



PREMIUM

高級

세계인의 입맛을 사로잡은 싱카이

'별의 길'을 뜻하는 싱카이(XINGKAI)는 베이징, 상하이, 쓰촨, 광둥 지역의 중국 4대 정통 요리를 세계인의 입맛에 맞도록 재해석한 Chinese Fine Dining입니다.

귀한 손님을 맞이하듯 정성스레 차려진 요리와 호텔 출신 조리장들이 직접 개발한 싱카이만의 대표 중화요리들을 즐기실 수 있습니다.

CHINESE FINE DINING

'XINGKAI', which means 'a way of star', is a Chinese fine dining that reinterpretes the four Chinses traditional dishes in Beijing, Shanghai, Sichuan, and Guangdong provinces enough to suit the tastes of people in the world.

You can enjoy representative Chinese foods prepared from the heart and exclusive to 'XINGKAI' which have been directly developed by the chefs from hotel restaurants.

점심 코스 LUNCH COURSE

상해 Sanghai

오늘의 스프 Soup

오룡 해삼 Fried Shrimp Stuffed Sea Cucumber Rolls

> 칠리 새우 Fried Prawn with Chili Sauce

피망 소고기볶음과 꽃빵

Shredded Beef and Bell Peppers and Steamed Chinese Roll

식사 Fried Rice or Noodles

> 후식 Dessert

₩ 55,000

점심 코스 LUNCH COURSE

청도 Qingdao

오늘의 스프 Soup

해삼 송이

Braised Sea Cucumber and Pine Mushroom

XO 관자 새우 XO Scallops Shrimp

아스파라거스 안심

Sauteed Beef Tenderloin and Asparagus

식사

Fried Rice or Noodles

후식 Dessert

₩ 67,000

점심 코스 LUNCH COURSE

계림 Gyelim

매생이 상어지느러미찜

Steamed Shark's Fin with Seaweed

해삼 관자

Braised Sea Cucumber and Scallops

어향 가지 새우

Prawns and Eggplant with Chinese Hot Sauce

청경채 송이 안심

Braised Pine Mushrooms, Bok Choy and Beef Tender

식사

Fried Rice or Noodles

후식

Dessert

₩79,000

보양식 특선 Xing-Kai Special

특품 냉채

Special Assorted Cold Dish

파·생강 농어찜

Braised Sea Bass with Green Onions and Ginger

불도장

Buddha's Temptation Soup

식사

Fried Rice or Noodles

후식

Dessert

₩89,000

황하 Yellow River

네 가지 냉채

Four kinds of Assorted Cold Dish

홍소 상어지느러미 찜

Steamed Shark's Fin with Oyster Sauce

해삼 전복

Braised Sea Cucumber and Abalone

칠리 왕새우

Fried Prawn with Chili Sauce

동파육

Red Braised Pork Belly

식사

Fried Rice or Noodles

후식

Dessert

₩88,000

서호 Seoho

싱카이 냉채

Xingkai Assorted Cold Dish

송이 상어지느러미 찜

Steamed Shark's Fin with Mushroom

금사 오룡

Fried and Braised Shrimp

두치 활전복

Steamed Fresh Abalone with Black bean Sauce

흑후추 산마 안심

Sauteed Beef Tenderloin and Yam with Black Pepper Sauce

식사

Fried Rice or Noodles

후식

Dessert

₩110,000

이달의 추천 Choice for This Month

싱카이 특품 냉채

Xing-Kai Special Assorted Cold Dish

능이버섯 상어 지느러미 찜

Steamed Shark's Fin and Black Tiger's Paw Mushroom

흑후추 관자 전복

Scallops and Abalone with Black Pepper

칠리 활 바닷가재

Steamed Fresh Lobster with Chili Sauce

송이 안심

Pine Mushroom and Beef Tenderloin

식사

Fried Rice or Noodles

후식

Dessert

₩139,000

봉황 Phoenix

매화 특 냉채

Special Assorted Cold Dish

모렐버섯 해삼 삽겹살

Braised Sea Cucumber and Pork Belly with Morrel Mushroom

깐풍 전복

Steamed Live Abalone with Garlic Sauce

황제 불도장

Buddha Jumps over the Wall (Bull-Do-Jang)

어향 안심 스테이크

Braised Beef Tenderloin Steak with Chinese Hot Sauce

식사

Fried Rice or Noodles

후식

Dessert

₩175,000

싱카이 Xing-Kai

싱카이 특선 전채

Xing-Kai Special Assorted Cold Dish

제비집 상어지느러미 찜

Steamed Shark's Fin and Bird's Nest

국내산 일품 해삼

Steamed Shrimp Stuffed Sea Cucumber Rolls

일년감 활 바닷가재

Fried Live Lobster with Tomato Sauce

황제 불도장

Buddha Jumps over the Wall (Bull-Do-Jang)

