



甬府-宁波菜系
용푸 “닝보식” 요리
YONG FU "NINGBO" CUISINE

鼎峰北京烤鸭
북경 오리
PEKING DUCK

鼎峰精选套餐
세트 메뉴
SET MENU

汤羹
탕·스프
SOUP

前菜
전채 요리
APPETIZER

生猛海上鲜
활 해산물 요리
LIVE SEAFOOD

海鲜
해물
SEAFOOD

家禽和肉类
육류
POULTRY & MEAT

蔬菜和豆腐
채소·두부 요리
VEGETABLES & BEANCURD

面, 饭, 粥
면·밥·죽
NOODLES, RICE & CONGEE

甜品
후식
DESSERT

酒水
음료 및 주류
BEVERAGES

鼎峰厨师推荐 - 大鱼头套餐

Le Chinois Chef's Recommendation - Fish Head Set Menu

르 쉬느아 셰프 추천 - 생선 머리 세트 메뉴

2025. 01. 11 ~ 2025. 06. 30

Original Price KRW 255,000 / Promotion Price KRW 168,000

프로모션 가격 168,000 원 (할인 불가)

前菜

Appetizer | 전채 요리

蒜香拍青瓜

Marinated cucumber batons, garlic, black vinegar

오이 마늘소스 냉채

老干妈口水鸡

Poached Chicken, 'Lao Gan Ma' sauce

매콤한 닭고기 냉채

大鱼头

Fish Head | 생선 머리

以下选一种 / Choose one from below/아래에서 한가지 선택

*需提前预定 / *Pre-order require / *선주문 필요

段式绝味大鱼头

Duan's style Exquisite fish head

두안식 생선머리 조림

陈年老坛剁椒大鱼头

Steamed fish head,
preserved chopped chili

매콤한 생선머리 찜

*鱼头炖津腐汤(白汤)

*Double-boiled fish head soup, tofu

*두부 생선머리 탕

두부(콩):외국산

时令时蔬

Seasonal Greens | 계절 야채

清炒济州时令蔬菜

Stir-fried local seasonal greens

계절 야채 볶음

甜品

Dessert | 디저트

椰香小白兔

Bunny coconut milk pudding

코코넛 토끼 푸딩

Sides Additional | 추가 사이드 메뉴

花胶/只 | Fish Maw/pcs | 생선 부레/1피스 KRW 10,000

关东辽参/条 | Sea Cucumber/pcs | 해삼/1피스 KRW 50,000

手抓饼/份 | Chinese Pancake/portion | 전병/1접시 KRW 8,000

炸金花卷/份 | Deep-fried Chinese Bun/portion | 튀긴 꽃빵/1접시 KRW 8,000

面条类/份 | Noodles/portion | 면/1접시 KRW 8,000

追加食材需另加收费

Side order additional charges apply

사이드 메뉴는 추가 비용이 발생합니다

공통원산지 - 배추김치(배추 : 국내산, 고춧가루 : 국내산), 오리고기(중국산), 닭고기(국내산)

알려지가 있는 고객께서는 미리 말씀해주시기 바랍니다. 상기 가격은 원화이며, 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.

Please advise in advance if you have any food allergies or dietary confinement. Prices are in Korean Won and inclusive of 10% government tax.

请事先告知我们您有食物过敏或饮食问题。价格是韩元, 已包含10%政府税。



陈坛剁椒大鱼头

(一份/半份)

매콤한 생선머리 찜 - 반마리 / 한마리

Steamed Fish Head with Preserved Chopped Chili (Half / Whole)

₩ 85,000 / 150,000

采用精选湖南老坛剁椒, 传承百年古法发酵工艺, 坚持足天发酵365天以上。
8斤重的水库大鱼头配上浓郁微辣鲜香的老坛剁椒, 使食客们爽辣过瘾。

고전 발효 기술을 사용해 365일 이상 발효한 후난의 고추 '라오탄' (전통 장아찌)를 엄선해
8파운드의 거대한 생선 머리에 버무린 매콤한 생선 머리 찜입니다.
풍부한 풍미와 매콤함이 인상적인 맛을 자랑하는 시그니처 요리입니다.

