴 마늘, 파를 곁들여 육에 볶은 호주산 와규 山珍炒澳洲和牛粒

SAUTÉED AUSTRALIAN WAGYU BEEF WITH PORCINI MUSHROOMS, CRISPY GARLIC

AND WELSH ONION

얼음으로 우려낸 제스민 차

滿壽泉純米大吟釀

Masuzumi Junmai Daiginjo, Special, Japan

햄을 넣은 바삭한 흰망태버섯 롤 網油蜀南竹蓀卷

CRISPY BAMBOO PITH ROLLS WITH HAM

말린 가리비 관자, 가지를 곁들인 신선한 콩 페이스트 乾貝絲鮮蠶豆炒茄泥

FRESH BROAD BEAN PASTE WITH EGGPLANT AND DRIED CONPOY

아안장차 / 雅安藏茶 / Ya'an Tibetan Tea

탄탄면 四川擔擔麵

DAN DAN NOODLES

테루아 알 리미트, 아르보사르 프리오랏, 스페인

2021 極限風土酒莊、艾博隆、普里奧拉、西班牙

Terroir Al Límit, Arbossar Priorat, Spain

작은 찹쌀떡, 팥, 쌀, 건포도와 으갠 碧潭糍粑冰粉 拼 陳皮天鵝波絲油糕

땅콩과 흑설탕 시럽을 곁들인 차가운 니칸드라 젤리

팔소와 굴 껍질을 넣은 바삭한 찹쌀 만두

CHILLED NICANDRA JELLY WITH DICED GLUTINOUS RICE CAKE, RED BEAN,

FERMENTED RICE, DRIED RAISIN AND CRUSHED PEANUTS IN BROWN SUGAR SYRUP

CRISPY GLUTINOUS DUMPLING WITH RED BEAN PASTE AND TANGERINE PEEL

운무지천

雲霧之川

Southwestern Cloud

이빈홍차 / 宜賓紅茶 / Yibin Black Tea

	1인분 / 每位 / per person
8개 코스 / 8道菜 / 8 courses	1,380
티 페어링 / 精美配茶 / with tea pairing	1,680
음료 페어링 / 精美配酒 / with beverage pairing	1,980



매운맛 辛辣 Spicy



베지테리언 素菜 Vegetarian



지속가능성 可持續 Sustainable

특별한 요구 사항, 식품 알레르기 또는 음식 불내증이 있으시면 저희 직원에게 알려주십시오.
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다. / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

사천 전통 스낵

四川地道小食

SICHUAN LOCAL SNACK

매일 점심시간 이용 가능 / 每日中午時段供應 / Available daily during lunch period

돼지고기, 마늘, 달콤한 간장,
칠리오일을 넣은 새우만두 90 1인분 / 每位 / per person
蓉城狀元水餃
SHRIMP DUMPLINGS WITH PORK
IN SWEET SOY SAUCE, CHILI OIL AND GARLIC



물밤, 셀러리, 돼지고기를
넣은 자이언트 그루퍼 만두 90 3개 / 三件 / 3 pieces
傳統玻璃燒麥
STEAMED GIANT GAROUPA DUMPLINGS
WITH WATER CHESTNUT, CELERY AND PORK

매운맛 辛辣 Spicy / 베지테리언 素菜 Vegetarian / 지속가능성 可持續 Sustainable

특별한 요구 사항, 식품 알레르기 또는 음식 불내증이 있으시면 저희 직원에게 알려주십시오.
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
모든 가격은 마카오 페타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다. / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

닭육즙, 아스파라거스와
돼지고기를 넣은 갑오징어 만두 60 1인분 / 每位 / per person
翰林抄手

CUTTLEFISH DUMPLINGS WITH ASPARAGUS
AND PORK IN CHICKEN SOUP

계란, 부추,
돼지고기를 넣은 군만두 70 1인분 / 每位 / per person
雞汁鍋貼

PAN-FRIED PORK WITH EGG, LEEK
AND WATER CHESTNUT DUMPLINGS



매콤한 마늘간장과 으깬
땅콩을 곁들인 차가운 납작국수 60 1인분 / 每位 / per person

川北涼粉

CHILLED FLAT NOODLES WITH CRUSHED PEANUTS IN SPICY
AND GARLIC SOY SAUCE

🌶️ 매운맛 辛辣 Spicy / 🌱 베지테리언 素菜 Vegetarian / ♻️ 지속가능성 可持續 Sustainable

특별한 요구 사항, 식품 알레르기 또는 음식 불내증이 있으시면 저희 직원에게 알려주십시오.
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다. / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

사천성 러산식 꼬치요리

樂山鉢鉢雞

LESHAN SKEWER SICHUAN STYLE

매일 점심시간 이용 가능 / 每日中午時段供應 / Available daily during lunch period

프리미엄 꼬치 세트 (18개) 180

至尊串串香拼盤 (18串)

PREMIUM SKEWER COMBINATION (18 SKEWERS)

뼈없는 닭발, 닭콩팥, 닭날개, 연근,
두부피, 메추리알, 브로콜리, 천엽, 족순
(각 2꼬치)

