

X I N G K A I
C H I N E S E F I N E D I N I N G



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 Chinese 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.

셰프 특선 런치 코스
CHEF'S SPECIAL LUNCH COURSE

진珍 Zhen

前菜

紅燒大排翅

烏龍海蔘

전채 Appetizer

홍소 소스와 삭스핀젼

Braised Shark's Fin with Abalone Sauce

오롱해삼

Braised Shrimp Stuffed Sea Cucumber Rolls

主菜

鲍鱼干贝

東坡肉

메인요리 Main Dish

전복관자

Braised Abalone and Pine Mushroom

동파육

Dongpo's Braised Pork

飯或麵

일품식사 Rice or Noodle

甜点

후식 Dessert

₩ 95,000

매일 가장 신선한 재료를 골라 요리하여 메뉴가 변경될 수 있습니다.
The course menu may be changed depending on the supply and demand of food ingredients.

2인분 이상 주문 가능 합니다.
Our Minimum Order is 2 Per person

런치 코스
LUNCH COURSE

라 辣 Là

前菜

전채 Appetizer

今日羹汤

오늘의 수프

Today's Soup

海蔘干貝

해삼 관자

Sea Cucumber and Scallops

主菜

메인요리 Main Dish

鲍鱼干贝

칠리새우

Fried chilli Prawn

黑椒牛柳

흑후추로 맛을 낸 안심

Braised Beef Tenderloin with Black Pepper

飯或麵

일품식사 Rice or Noodle

甜点

후식 Dessert

₩ 85,000

매일 가장 신선한 재료를 골라 요리하여 메뉴가 변경될 수 있습니다.
The course menu may be changed depending on the supply and demand of food ingredients.

2인분 이상 주문 가능 합니다.
Our Minimum Order is 2 Per person

런치 코스 LUNCH COURSE

침甜 Tián

前菜

전채 Appetizer

今日羹汤

오늘의 수프

Today's Soup

溜三丝

류산슬

Stir-fried Seafood, Vegetables and Beef

主菜

메인요리 Main Dish

干烹鸡

간풍기

Deep-fried Chicken in Hot Pepper Sauce

糖水肉

광동식 탕수육

Sweet and Sour Pork

飯或麵

일품식사 Rice or Noodle

甜点

후식 Dessert

₩ 55,000

매일 가장 신선한 재료를 골라 요리하여 메뉴가 변경될 수 있습니다.
The course menu may be changed depending on the supply and demand of food ingredients.

2인분 이상 주문 가능 합니다.
Our Minimum Order is 2 Per person

불도장

Bull-Do-Jang : The soup Buddha Jumps over the Wall

자연송이, 삭스핀, 전복 등 진귀한 재료로
정성껏 끓여 맛과 향이 일품인 중국 최고급 보양식

Bull-Do-jiang is the most famous health food in China,
double-boiled Wild Pine Mushrooms, Shark's FIN, Abalone and etc.



셰프 특선 디너 코스
CHEF'S SPECIAL DINNER COURSE

귀 貴 Gui

前菜

燕窝蒸鱼翅

海參松栢鮑魚

전채 Appetizer

제비집과 샹스핀 찜

Steamed Shark's Fin and Bird Nest

해삼 송이 전복

Braised Sea Cucumber, Matsutake and Abalone

主菜

龙虾

佛跳牆

메인요리 Main Dish

활랍스타

Lobster

불도장

The Soup "Buddha Jumps over the Wall"

飯或麵

일품식사 Rice or Noodle

甜点

후식 Dessert

₩185,000

매일 가장 신선한 재료를 골라 요리하여 메뉴가 변경될 수 있습니다.
The course menu may be changed depending on the supply and demand of food ingredients.