Using selected Hunan 'Lao Tan' preserved chopped chili, inheriting a century-old traditional fermentation process, insisting on fermentation for over 365 days.
Paired with a 8-pound giant fish head, the rich and mildly spicy flavor of the Hunan 'Lao Tan' preserved chopped chili satisfies diners with its spiciness sensation.



공통원산지 - 배추김치(배추 : 국내산, 고춧가루 : 국내산), 오리고기(중국산), 닭고기(국내산)
알려지가 있는 고객께서는 미리 말씀해주시기 바랍니다. 상기 가격은 원화이며,10%의 부가세가 포함되어 있습니다.
Please advise in advance if you have any food allergies or dietary confinement.
Prices are in Korean Won and inclusive of 10% government tax.
请事先告知我们您有食物过敏或饮食问题。价格是韩元, 已包含10%政府税。

漁家白蟹骨醬

닝보식 꽃게 볶음 (꽃게:국내산)
Stir-fried blue mud crab in special sauce

₩ 130,000

蟹骨醬是宁波菜系中的一道经典海鲜料理,选取蟹黄丰富,肉质肥美的海蟹为主要食材,通过爆炒激发出蟹肉和蟹黄的香气,让蟹肉熟透但不失鲜嫩,最大限度的保留了海蟹的天然鲜甜味。

꽃게 볶음은 닝보 요리 중 하나로 클래식한 해산물 요리입니다. 이 요리는 알이 풍부하고 살이 통통한 꽃게를 주 재료로 하여, 강한 불에서 빠르게 볶아 게살과 게 알의 향을 최대한 살려줍니다. 게살이 완전히 익으면서도 부드러움을 잃지 않게 하여 꽃게의 자연스러운 단맛과 신선한 맛을 최대한 유지한 것이 특징입니다.

Classic seafood dish in the Ningbo cuisine. It uses rich crab roe and succulent meat from fresh sea crabs as the main ingredients. The crabs are stir-fried to bring out the aroma of the crab meat and roe, ensuring that the meat is fully cooked while remaining tender and juicy, preserving the natural sweetness of the crabs to the fullest.



菜单目录
메뉴 목록
MENU LIST

달콤한 소스의 소고기 조림 (쇠고기:미국산)
Slow-cooked braised beef in sweet sauce

₩ 108,000

选取上等牛肉为食材,用文火长时间焖煮而成。这道菜香味浓郁,肉嫩多汁,营养丰富,深受食客喜爱。

최상급 소고기를 재료로 선택하여, 약한 불에서 오랜 시간 푹 끓여 만든 요리입니다. 이 요리는 향이 진하고 고기가 부드러우며 육즙이 풍부하고 영양가가 높아 많은 손님들에게 사랑받고 있습니다.

Using high-quality beef as the main ingredient, this dish is slow-cooked over low heat for an extended period. It features a rich aroma, tender and juicy meat, and is packed with nutrients, making it a favorite among diners



文火小牛肉

공통원산지 - 배추김치(배추 : 국내산, 고춧가루 : 국내산), 오리고기(중국산), 닭고기(국내산)
알려지가 있는 고객께서는 미리 말씀해주시기 바랍니다. 상기 가격은 원화이며,10%의 부가세가 포함되어 있습니다.

Please advise in advance if you have any food allergies or dietary confinement.
Prices are in Korean Won and inclusive of 10% government tax.

请事先告知我们您有食物过敏或饮食问题。价格是韩元,已包含10%政府税。

皱皮椒炒黑猪肉

매운고추 흑돼지삼겹 볶음 (돼지고기:국내산)
Stir-fried black pork with spicy chilli

₩ 38,000

肉质肥美的济州黑猪五花肉和辣度温和的皱皮椒经过大火爆炒过后, 略带焦香, 色相味美, 是一道下饭的美味佳肴。

육질이 풍부한 제주 흑돼지 삼겹살과 적당한 매운맛을 가진 짭고추를 센 불에 빠르게 볶아 살짝 불맛이 나고, 색감과 향이 뛰어난 밥반찬으로 손색없는 맛있는 요리입니다.