無骨鳳爪、雞胗、雞中翼、蓮藕、

腐竹、鵪鶉蛋、西蘭花、毛肚、竹筍片

(每款各2串)

Boneless chicken feet, chicken kidney, chicken wing, lotus root,
bean curd sheet, quail egg, broccoli, beef tripe, sliced bamboo shoot
(2 skewers per each)

다음 중 한 가지 육수를 선택하세요

自選以下一款湯底

CHOICE OF ONE BROTH BASE AS BELOW

풋고추 육수 베이스 𠝹

鮮椒湯底

GREEN PEPPER BROTH BASE

고추 육수 베이스 𠝹

紅油辣椒湯底

CHILI PEPPER BROTH BASE



𠝹 매운맛 辛辣 Spicy / 𠝹 베지테리언 素菜 Vegetarian / 𠝹 지속가능성 可持續 Sustainable

특별한 요구 사항, 식품 알레르기 또는 음식 불내증이 있으시면 저희 직원에게 알려주십시오.
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
모든 가격은 마카오 페타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다. / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge



스페셜 꼬치세트 (10개) 120

特選串串香拼盤 (10串)

SPECIAL SKEWER COMBINATION (10 SKEWERS)

뼈없는 닭발, 닭안심, 닭콩팔, 닭날개,
연근, 두부피, 메추리알, 브로콜리, 천엽, 족순
(각 1꼬치)

無骨鳳爪、雞肉、雞胗、雞中翼、蓮藕、
腐竹、鵪鶉蛋、西蘭花、毛肚、竹筍片
(每款各1串)

Boneless chicken feet, chicken fillet, chicken kidney, chicken wing, lotus root,
bean curd sheet, quail egg, broccoli, beef tripe, sliced bamboo shoot
(1 skewer per each)

다음 중 한 가지 육수를 선택하세요
自選以下一款湯底

CHOICE OF ONE BROTH BASE AS BELOW

풋고추 육수 베이스 🌶️

鮮椒湯底

GREEN PEPPER BROTH BASE

고추 육수 베이스 🌶️

紅油辣椒湯底

CHILI PEPPER BROTH BASE

🌶️ 매운맛 辛辣 Spicy / 🌿 베지테리언 素菜 Vegetarian / ♻️ 지속가능성 可持續 Sustainable

특별한 요구 사항, 식품 알레르기 또는 음식 불내증이 있으시면 저희 직원에게 알려주십시오.
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다. / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

애피타이저

前菜

APPETIZER

과와 홈메이드 칠리소스를
곁들인 오징어 냉채 ㄱ 180
紅油海釣鮮魷魚

CHILLED SQUID WITH SPRING ONION
AND HOMEMADE CHILI SAUCE



고추기름, 궁채, 얇게 썬 블랙
트리플을 곁들인 바삭한 동충하초 ㄱ ㄴ 380
糊辣菌香蟲草花

TOSSED CRISPY CORDYCEPS FLOWER WITH CHILI OIL,
STEM LETTUCE AND SLICED BLACK TRUFFLES

ㄱ 매운맛 辛辣 Spicy / ㄴ 베지테리언 素菜 Vegetarian / ㄴ 지속가능성 可持續 Sustainable

특별한 요구 사항, 식품 알레르기 또는 음식 불내증이 있으시면 저희 직원에게 알려주십시오.
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다. / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

후지 고추를 곁들인 황금피단 100

富士辣椒拌黃金皮蛋

TOSSED PRESERVED GOLDEN EGGS WITH FUJI CHILI PEPPER



땅콩과 참깨, 고추와 후추 소스를
곁들인 전통 사천식 소내장 조림 160
傳統夫妻肺片

TRADITIONAL SICHUAN BRAISED BEEF INNARD WITH PEANUTS, SESAME
IN CHILI AND PEPPERCORN SAUCE

중국산초, 참깨, 홈메이드 스위트
소스를 곁들인 바삭한 돼지고기 140
饞嘴粒粒香

CRISPY DICED PORK WITH SICHUAN PEPPERCORN,
SESAME AND HOMEMADE SWEET SAUCE



매운맛 辛辣 Spicy / 베지테리언 素菜 Vegetarian / 지속가능성 可持續 Sustainable

특별한 요구 사항, 식품 알레르기 또는 음식 불내증이 있으시면 저희 직원에게 알려주십시오.
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다. / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

후난성의 고추를
곁들인 베이비 코끼리 조개 ㄱ 380
樟樹港辣椒拌象拔蚌
TOSSED BABY GEODUCK
WITH ZHANGSHUGANG PEPPER



마리네이드한 거위 발과 날개,
사천스타일 360
川式老滷獅頭鵝掌翼
MARINATED GOOSE WEB AND WING,
SICHUAN STYLE

건고추, 후추와 참깨를 곁들인
얇게 썬 소고기 냉채 ㄱ 260
鹽都冷吃牛肉
CHILLED SHREDDED BEEF
WITH DRIED CHILI, PEPPERCORN AND SESAME