식사

Fried Rice or Noodles

후식

Dessert

₩200,000

중국주

CHINESE LIQUOR

몽지람 Mengzhilan (ALC. 40.8%) 양허블루 시리즈 중 최고급 프리미엄 백주로 하늘보다 넓은 남자의 꿈을 표현하였으며 도수가 낮으나 싱겁지 않으며, 부드러우면서 끝 맛이 깔끔하다.	500ml	₩ 550,000
천지람 Tianzhiran (ALC. 42%) 중국 8대 명주 앙하대곡의 프리미엄 백주로 바다보다 넓은 하늘을 표현하였으며 달콤, 부드러움, 청량함, 향기로움을 느낄 수 있다.	480ml	₩320,000
해지람 Haizhilan (ALC. 42%) 중국 8대 명주 양하대곡의 프리미엄 백주로 세상에서 가장 넓은 바다를 표현하였으며 달콤, 부드러움, 청량함, 향기로움을 느낄 수 있다.	480ml 280ml	₩180,000 ₩80,000
연태 골드 1930 Yantai Gold 1930 (ALC. 52%) 연태 구냥의 고급 주로써 은은한 향과 깊은 맛이 특징이며 알코올 도수는 높으나 술의 맛이 온화하고 순하다.	500ml	₩ 220,000
연태 블루 Yantai Blue (ALC. 42%) 연태구냥의 상위급으로 좀 더 고급스럽고 고도수를 즐길 수 있는 술로 입에 넣으면 깔끔하고 진하면서 부드러운 맛이다.	500ml	₩ 150,000
연태 레드 Yantai Red (ALC. 38.8%) 맑고 투명한 색을 띠며, 입에 넣으면 깔끔하고 진하면서 부드럽고 달콤하며 끝 맛의 여운이 오래 남는다.	500ml	₩120,000
연태 블랙 Yantai Black (ALC. 40%) 여덟 신선이 연태 봉래각에 모여 호탕하게 술을 즐겼다는 이야기에서 유래된 명칭으로 귀한 자리, 귀한 분께 권하는 최고급 고량주이다.	500ml	₩ 110,000

중국주 CHINESE LIQUOR

수정방 Swell Fun (ALC. 53%) 중국 사천성의 수정로에서 생산되는 술로써 수정처럼 맑고 은은하면서 고운 향이 장시간 지속되는 특징이 있는 술이다.	500ml 250ml	₩ 520,000 ₩ 280,000
금문고량주 Kinmen Kao Liang (ALC. 58%) 금문도에서 자란 귀한 고량을 엄선해서 제조한 특산품으로 그윽하게 퍼지는 누룩향과 상쾌한 뒷맛이 어우러진 명주이다.	600ml 300ml	₩ 260,000 ₩ 130,000
경주 Kyung Ju (ALC. 38%) 오량액주조창의 주요 상품이며, 맛이 진하고 달며 술 맛이 부드럽고 향이 입안에 오래 머무른다. 우리나라 사람들이 반주로 즐기는 술 중의 하나이다.	500ml	₩90,000
소흥주 Shaohsing-Chiew (ALC. 16%) 찹쌀을 발효시켜 만든 중국 사오싱 지방의 발효주로 짙은 갈색으로 오래 숙성될수록 향이 좋아진다. 보통 따뜻하게 데워서 마시는데, 여름에는 차게 마시기도 한다.	500ml	₩120,000
천진고량주 Tianjin Kao Liang (ALC. 49%) 중국 북쪽 천친의 특산물인 고량과 대맥, 완두를 원료로 하여 만든 술로 맛이 온화하고 고량의 향을 제거하여 한국인의 입맛에 잘 맞는 술이다.	560ml 280ml 140ml	₩ 68,000 ₩ 38,000 ₩ 22,000
공부가주 Confucius (ALC. 39%) 중국 산동성 지방의 대표적인 술로 공자 집안에서 만들어졌다 하여 공부가주라 칭한다. 중국에서 가장 대중적인 술로 유명하고 그 맛과 향이 부드럽고 뒷맛이 깔끔하다.	500ml 250ml 125ml	₩ 66,000 ₩ 36,000 ₩ 20,000
연태고량주 Yantai Kao Liang (ALC. 34%) 중국 산동반도 엔타이 지방에서 생산되는 고량주로, 고유한 과일향과 부드러운 목 넘김은 화끈함과 달콤함을 동시에 선사한다.	500ml 250ml 125ml	₩ 66,000 ₩ 36,000 ₩ 20,000

와인 WINE

레드와인 Red Wine	샤또 깔롱 세귀르 Chateau Calon Segur, France	₩ 280,000
	끌로 드 발 까베르네 쇼비뇽 Clos Du Val Cabernet Sauvignon, USA	₩ 240,000
	울프 블라스 프레지던트 셀렉션 까베르네 쇼비뇽 Wolf Blass Presidents Selection Cabernet Sauvignon, Australia	₩ 180,000
	로버트 몬다비 나파 벨리 까베르네 쇼비뇽 Robert Mondavi Napa Valley Cabernet Sauvignon, USA	₩ 150,000
	베린저 파운더스 이스테이트 멜롯 Beringer Founders Estate Merlot, USA	₩ 130,000
	파우스티노 1세 그랑 리제르바 Faustino 1 Grand Reserva, Spain	₩ 110,000
	1865 싱글 빈야드 까베르네 쇼비뇽 1865 Single Vineyard Cabernet Sauvignon, Chile	₩ 100,000
	토레스 셀레스테 크리안자 Torres Celeste Crianza, Spain	₩ 80,000

와인 WINE

화이트와인 White Wine	클라우드 베이 쇼비뇽 블랑 Cloudy Bay Sauvignon Blanc, New Zealand	₩150,000
	루이 라뚜르 샤블리 Louis Latour Chablis, France	₩ 130,000
	로버트 몬다비 프라이빗 셀렉션 샤도네이 Robert Mondavi Private Selection Chardonnay, Chile	₩ 120,000
	윌리엄 페 <u>브르</u> , 샤블리 William Fevre, Chablis, France	₩ 110,000
	콜리오 몽그리스 피노 그리지오 Collio Mongris Pinot Grigio, Italy	₩ 90,000

샴페인 Champagne 멈 끄르동 루즈 Mumm, Cordon Rouge % 160,000