The rich and succulent Jeju black pork is stir-fried over high heat with mildly spicy chilis, resulting in a slightly charred aroma and a beautiful color. This dish is delicious and pairs perfectly with rice.



菜单目录
메뉴 목록
MENU LIST

썰티드 피시를 곁들인 홍소육 (돼지고기:국내산, 부세조기:중국산)
Braised pork belly with salted fish

₩ 68,000

自然晾晒的黄鱼鲞结合红烧肉经过慢火炖煮之后, 红烧肉吸收了鱼鲞的鲜味, 鱼鲞也被红烧肉的油脂滋润, 咸香不干, 肉质变得更加柔润, 形成独特的“海陆双味”。

자연 건조된 조기와 홍소육을 약한 불에서 천천히 끓여 만든 요리로, 홍소육은 조기의 감칠맛을 흡수하고, 조기는 홍소육의 기름기로 촉촉해져 짭맛과 향이 살아나면서도 건조하지 않습니다. 육질이 더욱 부드러워져 독특한 "바다와 육지의 두 가지 맛"을 형성하는 요리입니다.

Naturally air-dried yellow croaker is combined with pork belly and slow-braised over low heat. The braised pork belly absorbs the umami of the fish, while the fish is enriched by the pork's fat, resulting in a savory and moist flavor. The meat becomes even more tender, creating a unique "surf and turf" taste.



鱼鲞红烧肉

공통원산지 - 배추김치(배추 : 국내산, 고춧가루 : 국내산), 오리고기(중국산), 닭고기(국내산)
알려지가 있는 고객께서는 미리 말씀해주시기 바랍니다. 상기 가격은 원화이며,10%의 부가세가 포함되어 있습니다.
Please advise in advance if you have any food allergies or dietary confinement.
Prices are in Korean Won and inclusive of 10% government tax.
请事先告知我们您有食物过敏或饮食问题。价格是韩元,已包含10%政府税。

鼎峰北京烤鸭

르 쉬느아 스페셜 북경오리 (반마리 / 한마리)
Le Chinois signature peking duck

₩ 88,000 / 158,000

Second Cooking Methods: (Half/Whole)

쫄트 앤 페퍼 오리 튀김 Complimentary
Deep-fried duck meat, salt & pepper
椒盐炸鸭件

菜单目录
메뉴 목록
MENU LIST

北京烤鸭是中国著名美食之一，外脆里嫩，表皮油亮，肉质鲜嫩。鼎峰餐厅为您带来全新烤鸭方式，采用来自中国的优质“填鸭”，保留传统烘烤方式，带来全新风味体验。新鲜出炉的烤鸭色泽红润，搭配被誉为食材中的“黑金”鱼子酱，酥脆的鸭皮与咸鲜的鱼子酱完美结合，绝对能带给您视觉与味蕾的双重享受。享用北京烤鸭的方式也别具讲究，用鸭肉、黄瓜条、香葱和甜面酱包裹在薄薄的饼皮中，细腻的口感层次让每一口都充满丰富风味。鼎峰餐厅致力于呈现最正宗的北京烤鸭，让每一位顾客都能享受到极致的美食体验。

북경오리는 중국 전통 요리 중 하나로 담백한 풍미가 돋보이는 요리입니다. 르 쉬느아 셰프가 특별 엄선한 최고 품질의 오리를 중국 전통 로스팅 기법을 이용하여 정성껏 구웠습니다. 바삭한 껍질과 육즙 가득한 북경 오리에 캐비어를 더하여 높은 풍미를 선사합니다. 신선한 오이, 아삭한 파, 감칠맛 나는 소스를 얹은 전병에 싸서 드시면 북경 오리의 환상적인 맛을 경험할 수 있습니다.