식초 소스에 고추와 얇게 썬
케일을 곁들인 차가운 골뱅이 ㄱ 280
碧螺春秋
CHILLED SEA SNAIL WITH CHILI
AND SLICED KALE IN VINEGAR SAUCE



ㄱ 매운맛 辛辣 Spicy / ㄴ 배지테리언 素菜 Vegetarian / ㄷ 지속가능성 可持續 Sustainable

특별한 요구 사항, 식품 알레르기 또는 음식 불내증이 있으시면 저희 직원에게 알려주십시오.
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다. / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

허브와 중국산초로
마리네이드한 바삭한 비둘기 100 1마리 / 每隻 / per piece
椒香乳鴿皇
CRISPY SQUAB MARINATED WITH HERBS
AND SICHUAN PEPPERCORN



깨끗한 땅콩, 후추오일, 칠리와 참깨
소스를 곁들인 닭고기냉채 140
蓉城口水雞

CLEAN CRUSHED PEANUTS,
PEPPER OIL, CHILI AND SESAME SAUCE

홈메이드 칠리소스로
마리네이드한 신선한 전복, 사천스타일 380
喜樂福報 - 川味油滷鮮鮑

MARINATED FRESH ABALONE
WITH HOMEMADE CHILI SAUCE, SICHUAN STYLE

완페퍼 소스를 곁들인 얇게 썬 송어 튀김 160
成都燈影魚片

CRISPY MULLET CARPACCIO
WITH SICHUAN PEPPERCORN SAUCE

잘게썬 죽순과 채소절임 90
嬌玉嫩竹筍尖

TOSSED SHREDDED BAMBOO SHOOTS
WITH PRESERVED VEGETABLES

검은콩소스와 식초로 마리네이드한
얇게 썬 일본산 무 90
水豆豉醬口口脆

MARINATED SLICED NIPPON DAIKON
WITH VINEGAR AND BLACK BEAN SAUCE

매운맛 辛辣 Spicy / 베지테리언 素菜 Vegetarian / 지속가능성 可持續 Sustainable

특별한 요구 사항, 식품 알레르기 또는 음식 불내증이 있으시면 저희 직원에게 알려주십시오.
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다. / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

제비집과 드라이씨푸드

山珍海味

BIRD'S NEST AND DRIED SEAFOOD

피클드 칠리소스와 빨간 피망을 곁들인
생선뱃살과 말린 민어부레 조림 ㉸

420 시그 / 每位 / per person

公館雙燒魚腩肚

BRAISED FISH BELLY, FISH MAW WITH RED BELL PEPPER
AND PICKLED CHILI SAUCE



다진 돼지고기와 버섯, 고추절임,
생강을 곁들인 해삼 ㉸

680

乾燒紹子遼參

SEA CUCUMBER WITH DICED PORK,
PICKLED CHILI, DICED MUSHROOMS AND GINGER

㉸ 매운맛 辛辣 Spicy / ㉸ 베지테리언 素菜 Vegetarian / ㉸ 지속가능성 可持續 Sustainable

특별한 요구 사항, 식품 알레르기 또는 음식 불내증이 있으시면 저희 직원에게 알려주십시오.
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다. / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge



오징어, 햄, 죽순, 완두콩을 넣은 닭조림 480
三鮮芙蓉魷魚

BRAISED CHICKEN WITH SQUID, HAM,
BAMBOO SHOOTS AND SWEET PEAS

다진감자와 중국된장, 호주산
해삼조림으로 속을 채운 닭날개 480
鵲城龍穿鳳翅

STEWED AUSTRALIAN SEA CUCUMBER
WRAPPED IN CHICKEN WINGS WITH DICED POTATO
AND BROAD BEAN PASTE

부용에 곰보버섯을 곁들인 해삼 조림 160 1분인 / 每位 / per person
羊肚菌燴原條烏參

BRAISED SEA CUCUMBER
WITH MOREL MUSHROOMS IN BOUILLON

 매운맛 辛辣 Spicy /  베지테리언 素菜 Vegetarian /  지속가능성 可持續 Sustainable

특별한 요구 사항, 식품 알레르기 또는 음식 불내증이 있으시면 저희 직원에게 알려주십시오.
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다. / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

국



SOUP

용에 다진 닭과 달걀 흰자, 제비집을 넣은 조림 190 1인분 / 每位 / per person
芙蓉官燕雞豆花

STEWED BIRD'S NEST WITH MINCED CHICKEN
AND EGG WHITE IN BOUILLON

햄을 넣은 룡청 전통 찐동아 스프 110 1인분 / 每位 / per person
靑瓜竹笙松茸湯

DOUBLE-BOILED BAMBOO PITH SOUP
WITH SLICED CUCUMBER AND MATSUTAKE MUSHROOMS

슬라이스한 오이를 넣은 진한 망태버섯 스프 90 1인분 / 每位 / per person
開水白菜

POACHED CHINESE CABBAGE IN BOUILLON

부용에 데친 배추 150 1인분 / 每位 / per person
蓉城傳統冬瓜燕

STEAMED TRADITIONAL WINTER MELON SOUP
WITH HAM, RONGCHENG STYLE



매운맛 辛辣 Spicy / 베지테리언 素菜 Vegetarian / 지속가능성 可持續 Sustainable

특별한 요구 사항, 식품 알레르기 또는 음식 불내증이 있으시면 저희 직원에게 알려주십시오.