2인분 이상 주문 가능 합니다.
Our Minimum Order is 2 Per person

디너 코스 DINNER COURSE

산 酸 Suān

前菜

今日冷菜

松露義式珍金翅

전채 Appetizer

오늘의 냉채

Today's Chilled Vegetabled

트리플 리조또 삭스핀찜

Truffle Risotto with steamed Shark's Fin

主菜

一品海蔘球

龙虾

蒙古牛肉

메인요리 Main Dish

일품해삼

Fried and Braised Shrimp Stuffed Sea Cucumber Rolls

활랍스타

Lobster

몽골리안 비프

Beef Mongolian

飯或麵

일품식사 Rice or Noodle

甜点

후식 Dessert

₩ 135,000

코스 가격에 30,000원 추가 시, 삭스핀 요리를 불도장으로 변경할 수 있습니다.
If you add 30,000KRW to the course price, you can change the shark's fin dish to a Bull-Do-Jang Chinese stamina health soup.

매일 가장 신선한 재료를 골라 요리하여 메뉴가 변경될 수 있습니다.
The course menu may be changed depending on the supply and demand of food ingredients.

2인분 이상 주문 가능 합니다.
Our Minimum Order is 2 Per person

디너 코스

DINNER COURSE

합咸 Xián

前菜

전채 Appetizer

今日冷菜

오늘의 냉채

Today's Chilled Vegetables

義式珍金翅

리조또 삭스핀찜

Risotto with steamed Shark's Fin

主菜

메인요리 Main Dish

海參鮑魚

해삼전복

Braised Sea Cucumber and Abalone

清陽汁大海蝦

왕새우튀김과 청양퐁소스

Deep Fried King Prawn with Spicy Sauce

芦筍烤牛里脊

아스파라거스와 안심구이

Roasted beef Tenderloin with Asparagus

飯或麵

일품식사 Rice or Noodle

甜点

후식 Dessert

₩ 110,000

코스 가격에 30,000원 추가 시, 삭스핀 요리를 불도장으로 변경할 수 있습니다.
If you add 30,000KRW to the course price, you can change the shark's fin dish to a Bull-Do-Jang Chinese stamina health soup.

매일 가장 신선한 재료를 골라 요리하여 메뉴가 변경될 수 있습니다.
The course menu may be changed depending on the supply and demand of food ingredients.

2인분 이상 주문 가능 합니다.
Our Minimum Order is 2 Per person

전채 · 수프류

COLD DISH · SOUP

 양장피

Assorted Beef, Vegetables and Noodle Sheet with Mustard Sauce

₩ 52,000

게살 삭스핀 스프

Crab Meat & Shark's Fin Soup

₩ 30,000

산라스프

Hot and Sour Soup

₩ 20,000



양장피

해선류
SEAFOOD

해
삼
전
복



 해삼 전복

Braised Sea Cucumber and Abalone

₩ 95,000

흑후추 전복 관자

Braised Abalone and Pine Mushroom with Black Pepper

₩ 89,000

해선류 SEAFOOD

전가복

Braised Assorted Seafood and Vegetables

₩ 85,000

삼선 누룽지탕

Scorched Rice Soup with Seafood

₩ 80,000

팔보라조

Stir-fried Seafood and Vegetables with Hot Sauce

₩ 77,000

류산슬

Shredded Sea Cucumber and Shrimp with Beef

₩ 55,000

중새우

소스선택 칠리·크림·간풍

Prawn Choice Of Sauce Chili · Cream · Garlic Sauce

₩ 48,000

팔
보
라
조



쇠고기류
BEEF


흑후추 안심



흑후추 안심

Braised Beef Tenderloin with Black Pepper

₩ 55,000

 안심 탕수육

Deep-fried Beef Tenderloin and Sour Sauce

₩ 52,000

피망 소고기 볶음과 꽃빵

Shredded Beef, Bell Peppers and Chinese Flower Bun

₩ 42,000

꽃빵 추가 Additional Chinese Flower Bun

₩ 1,000

닭고기 · 돼지고기류 CHICKEN · PORK

간풍기

Fried Chicken with Garlic Sauce

₩ 42,000

유린기

Fried Chicken and Vegetable with Soy Sauce

₩ 42,000

꺾바로우 소스선택 광동식·청양풍

Deep-fried Pork Choice Of Sauce Cantonese Style · Cheongyang Style

₩ 42,000

탕수육

Deep-fried Pork with Sweet and Sour Sauce

₩ 40,000

수제 왕 군만두

Giant Pan-fried Pork Dumplings (2pieces)