Peking Duck is one of China’s renowned dishes, its crispy exterior and tender interior, with a shiny, flavorful skin and succulent meat. We are elevated this classic by using high-quality ducks from China, while preserving the traditional roasting methods to deliver a distinctive and refined flavor experience. Freshly roasted, the duck boasts a golden-red hue and pairs with caviar. This luxurious combination of crispy duck skin and the salty richness of caviar provides a dual delight for both the eyes and the palate. To fully enjoy Peking duck, wrap the tender duck meat, crisp cucumber strips, scallions, and sweet bean sauce in a thin pancake. This method creates a harmonious blend of flavors and textures, resulting in a rich and complex taste experience. At Le Chinois, we are dedicated to serving authentic Peking Duck, ensuring an extraordinary dining experience through meticulous preparation and presentation.



공통원산지 - 배추김치(배추 : 국내산, 고춧가루 : 국내산), 오리고기(중국산), 닭고기(국내산)
알려지가 있는 고객께서는 미리 말씀해주시기 바랍니다. 상기 가격은 원화이며,10%의 부가세가 포함되어 있습니다.
Please advise in advance if you have any food allergies or dietary confinement.
Prices are in Korean Won and inclusive of 10% government tax.
请事先告知我们您有食物过敏或饮食问题。价格是韩元, 已包含10%政府税。

鼎峰
精選
套餐

르쉬느아세트메뉴

LE CHINOIS
SELECTED
SET MENU



鼎峰精選套餐

세트 메뉴
SET MENU

菜单目录
메뉴 목록
MENU LIST

용푸 셰프 추천 올데이 세트 (6 - 10인) YongFu Chef Recommendation Set Menu_All Day (6-10 pax) 甬府厨师推介套餐(6~10 位)

선택 - 4개
Choose 4
选4款

마늘 칠리소스 항정살 냉채 (돼지고기:칠레산)
Poached sliced pork with garlic & chili sauce
蒜泥松板肉

탕수소스 갈치튀김 (갈치:국내산)
Fried hairtails with sweet & sour sauce
糖醋带鱼

구운잣과 멸치 냉채
Fried pine nut with anchovy
松仁拌海蜒

닝보식 야채 조림
NingBo style stewed vegetables
宁波烤菜

절임 당근 냉채
Marinated cold shredded carrot
陆地人参

두가지 스타일의 두부 냉채 (두부(콩:외국산))
Dual flavored tofu
双味豆腐

북경 오리 (한마리) 케비어
Peking duck - (Whole) served with caviar
鱼子酱北京烤鸭 - (全)

쫄트 앤 페퍼 오리 튀김
Deep-fried duck meat, salt & pepper
椒盐炸鸭件

해삼 대파 조림 (1인당)
Braised sea cucumber with scallion (per person)
葱烧海参 (位)

매콤한 생선머리 찜 (한마리)
Steamed fish head with preserved chopped chili (Whole)
陈坛剁椒大鱼头 (一只)

선택 - 2개
Choose 2
选2款

달콤한 소스의 소고기 조림 (쇠고기:미국산)
Slow-cooked braised beef in sweet sauce
文火小牛肉

쫄티드 피시를 곁들인 홍소육 (돼지고기:국내산, 부세조기:중국산)
Braised pork belly with salted fish
鱼鲞红烧肉

파프리카 소스 병어조림 (병어:국내산)
Baked pomfret fillet in casserole, preserved chili paste
酱椒焗鲳鱼

졸인 배를 곁들인 레몬소스의 새우튀김
Traditional stir-fried shrimp with pear
梨撞虾

게살 날치알 볶음밥 (게살:인도네시아산, 쌀:국내산, 베트남산 섞음)
Fried rice, crab meat, fish roe
鱼籽蟹肉炒饭

셰프 초이스 디저트 - 칼라만시, 알로에, 레몬그라스 젤리
Chef's choice seasonal dessert - alamansi, aloe vera, lemongrass jelly
厨师精选时令甜品 - 橘子芦荟香茅冻

138,000 / 1인
138,000 per person 每位138,000

공통원산지 - 배추김치(배추 : 국내산, 고춧가루 : 국내산), 오리고기(중국산), 닭고기(국내산)

상기 프로모션(세트) 메뉴는 할인이 적용 되었으며 중복할인이 불가합니다.