如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances

모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다. / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

巴蜀茶文化

SICHUAN TEA CULTURE

俗話說，天下茶館數中國，中國茶館數四川，而成都茶館素有「茶館冠天下」之說；
四川人尤其愛喝茶，愛泡茶館。

坐在茶館中，茶客們可看川劇、可聽清音、可遛鳥、可打盹兒或者看看閒書、
錄像片、要麼就兩三個人湊在一塊擺龍門陣，
不時還有掏耳朵的、擦皮鞋的、算命看相的遊走其間，大家都逍遙自在，自得其樂，
在這樣的環境中你可以深深感受到社會群體的親和，感受到成都茶館的濃濃的地方特色。

As the proverb goes, the teahouses in Sichuan topped the world's leading teahouses in China,
and the ones in Chengdu are known as "the world-class teahouses";
Sichuanese people are particularly fond of drinking tea and love to visit teahouses,
where they can watch Sichuan operas, listen to folk dramas qingyin, walk their pet birds, take a nap,
read books or watch videos, chitchat in a group of two to three;
sometimes there are also ear-cleaners, shoe-shiners and fortune-tellers wandering around,
and all of them are at ease and enjoying themselves.
In such an environment you may feel the cohesion and harmony of social community,
as well as the strong local characteristics of Chengdu teahouses.



활어와 민물고기

游水海河鮮

LIVE SEAFOOD AND RIVER FISH

호주산 랍스터 깃가 時價 market price

澳洲龍蝦

AUSTRALIAN LOBSTER

다음중 원하는 요리방법을 선택해 주세요:

생강과 파를 곁들여 볶음

고추절임과 함께 조림 ♪

채 썬 줄기상추와 새송이버섯을 넣고 끓인 매콤한 국물 요리 ♪

건고추와 파를 곁들여 볶음 ♪

自選烹調方法:

薑蔥炒, 泡椒, 四川水煮, 乾炒

Your choice of the following preparation methods:

sautéed with ginger and spring onion

pickled chili

poached with sliced stem lettuce and shimeji mushroom in hot and spicy soup

sautéed with dried chili pepper and scallion



♫ 매운맛 辛辣 Spicy / 🌿 베지테리언 素菜 Vegetarian / ♻️ 지속가능성 可持續 Sustainable

특별한 요구 사항, 식품 알레르기 또는 음식 불내증이 있으시면 직회 직원에게 알려주십시오.

如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances

모든 가격은 마카오 페타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다. / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

로컬 랍스터
本地龍蝦

LOCAL LOBSTER

다음중 원하는 요리방법을 선택해 주세요 :
고추절임과 셀러리를 넣은 부용 조림 ♪
당면과 다진 마늘을 곁들인 찜
으깬 감자와 호박 소스를 곁들인 데침
自選烹調方法:

泡椒, 蒜蓉粉絲蒸, 金汁薯蓉

Your choice of the following preparation methods:
pickled chili
steamed with vermicelli and minced garlic
poached with mashed potato and pumpkin sauce



깃가 時價 market price

건고추와 후추를 곁들인 블루
랍스터 볶음 ♪ ♪

750

四川辣炒藍龍蝦

SAUTÉED BLUE LOBSTER WITH DRIED CHILI AND PEPPERCORN



매운맛 辛辣 Spicy

/



베지테리언 素菜 Vegetarian

/



지속가능성 可持續 Sustainable

특별한 요구 사항, 식품 알레르기 또는 음식 불내증이 있으시면 저희 직원에게 알려주십시오.
如您有任何特殊的飲食要求・食物過敏或食物不耐症・請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다. / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

무늬바리 鱗 時 價 market price
東星斑

SPOTTED GAROUPA

다음중 원하는 요리방법을 선택해 주세요:

- 찜
어린 마늘쫑과 두반장을 넣은 볶음 ♪
고추절임을 곁들인 찜 ♪
청고추, 녹후추, 파기름을 곁들여 찜 ♪

自選烹調方法:

清蒸, 回鍋, 泡椒, 椒麻翡翠

Your choice of the following preparation methods:

- steamed
twice-cooked with baby garlic stem and broad bean paste
pickled chili
steamed with green pepper, spring onion oil and green peppercorn



팬더 그루퍼 鱗 時 價 market price
老鼠斑

PACIFIC GAROUPA

다음중 원하는 요리방법을 선택해 주세요:

- 찜
채 썬 줄기상추와 새송이버섯을 넣고 끓인 매콤한 국물 요리 ♪
호박스프 ♪

自選烹調方法:

清蒸, 金湯, 四川水煮

Your choice of the following preparation methods:

- steamed
poached with sliced stem lettuce and green peppercorn in sour and spicy pumpkin soup
poached with sliced stem lettuce and shimeji mushroom in hot and spicy soup



♪ 매운맛 辛辣 Spicy / 🌿 베지테리언 素菜 Vegetarian / ♻️ 지속가능성 可持續 Sustainable

특별한 요구 사항, 식품 알레르기 또는 음식 불내증이 있으시면 저희 직원에게 알려주십시오.

