

팔선(八仙)은 고대 중국의 선녀 음악가 무인 절인 신동 애주가 문장가  
오래 산 사람으로 구성된 여덟명의 신선에서 유래된 이름입니다  
이 여덟명의 선선이 힘을 합하면 우주의 모든 일을 해결할 수 있었고  
이 땅에 정의롭고 행복한 삶이 실현될 수 있습니다  
이러한 힘을 얻기 위해 이들은 좋은 음식을 즐겼고 여유로운 생활을 추구하였는데  
이러한 태도는 당시 사회 발전의 초석이 되었다 합니다  
저희 팔선(八仙)은 고대 여덟 신선의 뜻을 이어 받아 최고의 요리와 정성어린 서비스로  
고객 여러분께 감동을 드리고자 노력하겠습니다

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함),  
복숭아, 토마토, 아황산염, 잣 등은 알러지를 유발할 수 있으며, 그 외 알러지가 있는 고객께서는 미리 말씀해주시기 바랍니다.

Chicken, Beef, Pork, Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts, Walnuts, Soybeans, Wheat, Mackerel, Crab, Shrimp, Squid,  
Shellfish (including Oyster, Abalone, and Mussel), Peach, Tomato, Sulfites, and Pine nuts can cause allergic symptoms.  
Please let us know in advance if you have any food allergies or dietary issues.

鶏肉・牛肉・猪肉・蛋類（家禽類）、牛乳、荞麦、花生、核桃、大豆、小麦、鯖魚、蟹、蝦、魷魚、  
貝類（包括牡蛎、鮑魚、海虹）、桃、番茄、亞硫酸鹽、松籽等可能会引起過敏。若對以上食物或其它食物過敏者、請事先告知。

鶏肉・牛肉・豚肉・卵類(家禽)・牛乳・そば・ピーナッツ・胡桃・大豆・小麦・鯖・蟹・海老・イカ・  
類(牡蠣・鮑・貽貝を含む)・桃・トマト・亜硫酸塩・松の実等は、アレルギー引き起こす可能性があります。  
その他、アレルギーをお持ちのお客様は事前にご相談ください。

梅

매

雪花蟹肉羹 설화 대게살 수프

Crabmeat Soup

五彩炒肉拌粉皮 양장피

Seafood, Vegetables and Noodle Sheet with Mustard Sauce

국내산 쇠고기 한우, 베트남산 오징어

蠔皇杏鮑菇元寶 새송이버섯과 전복 찜

Braised Whole Abalone with King Oyster Mushrooms

椒烹大明蝦 간풍 큰 새우

Fried Prawns with Garlic Sauce

食事 식사

Noodles or Fried Rice

甜點 후식

Dessert

₩ 110,000 | 1人

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기,  
국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다.  
국내산 쌀과 배추김치 (국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

蘭

난

酸辣龍蝦羹 바닷가재 산라탕

Hot and Sour Lobster Soup

芙蓉皇帝蟹肉 부용 대게살

Sautéed King Crabmeat with Egg White

松茸燒海蔘 송이 해삼

Braised Pine Mushrooms and Sea Cucumber

獅椒牛肉粒 통후추소스 쇠고기 볶음

Sautéed Beef with Whole Pepper Sauce

미국산 쇠고기

食事 식사

Noodles or Fried Rice

甜點 후식

Dessert

₩ 140,000 | 1人

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기,  
국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다.  
국내산 쌀, 두부(콩)과 배추김치 (국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

菊

국

八仙特品盤 팔선 특색 냉채

Chef's Special Appetizer

국내산 쇠고기 한우, 국내산 돼지고기

紅燒乾金絲珍饈 홍소 건금사 찜

Braised Delicacy of the Sea with Brown Sauce

薑蔥龍蝦 대파생강소스 바닷가재

Stir-fried Lobster with Green Onion and Ginger Sauce

魚香烏龍海蔘 어향소스 오룡 해삼

Braised Whole Sea Cucumber Stuffed Shrimp with Sichuanese Sauce

食事 식사

Noodles or Fried Rice

甜點 후식

Dessert

₩ 170,000 | 1人

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기,  
국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다.  
국내산 쌀과 배추김치 (국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

# 大師傅 推薦

## 대사부 추천

八仙特品盤 팔선 특색 냉채  
Chef's Special Appetizer  
국내산 쇠고기 한우, 국내산 돼지고기

保養北京片皮鴨 보양 북경오리  
Peking Duck  
국내산 오리

精品点心 정품 딤섬  
Special Dim Sum  
국내산 돼지고기

古法佛跳牆 고법 불도장  
Buddha Jumps Over the Wall  
호주산 쇠고기 도가니, 국내산 오골계, 국내산 돼지고기

蠔皇原隻海蔘 원盅 통해삼 찜  
Braised Whole Sea Cucumber with Brown Sauce

食事 식사  
Noodles or Fried Rice

甜點 후식  
Dessert

₩ 200,000 | 1人

\* 4인 이상 주문부터 추가 금액 없이 이용 가능  
\* 2인 주문 시 1인 2만원 추가, 3인 주문 시 1인 1만원 추가

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기,  
국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다.  
국내산 쌀과 배추김치 (국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

# 乾鮑特選

## 건포특선

八仙特品盤 팔선 특색 냉채

Chef's Special Appetizer

국내산 쇠고기 한우, 국내산 돼지고기

金湯烏龍海蔘 오롱해삼 특제 수프

Shrimp-stuffed Sea Cucumber Roll with Sea Scallop Soup

八仙精選乾鮑 자연산 건전복

Braised Whole Supreme Dried Abalone with Brown Sauce

精品點心 정품 딤섬

Special Dim Sum

국내산 돼지고기

蒜茸蒸龍蝦 마늘소스 바닷가재

Steamed Live Lobster with Garlic Sauce

食事 식사

Noodles or Fried Rice

甜點 후식

Dessert

₩ 240,000 | 1人

육수에는 국내산 돼지뼈, 국내산 닭고기, 호주산 쇠고기,  
국내산 돼지고기, 국내산 쇠고기 한우를 섞어서 사용합니다.  
국내산 쌀과 배추김치 (국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.

# 全素食補

## 전소식보

時蔬冷菜 계절 채소 샐러드

Fresh Vegetable Salad

松茸炖菊花豆腐 자연송이 국화 두부 수프

Chrysanthemum-shaped Bean Curd with Pine Mushroom Soup

黑松露扒時蔬皇帝菌 송로버섯소스 황제버섯

Steamed White Ferula Mushrooms with Truffle Sauce

乾編四季豆配金銀絲 사천식 콩깍지 볶음과 은사권

Stir-fried Bean Pods with Red Hot Pepper Sauce and Dumplings

紅燒茄子拌白米飯 홍소 가지 덮밥

Braised Eggplant on Steamed Rice

甜點 후식

Dessert

₩ 140,000 | 1人

베지테리언 코스는 비건 메뉴로 구성되며,  
요청 시 다른 베지테리언 메뉴로도 변경이 가능 합니다.

Our vegetarian menu is vegan and may be adjusted upon request.

국내산 쌀, 두부(콩)과 배추김치 (국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.