This set menu is not applicable any discount. 以上套餐不参与任何折扣。

알려지가 있는 고객께서는 미리 말씀해주시기 바랍니다. 상기 가격은 원화이며,10%의 부가세가 포함되어 있습니다.

Please advise in advance if you have any food allergies or dietary confinement.

Prices are in Korean Won and inclusive of 10% government tax.

请事先告知我们您有食物过敏或饮食问题。价格是韩元,已包含10%政府税。

鼎峰精选套餐

세트 메뉴
SET MENU

菜单目录
메뉴 목록
MENU LIST

디너 세트 - 4인

Set Dinner for 4 pax

晚市套餐 - 4人

오이 마늘소스 냉채

Marinated cucumber batons, garlic, black vinegar

蒜香拍青瓜

닝보식 야채 조림

NingBo style stewed vegetables

宁波烤菜

차가운 사케 전복찜 (전복:국내산)

Poached fresh abalone, sake, sesame sauce

麻香清酒鲜鲍

북경 오리 (한마리) 케비어

Peking duck - (Whole) served with caviar

鱼子酱北京烤鸭 - (全)

썬트 앤 페퍼 오리 튀김

Deep-fried duck meat, salt & pepper

椒盐炸鸭件

광동식 탕수육 (돼지고기:국내산)

Fried Jeju pork belly, capsicum, pineapple, sweet and sour sauce

菠萝咕噜黑豚腩

달콤한 소스의 소고기 조림 (쇠고기:미국산)

Slow-cooked braised beef in sweet sauce

文火小牛肉

마늘과 샐롯을 곁들인 단호박 조림

Baked pumpkin in casserole, garlic & scallion

砂锅焗南瓜

매운소스를 곁들인 다진 돼지고기 마파두부 (두부(콩):외국산, 돼지고기:국내산)

‘Mapo’ Tofu, minced pork, spicy sauce

麻婆豆腐

게살 날치알 볶음밥 (게살:인도네시아산, 쌀:국내산, 베트남산 섞음)

Fried rice, crab meat, fish roe

鱼籽蟹肉炒饭

당면을 곁들인 조개 스프 (바지락:국내산)

Braised sweet potato noodles with clam broth

蚬子烧豆面

쉐프 초이스 디저트 - 망고 사고

Chef's choice seasonal dessert - Mango sago cream

厨师精选时令甜品 - 芒果西米露

420,000 / 1세트 (4인)

420,000 per set for 4 pax 420,000 / 套餐 (4人)

공통원산지 - 배추김치(배추 : 국내산, 고춧가루 : 국내산), 오리고기(중국산), 닭고기(국내산)

상기 프로모션(세트) 메뉴는 할인이 적용 되었으며 중복할인이 불가합니다.

This set menu is not applicable any discount. 以上套餐不参与任何折扣。

알려지가 있는 고객께서는 미리 말씀해주시기 바랍니다. 상기 가격은 원화이며,10%의 부가세가 포함되어 있습니다.

Please advise in advance if you have any food allergies or dietary confinement.

Prices are in Korean Won and inclusive of 10% government tax.

请事先告知我们您有食物过敏或饮食问题。价格是韩元, 已包含10%政府税。

鼎峰精选套餐

세트 메뉴
SET MENU

菜单目录
메뉴 목록
MENU LIST

디너 세트 - 2인 Set Dinner for 2 pax 晚市套餐 - 2人

게살 김말이
Steamed crab meat roll, with seaweed
蟹柳紫菜卷

돼지고기 딴쌈 (돼지고기:국내산)
Steamed pork dumplings, fish roe
鱼籽烧卖

흑목이 버섯 냉채
Chilled marinated black fungus
洋葱拌黑木耳

르쉬노아 특선 동파육 (돼지고기:국내산)
Famous “Dong Po Rou”, braised pork belly
秘制东坡肉

졸인 배를 곁들인 레몬소스의 새우튀김
Traditional stir-fried shrimp with pear
梨撞虾

선택 - 1개
Choose 1
选1款

X.O 소스 소고기 새우 볶음밥 (쇠고기:호주산, 쌀:국내산, 베트남산 섞음)
Fried rice, minced beef, X.O sauce
X.O 酱牛松炒饭