如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances

모든 가격은 마카오 패타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다. / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

스코틀랜드산 대왕 맛조개 時價 market price

蘇格蘭蠔子皇

SCOTLAND GIANT RAZOR CLAM

다음중 원하는 요리방법을 선택해 주세요 :
채소절임과 녹후추오일을 곁들임 ♪
녹후추 오일과 함께 볶음
당면과 다진 마늘을 곁들인 찜

自選烹調方法:

欖菜蒜椒，山胡椒汁炒，蒜蓉粉絲蒸

Your choice of the following preparation methods:
tossed with preserved vegetable and green pepper oil
sautéed with green peppercorn oil
steamed with vermicelli and minced garlic



코끼리조개 時價 market price

象拔蚌

GEODUCK

다음중 원하는 요리방법을 선택해 주세요:
녹후추 오일로 볶음
채 썬 줄기상추와 새송이버섯을 넣고 끓인 매콤한 국물 요리 ♪

自選烹調方法:

山胡椒汁炒，四川水煮

Your choice of the following preparation methods:
sautéed with green peppercorn oil
poached with sliced stem lettuce and shimeji mushroom in hot and spicy soup

 매운맛 辛辣 Spicy

/

 베지테리언 素菜 Vegetarian

/

 지속가능성 可持續 Sustainable

특별한 요구 사항, 식품 알레르기 또는 음식 불내증이 있으시면 저희 직원에게 알려주십시오.
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다. / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

고추절임과 동부콩, 두반장과
쓰촨페퍼를 넣은 사천식 메기 찜 ㉿ 630 한마리 / 每隻 / per piece
郫縣豆瓣江團

STEAMED JIANG TUAN WITH PICKLED CHILI, COWPEA,
BROAD BEAN PASTE AND SICHUAN PEPPERCORN



대왕바리 ㉿ 時價 market price
龍躉

GIANT GAROUPA

다음중 원하는 요리방법을 선택해 주세요:
얇게 썬 궁채, 녹후추를 넣은 매콤새콤한 호박스프에 데침 ㉿
고추절임과 함께 찜 ㉿
건고추와 후추를 곁들여 볶음, 사천스타일 ㉿
채 썬 줄기상추와 새송이버섯을 넣고 끓인 매콤한 국물 요리 ㉿

自選烹調方法:

金湯, 泡椒, 四川糊辣炒, 四川水煮

Your choice of the following preparation methods:
poached with sliced stem lettuce and green peppercorn in sour and spicy pumpkin soup
pickled chili
sautéed with dried chili and peppercorn, Sichuan style
poached with sliced stem lettuce and shimeji mushroom in hot and spicy soup

㉿ 매운맛 辛辣 Spicy / ㉿ 채식 素食 Vegetarian / ㉿ 지속가능성 可持續 Sustainable

특별한 요구 사항, 식품 알레르기 또는 음식 불내증이 있으시면 저희 직원에게 알려주십시오.
如您有任何特殊的飲食要求, 食物過敏或食物不耐症, 請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다. / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

해산물와 민물고기



SEAFOOD AND RIVER FOOD

완두콩, 포르치니 버섯을
곁들인 호주산 가리비
牛肝菌炒澳帶

480

AUSTRALIAN SCALLOPS

WITH PORCINI MUSHROOMS AND SWEET PEAS



고추절임과 셀러리를 곁들인
왕새우 조림
吉慶老壇泡椒大明蝦

300 1인분 / 每位 / per person

BRAISED KING PRAWN WITH PICKLED CHILI AND CELERY

 매운맛 辛辣 Spicy /  베지테리언 素菜 Vegetarian /  지속가능성 可持續 Sustainable

특별한 요구 사항, 식품 알레르기 또는 음식 불내증이 있으시면 저희 직원에게 알려주십시오.
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다. / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge



건고추, 얇게 썬 버섯,
중국산초를 곁들인 게요리 ㉸ 960
回味無窮珍寶蟹

CRAB WITH DRIED CHILI,
SLICED MUSHROOMS AND SICHUAN PEPPERCORN

청고추, 마늘, 녹후추를
곁들인 자라볶음 ㉸ 580
生爆大甲魚

SAUTÉED SOFT-SHELL TURTLE WITH GREEN PEPPER, GARLIC
AND GREEN PEPPERCORN

㉸ 매운맛 辛辣 Spicy / ㉸ 배지테리인 素菜 Vegetarian / ㉸ 지속가능성 可持續 Sustainable

특별한 요구 사항, 식품 알레르기 또는 음식 불내증이 있으시면 저희 직원에게 알려주십시오.