₩ 18,000



수제 왕 군만두



꺾바로우

면류
NOODLES

삼
선
짜
뽕



팔진 탕면

Noodle Soup with Seafood and Vegetables

₩ 21,000

산라 탕면

Hot and Sour Noodle Soup with Seafood and Vegetables

₩ 18,000

 **삼선 짬뽕**

Spicy Noodle Soup with Seafood and Vegetables

₩ 17,000

삼선 백짬뽕

Clear Noodle Soup with Seafood and Vegetables

₩ 17,000

 **삼선 자장면**

Noodle with Seafood in Black Bean Sauce

₩ 13,000

밥류 RICE

- 팔진 덮밥** ₩ 22,000
Assorted Seafood and Vegetables on Rice
- 류산슬 덮밥** ₩ 21,000
Shredded Sea Cucumber, Beef and Shrimp on Rice
- X.O 게살 볶음밥** ₩ 19,000
Crab Meat Fried Rice in X.O Sauce
- 삼선 볶음밥** ₩ 17,000
Seafood Fried Rice

팔진 덮밥



밥류
RICE

어
향
가
지
덮
밥



 어향 가지 덮밥
Eggplant with Chinese Hot Sauce on Rice

₩ 17,000

분하 잡채밥
Stir-fried Glass Noodles and Vegetables with Rice

₩ 16,000

마파 두부 덮밥
Braised Bean Curd and Minced Beef with Hot Sauce on Rice

₩ 16,000

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 양하대곡의 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 ₩ 180,000

연태 골드 1930 Yantai Gold 1930 (ALC. 52%)

연태 구양의 고급 주로서 은은한 향과 깊은 맛이 특징이며 알코올 도수는 높으나 술의 맛이 온화하고 순하다.

500ml ₩ 220,000

연태 블루 Yantai Blue (ALC. 42%)

연태구양의 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 ₩ 130,000

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%) 500ml ₩ 520,000

중국 사천성의 수정로에서 생산되는 솔로써
수정처럼 맑고 은은하면서 고운 향이 장시간 지속되는 특징이 있는 술이다.

금문고량주 블랙 Kinmen Kao Liang Black (ALC. 58%) 600ml ₩ 260,000

금문도에서 자란 귀한 고량을 엄선해서 제조한 특산품으로 그윽하게 퍼지는
300ml ₩ 130,000
누룩향과 상쾌한 뒷맛이 어우러진 명주이다.

경주 Kyung Ju (ALC. 38%) 500ml ₩ 90,000

오랑액주조장의 주요 상품이며, 맛이 진하고 달며 술 맛이 부드럽고 향이 입안에
오래 머무른다. 우리나라 사람들이 반주로 즐기는 술 중의 하나이다.

천진고량주 Tianjin Kao Liang (ALC. 49%) 560ml ₩ 68,000

중국 북쪽 천진의 특산물인 고량과 대맥, 완두를 원료로 하여 만든 솔로
280ml ₩ 38,000
맛이 온화하고 고량의 향을 제거하여 한국인의 입맛에 잘 맞는 술이다.
140ml ₩ 22,000

공부가주 Confucius (ALC. 39%) 500ml ₩ 66,000

중국 산둥성 지방의 대표적인 솔로 공자 집안에서 만들어졌다 하여 공부가주라 칭한다.
250ml ₩ 36,000
중국에서 가장 대중적인 솔로 유명하고 그 맛과 향이 부드럽고 뒷맛이 깔끔하다.
140ml ₩ 20,000