홍콩식 해산물 계란면 볶음 (관자:중국산)
Stir-fried Hong Kong egg noodles, seafood, superior soy sauce
豉油王干炒海鲜香港生面

쉐프 초이스 디저트 - 망고 사고
Chef's choice seasonal dessert - Mango sago cream
厨师精选时令甜品 - 芒果西米露

118,000 / 1세트 (2인)
118,000 per set for 2 pax 118,000 / 套餐 (2人)

공통원산지 - 배추김치(배추 : 국내산, 고춧가루 : 국내산), 오리고기(중국산), 닭고기(국내산)

상기 프로모션(세트) 메뉴는 할인이 적용 되었으며 중복할인이 불가합니다.

This set menu is not applicable any discount. 以上套餐不参与任何折扣。

알려지가 있는 고객께서는 미리 말씀해주시기 바랍니다. 상기 가격은 원화이며,10%의 부가세가 포함되어 있습니다.

Please advise in advance if you have any food allergies or dietary confinement.

Prices are in Korean Won and inclusive of 10% government tax.

请事先告知我们您有食物过敏或饮食问题。价格是韩元, 已包含10%政府税。

鼎峰

汤

탕·스프

SOUP



르 쉬느아 특선 해선탕 (활전복, 불린해삼, 제비집 20g, 생선부레) - 1인분 (돼지고기:스페인산, 전복:국내산, 건관자:일본산) Le Chinois’ sea of treasures with bird’ s nest (20gm/portion) (sea whelk, fresh abalone, sea cucumber, dried scallops,fish maw) 鼎峰海中宝烩官燕 (海螺, 鲜鲍鱼, 刺参, 干贝,花胶) (每位20克)	168,000
인삼지탕 Double-boiled chicken soup with ginseng, snow lotus seed, red dates 雪莲子红枣人参炖土鸡汤	100,000
보양식 양고기 탕 (양고기:호주산) Double-boiled mutton soup with condiments 滋补羊肉汤	78,000
당면을 곁들인 조개 스프 (바지락:국내산) Braised sweet potato noodles with clam broth 蚬子烧豆面	68,000
송이버섯 지탕(생선부레) - 1인분 (건관자:일본산) Double-boiled chicken soup, matsutake mushrooms, fish maw (per person) 松茸花胶炖鸡汤 (位)	58,000
곰보버섯 돼지 갈비탕 (불린해삼) - 1인분 (돼지고기:스페인산, 건관자:일본산) Superior pork ribs soup, morel mushrooms, sea cucumber (per person) 羊肚菌刺参炖排骨汤 (位)	48,000
닝보식 갈치스프 (갈치:국내산) Braised hairtail soup (per person) 带鱼羹 (位)	30,000
해산물 산라수프 - 1인분 (두부(콩):국내산, 관자:중국산) Hot and sour seafood thick soup (per person) 海鲜酸辣羹 (位)	18,000

鼎峰
前菜
전채요리
APPETIZER



훈제 병어 냉채 (병어:국내산)	78,000
Smoked pomfret fish	
熏鲳鱼	
탕수소스 갈치튀김 (갈치:국내산)	45,000
Fried hairtails with sweet & sour sauce	
糖醋带鱼	
마늘 칠리소스 항정살 냉채 (돼지고기:칠레산)	32,000
Poached sliced pork with garlic & chili sauce	
蒜泥松板肉	
차가운 사케 전복찜 - 3피스 (전복:국내산)	30,000
Poached fresh abalone, sake, sesame sauce - 3pcs	
麻香清酒鲜鲍 (3只)	
구운잣과 멸치 냉채	24,000
Fried pine nut with anchovy	
松仁拌海蜒	
닝보식 야채 조림	21,000
NingBo style stewed vegetables	
宁波烤菜	
두가지 스타일의 두부 냉채 (두부(콩:외국산))	18,000
Dual flavored tofu	
双味豆腐	
황금 연두부 튀김 (두부(콩):국내산)	15,000
Crispy fried bean curd	
脆皮黄金豆腐	
절임 당근 냉채	13,000
Marinated cold shredded carrot	
陆地人参	
오이 마늘소스 냉채	13,000
Marinated cucumber batons, garlic, black vinegar	
蒜香拍青瓜	
흑목이 버섯 냉채	13,000
Chilled marinated black fungus	
洋葱拌黑木耳	