如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances

모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다. / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

궁보새우 ㉸
宮保蝦球
KUNG PAO PRAWNS

320



제철채소와 스템진저, 피망을
넣은 매콤한 개구리 조림 ㉸ 220
自貢藤椒跳水蛙

BRAISED FROG WITH SEASONAL VEGETABLES,
STEM GINGER, GREEN PEPPERS IN SPICY SOUP

생강소스를 곁들인 부세찜 160 1인분 / 每位 / per person
薑汁蒸黃花魚
STEAMED YELLOW CROAKER WITH GINGER SAUCE

㉸ 매운맛 辛辣 Spicy / ㉸ 베지테리언 素菜 Vegetarian / ㉸ 지속가능성 可持續 Sustainable

특별한 요구 사항, 식품 알레르기 또는 음식 불내증이 있으시면 저희 직원에게 알려주십시오.
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다. / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

육류와 가금류

肉類家禽

MEAT AND POULTRY

얇게 썬 궁채, 팽이버섯, 고추,
후추를 곁들인 돼지 혀 스프 220
舌尖上的美味

SLICED PIG TONGUE WITH SLICED STEM LETTUCE
AND SHIMEJI MUSHROOM IN CHILI
AND PEPPERCORN SOUP



시그니처 요리 480
和牛麻婆豆腐

MA PO TOFU WITH DICED WAGYU BEEF

마늘쫑, 붉은 고추,두반장과 함께
볶은 부드럽게 삶은 삼겹살 230
蜀道回鍋肉

TWICE-COOKED SLICED PORK BELLY WITH BABY GARLIC STEM,
RED PEPPER AND BROAD BEAN PASTE

매운맛 辛辣 Spicy / 베지테리언 素菜 Vegetarian / 지속가능성 可持續 Sustainable

특별한 요구 사항, 식품 알레르기 또는 음식 불내증이 있으시면 저희 직원에게 알려주십시오.
如您有任何特殊的飲食要求, 食物過敏或食物不耐症, 請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다. / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

수제소스를 곁들인 소갈비 연잎찜
荷葉鮮香牛肋骨

STEAMED BEEF SHORT RIBS WITH HOMEMADE SAUCE
IN LOTUS LEAVES

420 6개 / 六件 / 6 pieces



연잎으로 감싼 채소절임과 절인 고추,
그리고 구운 닭고기와 소고기 ㉸

24시간 전 사전 주문 필수, 저녁메뉴

九眼橋富貴雞

(24小時前預訂，只限晚市)

BAKED CHICKEN WITH BEEF, PRESERVED VEGETABLES
AND PICKLED CHILI WRAPPED IN LOTUS LEAVES

(24 HOURS ADVANCE ORDER REQUIRED, AVAILABLE FOR DINNER)

480 한마리 / 全隻 / whole

줄기상추, 목이버섯, 고추절임을
곁들인 돼지고기 볶음 ㉸

寬窄巷魚香肉絲

SAUTÉED SHREDDED PORK WITH WOOD EAR MUSHROOMS,
STEM LETTUCE AND PICKLED CHILI

150



매운맛 辛辣 Spicy



베지테리언 素菜 Vegetarian



지속가능성 可持續 Sustainable

특별한 요구 사항, 식품 알레르기 또는 음식 불내증이 있으시면 저희 직원에게 알려주십시오.
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다. / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

오크라, 고추, 마늘,
후추를 곁들인 와규 다이스 780
藤椒秋葵炒和牛

DICED WAGYU BEEF WITH OKRA, PEPPER,
GARLIC AND PEPPERCORN



포르치니 버섯, 바삭한 마늘,
파를 곁들인 호주산 와규 다이스 480
山珍炒澳洲和牛粒

SAUTÉED AUSTRALIAN WAGYU BEEF WITH PORCINI MUSHROOMS, CRISPY GARLIC
AND WELSH ONION



새콤달콤한 국물에 두부와
녹후추를 곁들인 호주산 쇠고기 슬라이스 260
豆花澳洲牛肉

SLICED AUSTRALIAN BEEF WITH TOFU
AND GREEN PEPPERCORN IN HOT AND SOUR SOUP

매운맛 辛辣 Spicy / 베지테리언 素菜 Vegetarian / 지속가능성 可持續 Sustainable

특별한 요구 사항, 식품 알레르기 또는 음식 불내증이 있으시면 저희 직원에게 알려주십시오.
如您有任何特殊的飲食要求, 食物過敏或食物不耐症, 請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다. / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

햄을 넣은 바삭한 흰망태버섯 롤 320
網油蜀南竹蓀卷
CRISPY BAMBOO PITH ROLLS WITH HAM



궁보계정 宮保雞丁 150
KUNG PAO CHICKEN



건고추, 캐슈넛, 중국산초를
곁들인 바삭한 다진 닭 날개 260
歌樂山辣子雞
CRUNCHY DICED CHICKEN WINGS WITH DRIED CHILI,
CASHEW NUTS AND SICHUAN PEPPERCORN

