

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、亜硫酸塩、松籽等可能会引起過敏。若对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。

福

복

八仙特品盤 팔선 특색 냉채

Chef's Special Appetizer

국내산 쇠고기 한우, 국내산 돼지고기

紅燒八珍鮑魚 홍소 팔진 전복

Braised Abalone Chop Suey with Brown Sauce

국내산 쇠고기 한우

上湯燉珍菰 모듬버섯 맑은 수프

Double Boiled Assorted Mushroom Soup

黑虎掌菇燒牛肉餅 능이버섯을 곁들인 쇠고기 완자

Braised Beef Meatballs with Mushrooms

국내산 쇠고기 한우

南瓜酥皮魚排 어향소스 생선 튀김

Fried Fish of the Day with Sichuanese Sauce

食事 식사

Noodles or Fried Rice

甜點 후식

Dessert

₩ 190,000 | 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.

祿

록

八仙特品盤 팔선 특색 냉채

Chef's Special Appetizer

국내산 쇠고기 한우, 국내산 돼지고기

東坡肉拼元寶 동파육과 전복찜

Braised Whole Abalone and Pork Belly in Bean Paste with Brown Sauce

국내산 돼지고기

松茸炖菊花豆腐 자연송이 국화 두부 수프

Chrysanthemum-shaped Bean Curd with Pine Mushroom Soup

珍菇煎牛肉 만다린소스 새송이버섯 쇠고기

Beef Escalope and King Oyster Mushrooms with Mandarin Sauce

미국산 쇠고기

宮保龍蝦配金銀絲 사천식 바닷가재와 은사권

Stir-fried Lobster with Red Hot Pepper Sauce and Dumplings

食事 식사

Noodles or Fried Rice

甜點 후식

Dessert

₩ 220,000 | 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.

壽

수

八仙特品盤 팔선 특색 냉채

Chef's Special Appetizer

국내산 쇠고기 한우, 국내산 돼지고기

金湯烏龍海蔘 오룡해삼 특제 수프

Shrimp-stuffed Sea Cucumber Roll with Sea Scallop Soup

紅燒原隻鮑魚 홍소 통전복 찜

Braised Whole Abalone with Brown Sauce

蒜茸蒸龍蝦 마늘소스 바닷가재

Steamed Live Lobster with Garlic Sauce

松露香煎牛肉 송로버섯 안심구이

Roasted Beef Tenderloin with Truffle

미국산 쇠고기

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.

官府宴

관부연

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

保養北京片皮鴨 보양 북경오리
Peking Duck
국내산 오리

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

乾燒龍蝦配金銀絲 칠리소스 바닷가재와 은사권
Stir-fried Lobster with Chili Sauce and Dumplings

食事 식사
Noodles or Fried Rice

甜點 후식
Dessert

₩ 270,000 | 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.

宮庭宴

궁정연

八仙特品盤 팔선 특색 냉채

Chef's Special Appetizer

국내산 쇠고기 한우, 국내산 돼지고기

黑魚子竹笙扒官燕 캐비어 죽생 제비집

Braised Bird's Nest and Bamboo Mushrooms with Caviar

紅燒乾金絲珍饈 홍소 건금사 찜

Braised Delicacy of the Sea with Brown Sauce

或 또는 Or

八仙精選乾鮑 자연산 건전복

Braised Whole Supreme Dried Abalone with Brown Sauce

古法佛跳牆 고법 불도장

Buddha Jumps Over the Wall

호주산 쇠고기 도가니, 국내산 오골계, 국내산 돼지고기

魚香吉品鮑拼烏龍海蔘 어향소스 길품전복과 오롱해삼

Braised Whole Abalone with Sichuanese Sauce and

Whole Sea Cucumber Stuffed Shrimp

食事 식사

Noodles or Fried Rice

蜜瓜盅西米露 멜론과 감시미로

Persimmon Simiro in Melon Bowl

₩ 300,000 | 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.

皇帝宴

황제연

魚子醬時蔬雙鮮 캐비어 전복 관자

Chef's Special Appetizer

頂級金絲珍饈 최고급 건금사 찜

Braised Delicacy of the Sea with Brown Sauce

或 또는 Or

八仙精選乾鮑 자연산 건전복

Braised Whole Supreme Dried Abalone with Brown Sauce

XO醬至尊韓牛排 XO소스 지존갈비

Shanghainese Supreme Beef Stew with XO Sauce

국내산 쇠고기 한우

原盅松露皇帝佛跳牆 송로버섯 황실 불도장

Buddha Jumps Over the Wall with Truffle

호주산 쇠고기 도가니, 국내산 오골계, 국내산 돼지고기

蠔皇原隻海蔘拼龍蝦球 원盅 통해삼과 바닷가재

Braised Whole Sea Cucumber with Brown Sauce and Lobster

食事 식사

Noodles or Fried Rice

木瓜盅椰汁燉官燕 파파야 제비집

Coconut Bird's Nest in Papaya

₩ 싯가 Market Price | 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

蟲草花時蔬前菜 동충하초 계절 채소

Fresh Vegetable Salad

木瓜盅炖珍菇 파파야 모듬버섯 수프

Assorted Mushroom Soup in a Papaya

松露扒時蔬皇帝菇 송로버섯과 황제버섯 찜

Steamed Truffles and White Ferula Mushrooms

竹筴松茸扒兰花 죽생 송이 브로콜리

Braised Bamboo Mushrooms and Pine Mushrooms with Broccoli

魚香茄子白菜心 어향가지와 배추속

Braised Eggplant and Cabbage with Sichuanese Sauce

食事 식사

Vegetable Fried Rice or Vegetable Noodle Soup

甜點 후식

Dessert

₩ 180,000 | 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 쌀과 배추김치 (국내산 배추, 국내산 고춧가루)를 사용합니다.