鼎峰
生猛海上鲜

활해산물요리

LIVE
SEAFOOD



킹크랩 (킹크랩:러시아산) Market Price
- 찜 또는 마늘 소스찜 또는 X.O 소스 찜
Live King crab
- steamed, garlic steamed glass noodles or X.O sauce steamed
帝皇蟹 - 清蒸, 蒜蓉粉丝蒸, X.O 酱蒸

생선 - 간장찜, 조림, 고추찜, 파기름찜 (하몽햄:스페인산) Market Price
SLive Fish- steamed, jiao shao, chili steamed, ham, scallion oil
游水活鱼 - 港式清蒸, 家烧, 剁椒蒸, 火腿鸡油蒸

랍스터 (랍스터:캐나다산) Market Price
- 지탕 버터 조림 또는 마늘 소스 찜 또는 X.O 소스 찜 또는 지탕 치즈 조림
Live Boston lobster - Braised superior stock, garlic steamed glass noodles, X.O sauce steamed, braised with cheese butter
波士顿龙虾(只) - 上汤焗, 蒜蓉粉丝蒸, X.O 酱蒸, 上汤牛油芝士煮

마늘소스 전복찜 - 활전복 4피스 (전복:국내산) 40,000
Steamed fresh abalone, garlic, glass noodles - 4pcs
金银蒜粉丝蒸鲜鲍 (4只)

참깨 드래싱 활전복 튀김 (전복:국내산) 30,000
Deep-fried fresh abalone, sesame dressing
酥炸胡麻鲜鲍

鼎峰
海鮮
해물요리
SEAFOOD



닝보식 소스를 곁들인 전복조림 (전복:중국산)	200,000
Braised dried abalone with Ningbo broad bean paste	
甬府土酱鲍鱼	
해삼 대파 조림 [Portion / Person]	398,000 / 53,000
Braised sea cucumber with scallion [Portion / Person]	
葱烧海参 [1份 / 1位]	
갈치 구이- 튀김/기름 조림 (갈치:국내산)	208,000
Hairtail fish - Pan-fried / Marinated in oil	
带鱼 - 干煎/油浸	
파프리카 소스 병어조림 (병어:국내산)	108,000
Baked pomfret fillet in casserole, preserved chili paste	
酱椒焗鲷鱼	
후카이도산 관자 브로컬리 볶음 (관자:일본산)	58,000
Stir-fried Hokkaido scallops, broccoli	
油泡北海道带子西兰花	
X.O 소스 해산물 아스파라거스 볶음 (관자:일본산)	40,000
Stir-fried scallops, prawns, asparagus, X.O sauce	
X.O 酱带子虾球炒芦笋	
줄인 배를 곁들인 레몬소스의 새우튀김	33,000
Traditional stir-fried shrimp with pear	
梨撞虾	
광등식 탕수새우	32,000
Fried prawns, sweet and sour sauce	
咕嚕虾球	
해산물 홍쇼두부 조림 (두부(콩):외국산, 관자: 중국산)	30,000
Braised bean curd, shrimp, scallops, abalone sauce in clay pot	
鲍汁虾球带子豆腐煲	