브라운 소스에 얹게 썬 버섯,
죽순, 햄, 계절 야채를 곁들인 흰 오리 조림 320 한마리 / 全隻 / whole
神仙鴨子
STEWED DUCK WITH SLICED MUSHROOM, BAMBOO SHOOT,
HAM, HUADIAO AND SEASONAL VEGETABLES IN BROWN SAUCE

중국된장과 쌀가루를 곁들인 돼지갈비찜 220
圓籠粉蒸玉簪
STEAMED PORK RIBS WITH RICE FLOUR AND BROAD BEAN PASTE

꽃빵을 곁들인 차로 훈제한 오리 가슴살 180
耗子洞樟茶鴨胸
TEA-SMOKED DUCK BREAST WITH STEAMED PANCAKES

🌶️ 매운맛 辛辣 Spicy / 🌿 베지테리언 素菜 Vegetarian / ♻️ 지속가능성 可持續 Sustainable

특별한 요구 사항, 식품 알레르기 또는 음식 불내증이 있으시면 저희 직원에게 알려주십시오.
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다. / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

채소

蔬 菜

VEGETABLE



다진 돼지고기와 송이버섯을 곁들인 줄기콩 130
松茸乾煸四季豆

STRING BEANS WITH MINCED PORK
AND MATSUTAKE MUSHROOMS

다진 돼지고기와 채소 절임을 곁들인 죽순 130
傳統乾煸鮮筍

BAMBOO SHOOT WITH MINCED PORK
AND PRESERVED VEGETABLES

얇게 썬 삼겹살, 어린 마늘쫑, 칠리를 곁들인
유기농 콜리플라워 볶음 110
乾鍋有機花菜

SAUTÉED ORGANIC CAULIFLOWER WITH SLICED PORK BELLY,
BABY GARLIC STEM AND CHILI

 매운맛 辛辣 Spicy /  베지테리언 素菜 Vegetarian /  지속가능성 可持續 Sustainable

특별한 요구 사항, 식품 알레르기 또는 음식 불내증이 있으시면 저희 직원에게 알려주십시오.
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다. / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

슬라이스 아스파라거스, 마늘,
샬롯을 곁들인 모렐 버섯 230
羊肚菌炒蘆筍
MOREL MUSHROOMS WITH SLICED ASPARAGUS,
GARLIC AND SHALLOTS



건고추를 곁들인 호주산
베이비 시금치 230
燴炒澳洲菠菜苗
AUSTRALIAN BABY SPINACH WITH DRIED CHILI

웰니스 추천 요리

① 健 ② 康 ③ 菜 ④ 推 ⑤ 薦

WELLNESS DISH RECOMMENDATION

샐러리, 얇게 썬 당근,
백합뿌리를 곁들인 두부피 볶음 🌱 90

腐竹西芹百合

BEAN CURD SHEET WITH CELERY,
SLICED CARROTS AND LILY BULBS



비네거 소스를 곁들인 천마와
유기농 믹스 샐러드 🌱 🌱 80

鮮天麻拌有機蔬菜

FRESH TIAN MA AND ORGANIC MIXED SALAD
WITH VINEGAR SAUCE

새우, 송어, 옥수수, 팔, 누룽지를 넣은 닭
養生脆香米 160

SHRIMP, MULLET, SWEET CORNS AND RED BEANS
AND CRISPY RICE IN CHICKEN AND PUMPKIN BOUILLON

다진마늘과 당면을 곁들인 베이비 양배추찜 🌱 80
蒜蓉粉絲娃娃菜

STEAMED BABY CABBAGE
WITH VERMICELLI AND MINCED GARLIC

🌶️ 매운맛 辛辣 Spicy / 🌱 베지테리언 素菜 Vegetarian / ♻️ 지속가능성 可持續 Sustainable

특별한 요구 사항, 식품 알레르기 또는 음식 불내증이 있으시면 저희 직원에게 알려주십시오.

如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances

모든 가격은 마카오 페타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다. / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge



川劇變臉

SICHUAN OPERA - ART OF FACE CHANGING

川劇是傳統戲曲劇種之一，流行於四川東中部、重慶及貴州、雲南部分地區。

川劇臉譜，是歷代川劇藝人共同創造並傳承下來的藝術瑰寶，
1987年，文化部正式出文，將川劇變臉藝術列為國家二級機密，
這也是中國戲劇界唯一一項國家機密。

川劇變臉是川劇表演的特技之一，用於揭示劇中人物的內心及思想感情的變化，
即把不可見、不可感的抽象的情緒和心理狀態變成可見、可感的具體形象——臉譜。

Sichuan Opera, a genre of the traditional Chinese theatre Xiqu, is prevalent in east-central Sichuan, Chongqing, Guizhou and parts of Yunnan.

Sichuan Opera face mask is an art treasure jointly created and passed down by generations of Sichuan Opera artists.

In 1987, the Ministry of Culture officially classified the art of face changing in Sichuan Opera as a second-class state secret, which is also the only state secret in the Chinese theatre world. Face changing is one of the stunts used in Sichuan Opera to perform the inner selves and emotional changes of the characters in the play, by transforming the abstract emotions and psychological symptoms, which are beyond vision and perception, into visible and tangible images - the face masks.