연태고량주 Yantai Kao Liang (ALC. 34%) 500ml ₩ 66,000

중국 산둥반도 엔타이 지방에서 생산되는 고량주로,
250ml ₩ 36,000
고유한 과일향과 부드러운 목 넘김은 화끈함과 달콤함을 동시에 선사한다.
125ml ₩ 20,000

와인 WINE

레드와인 Red Wine

뷰 마넨 엘 인시덴테 까르메네르 ₩ 300,000
Viu Manent El Incidente Carmenere, Chile

샤또 깔롱 세귀르 ₩ 280,000
Chateau Calon Segur, France

클로 드 발 까베르네 쇼비농 ₩ 240,000
Clos Du Val Cabernet Sauvignon, USA

라 스피네타 카사노바 끼안티 리제르바 ₩ 190,000
La Spinetta Chianti Riserva, Italy

로버트 몬다비 나파 벨리 까베르네 쇼비농 ₩ 170,000
Robert Mondavi Napa Valley Cabernet Sauvignon, USA

체끼 끼안티 클라시코 리제르바 ₩ 150,000
Cecchi Chianti Classico Reserva, Italy

베린저 파운더스 이스테이트 멜롯 ₩ 130,000
Beringer Founders Estate Merlot, USA

파우스티노 1세 그랑 리제르바 ₩ 110,000
Faustino 1 Grand Reserva, Spain

1865 싱글 빈야드 까베르네 쇼비농 ₩ 100,000
1865 Single Vineyard Cabernet Sauvignon, Chile

토레스 셀레스테 크리안자 ₩ 80,000
Torres Celeste Crianza, Spain

와인 WINE

스파클링 와인 Sparkling Wine	모엣 샹동 브뤼	750ml	₩ 160,000
	Moët & Chandon Brut, France	375ml	₩ 85,000
	보테가, 골드 브뤼	750ml	₩ 130,000
	Bottega Gold Brut, Italy		

화이트와인 White Wine	클라우드 베이 쇼비농 블랑		₩ 150,000
	Cloudy Bay Sauvignon Blanc, New Zealand		
	루이 라투르 샤블리		₩ 130,000
	Louis Latour Chablis, France		
	로버트 몬다비 프라이빗 셀렉션 샤도네이		₩ 120,000
Robert Mondavi Private Selection Chardonnay, Chile			
윌리엄 페브르, 샤블리		₩ 110,000	
William Fevre, Chablis, France			
프란시스 코폴라 샤도네이		₩ 100,000	
Farncis Coppola Diamond Collection Chardonnay, USA			

음주류

BEVERAGE

맥주 Beer

칭타오 생맥주
Tsing Tao (Draft Beer)

420ml ₩ 16,000
280ml ₩ 12,000

테라 생맥주
Terra (Draft Beer)

420ml ₩ 12,000

칭타오
Tsing Tao (Bottled)

330ml ₩ 10,000

카스
Cass (Bottled)

330ml ₩ 9,000

테라
Terra (Bottled)

330ml ₩ 9,000

위스키 Whiskey

아란몰트 프리미엄
The Arran Malt Premium

700ml ₩ 350,000

아란몰트 12년산
The Arran Malt 12 years

700ml ₩ 280,000

발렌타인 17년산
Ballantine's 17 years

700ml ₩ 300,000

음주류
BEVERAGE

한국주 Korean Liquor	화요 火堯 Hwa Yo (ALC. 25%)	375ml	₩ 40,000
	참이슬 Chamisul (ALC. 17.2%)	360ml	₩ 10,000
	처음처럼 Chum-Churum (ALC. 17.5%)	360ml	₩ 10,000

음료 Non-Alcoholic	페리에 Perrier		₩ 7,000
	콜라 / 다이어트 콜라 Coke / Diet Coke		₩ 5,000
	사이다 Sprite		₩ 5,000
	아메리카노 Americano		₩ 6,000
	녹차 / 카모마일 Green tea / Camomile		₩ 6,000

X I N G K A I
C H I N E S E F I N E D I N I N G