

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

烏龍海參

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

해삼  
전복



 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

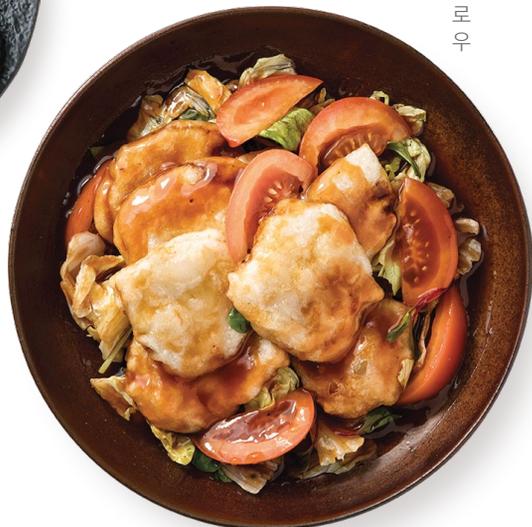
## 수제 왕 군만두

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

Assorted Seafood and Vegetables on Rice

₩ 22,000

## 류산슬 덮밥

Shredded Sea Cucumber, Beef and Shrimp on Rice

₩ 21,000

## X.O 게살 볶음밥

Crab Meat Fried Rice in X.O Sauce

₩ 19,000

## 삼선 볶음밥

Seafood Fried Rice

₩ 17,000

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%) 500ml ₩ **550,000**

양허블루 시리즈 중 최고급 프리미엄 백주로 하늘보다 넓은 남자의 꿈을 표현하였으며 도수가 낮으나 싱겁지 않으며, 부드러우면서 끝 맛이 깔끔하다.

**천지람** Tianzhiran (ALC. 42%) 480ml ₩ **320,000**

중국 8대 명주 양하대곡의 프리미엄 백주로 바다보다 넓은 하늘을 표현하였으며 달콤, 부드러움, 청량함, 향기로움을 느낄 수 있다.

**해지람** Haizhilan (ALC. 42%) 480ml ₩ **180,000**

중국 8대 명주 양하대곡의 프리미엄 백주로 세상에서 가장 넓은 바다를 표현하였으며 달콤, 부드러움, 청량함, 향기로움을 느낄 수 있다.

**연태 골드 1930** Yantai Gold 1930 (ALC. 52%) 500ml ₩ **220,000**

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

**연태 블루** Yantai Blue (ALC. 42%) 500ml ₩ **150,000**

연태구양의 상위급으로 좀 더 고급스럽고 고도수를 즐길 수 있는 술로 입에 넣으면 깔끔하고 진하면서 부드러운 맛이다.

**연태 레드** Yantai Red (ALC. 38.8%) 500ml ₩ **130,000**

맑고 투명한 색을 띠며, 입에 넣으면 깔끔하고 진하면서 부드럽고 달콤하며 끝 맛의 여운이 오래 남는다.

**연태 블랙** Yantai Black (ALC. 40%) 500ml ₩ **110,000**

여덟 신선이 연태 봉래각에 모여 호탕하게 술을 즐겼다는 이야기에서 유래된 명칭으로 귀한 자리, 귀한 분께 권하는 최고급 고량주이다.

## 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**

오랑액주조창의 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	420ml	₩ 16,000
	Tsing Tao (Draft Beer)	280ml	₩ 12,000
	테라 생맥주	420ml	₩ 12,000
	Terra (Draft Beer)		
	칭타오	330ml	₩ 10,000
Tsing Tao (Bottled)			
카스	330ml	₩ 9,000	
Cass (Bottled)			
테라	330ml	₩ 9,000	
Terra (Bottled)			

---

위스키 Whiskey	아란몰트 프리미엄	700ml	₩ 350,000
	The Arran Malt Premium		
	아란몰트 12년산	700ml	₩ 280,000
The Arran Malt 12 years			
발렌타인 17년산	700ml	₩ 300,000	
Ballantine's 17 years			

음주류  
BEVERAGE

---

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

---

<b>음료</b> Non-Alcoholic	<b>페리에</b> Perrier		₩ 7,000
	<b>콜라 / 다이어트 콜라</b> Coke / Diet Coke		₩ 5,000
	<b>사이다</b> Sprite		₩ 5,000
	<b>아메리카노</b> Americano		₩ 6,000
	<b>녹차 / 카모마일</b> 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