밥 과 면



RICE AND NOODLE

닭고기, 오이, 참깨 소스를 곁들인 냉면 80 1인분 / 每位 / per person
雞絲涼麵

CHILLED FLAT NOODLES WITH SHREDDED CHICKEN,
CUCUMBER, SESAME SAUCE AND CHILI OIL



다진 돼지고기와 계란을 넣은 간장으로 맛을 낸 볶음밥 90
老成都醬油炒飯

FRIED RICE WITH MINCED PORK AND EGG IN SOY SAUCE

매운맛 辛辣 Spicy / 베지테리언 素菜 Vegetarian / 지속가능성 可持續 Sustainable

특별한 요구 사항, 식품 알레르기 또는 음식 불내증이 있으시면 저희 직원에게 알려주십시오.
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다. / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

탄탄면 ㉠
四川擔擔麵
DAN DAN NOODLES

80 1인분 / 每位 / per person



닭고기 수프에 송이 버섯과
제철 야채를 넣은 계란 국수 90 1인분 / 每位 / per person
松茸雞湯麵

EGG NOODLES WITH SLICED MATSUTAKE MUSHROOMS
AND SEASONAL VEGETABLE IN CHICKEN SOUP

채썬 흰개미버섯을
넣은 도삭면 ㉠ 90 1인분 / 每位 / per person
雞糞菌手工刀削麵

HOMEMADE SHAVED NOODLE SOUP
WITH SHREDDED TERMITE MUSHROOMS

㉠ 매운맛 辛辣 Spicy / ㉡ 베지테리언 素菜 Vegetarian / ㉢ 지속가능성 可持續 Sustainable

특별한 요구 사항, 식품 알레르기 또는 음식 불내증이 있으시면 저희 직원에게 알려주십시오.
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다. / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

사천 디저트

四川甜品

SICHUAN DESSERT

팔앙금, 삼겹살, 으깬 땅콩,
참깨, 캐슈넛과 금박을 곁들인 찐 찹쌀밥 160
紅豆相思碳水王

STEAMED GLUTINOUS RICE WITH RED BEAN PASTE,
PORK BELLY, CRUSHED PEANUTS, SESAME, GOLD LEAF AND CASHEW NUTS

흰망태버섯,복숭아 나
무 진액, 달콤한 배가 들어간 대추 수프 90 1인분 / 每位 / per person
桃膠竹燕窩燉雪梨

SWEETENED PEAR WITH BAMBOO MUSHROOMS
AND PEACH GUM IN RED DATE SOUP

팔잡쌀떡을 넣은
흑구기자 스프 48 1인분 / 每位 / per person
熊貓紅豆湯圓

RED BEAN GLUTINOUS DUMPLING
IN BLACK WOLFBERRY SOUP



으깬 땅콩, 참깨,
설탕을 넣은 팬케이크 60 3개 / 三件 / 3 pieces
文廟街蛋烘糕

BAKED SPONGE CAKES WITH CRUSHED PEANUTS, SESAME
AND SUGAR

붉은 대추소스
연자육을 곁들인 제비집 500 1인분 / 每位 / per person
紅棗蓮子燉官燕

DOUBLE-BOILED IMPERIAL BIRD'S NEST WITH RED DATE
AND LOTUS SEEDS SAUCE

 매운맛 辛辣 Spicy /  베지테리언 素菜 Vegetarian /  지속가능성 可持續 Sustainable

특별한 요구 사항, 식품 알레르기 또는 음식 불내증이 있으시면 저희 직원에게 알려주십시오.
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
모든 가격은 마카오 패타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다. / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

흑설탕을 곁들인 바삭한 찹쌀떡
傳統紅糖糍粑

60 3개 / 三件 / 3 pieces

CRISPY GLUTINOUS RICE CAKES WITH BROWN SUGAR



으깬 캐슈넛, 잣, 참깨를 넣은
홈메이드 팬케이크
手工紅糖麻糍

80 4개 / 四件 / 4 pieces

HOMEMADE PANCAKES WITH CRUSHED CASHEW,
PINE NUTS AND SESAME



으깬땅콩, 건포도, 팔, 떡, 발효쌀,
브라운슈가 시럽을 곁들인 차가운 니칸드라 젤리
糍粑醪糟冰粉

50 1인분 / 每位 / per person

CHILLED NICANDRA JELLY WITH DICED GLUTINOUS RICE CAKE,
RED BEAN, FERMENTED RICE, DRIED RAISIN AND CRUSHED
PEANUTS IN BROWN SUGAR SYRUP

하이랜드 파크 12년 (15ml) 과 페어링
另配高原騎士12年 15毫升

18 1인분 / 每位 / per person

Pairing with Highland Park 12 years old 15ml



매운맛 辛辣 Spicy

베지테리언 素菜 Vegetarian



지속가능성 可持續 Sustainable

특별한 요구 사항, 식품 알레르기 또는 음식 불내증이 있으시면 저희 직원에게 알려주십시오.
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다. / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