鼎峰
家禽和肉类

육류요리

POULTRY
& MEAT



家禽和肉类

육류 요리
POULTRY & MEAT

菜单目录
메뉴 목록
MENU LIST

돼지고기 계란찜 (돼지고기:국내산)	52,000
Traditional steamed egg with pork patty	
传统肉饼蒸蛋	
김을 곁들인 삼겹살 튀김 (돼지고기:국내산)	52,000
Crispy pork with dried seaweed	
脆皮土香猪	
양갈비 구이 (양고기:호주산)	48,000
Pan-grilled lamb rack, cumin - 4pcs	
西域孜然煎羊扒 (4件)	
르쉬느아 특선 동파육 (돼지고기:국내산)	48,000
Famous Dong Po Rou, braised pork belly	
秘制东坡肉	
차우저우 칠리오일 소고기 대파 볶음 (쇠고기:호주산)	42,000
Stir-fried sliced beef, leek, Teochew chili oil	
京葱潮爆牛肉片	
광등식 탕수육 (돼지고기:국내산)	35,000
Fried Jeju pork belly, capsicum, pineapple, sweet and sour sauce	
菠萝咕噜黑豚腩	
사천식 라조기	33,000
Sichuan style stir-fried chicken, dried chili, peanuts	
歌乐山原味辣子鸡	
궁보계정	29,000
Wok-fried chicken ‘Kong Po’ sauce, dried chili, cashew nuts	
宫保腰果鸡丁	

鼎峰
蔬菜和豆腐

채소 · 두부요리

VEGETABLES
& BEANCURD



蔬 菜 和 豆 腐

채소·두부 요리
VEGETABLES & BEANCURD

菜单目录 메뉴 목록 MENU LIST

건새우장 돼지고기 프렌치 빈 볶음 (돼지고기:국내산)	38,000
Stir-fried french beans, minced pork, dried shrimp paste	
虾米酱肉松干煸四季豆	
해삼을 곁들인 으깬감자 볶음	32,000
Mashed potatoes with diced sea cucumber	
关东参勺糊土豆	
마늘과 샐롯을 곁들인 단호박 조림	30,000
Baked pumpkin in casserole, garlic & scallion	
砂锅焗南瓜	
어향소스 가지 조림 (돼지고기:국내산)	28,000
Braised eggplant, minced pork, spicy sauce in clay pot	
怡香茄子煲	
매운소스를 곁들인 다진 돼지고기 마파두부 (두부(콩):외국산, 돼지고기:국내산)	26,000
‘Mapo’ tofu, minced pork, spicy sauce	
麻婆豆腐	
계절 야채 요리 - 마늘 볶음 또는 X.O소스 볶음 또는 굴소스 볶음 또는 조림, 데침	21,000
Stir-fried local seasonal greens (XO sauce, garlic, oyster sauce, superior broth or poached)	
济州时令蔬菜-自制X.O. 酱,蒜蓉,蠔皇,上汤杞子或白灼	

공통원산지 - 배추김치(배추 : 국내산, 고춧가루 : 국내산), 오리고기(중국산), 닭고기(국내산)
알려지가 있는 고객께서는 미리 말씀해주시기 바랍니다. 상기 가격은 원화이며,10%의 부가세가 포함되어 있습니다.
Please advise in advance if you have any food allergies or dietary confinement.
Prices are in Korean Won and inclusive of 10% government tax.
请事先告知我们您有食物过敏或饮食问题。价格是韩元, 已包含10%政府税。

鼎峰
面，饭，粥

면 · 밥 · 죽

NOODLES,
RICE,
& CONGEE



面, 饭, 粥

면·밥·죽
NOODLES, RICE & CONGEE

菜单目录 메뉴 목록 MENU LIST

소고기 쌀면 볶음 (쇠고기:호주산)	29,000
Wok-fried flat rice noodles, sliced beef	
干炒牛河	
해산물 우동 탕면 (육수(돼지고기:국내산, 관자:일본산))	26,000
Superior broth udon, scallop, shrimp	
海鲜乌冬汤面	
홍콩식 계란면 볶음	21,000
Stir-fried Hong Kong egg noodles, superior soy sauce	
豉油王干炒香港生面	
닭육수 탕면 - 중화면, 우동면, 쌀면 (육수(돼지고기:국내산))	8,000
Plain noodles soup - yellow noodles, udon, flat rice noodles	
净汤面 - 中华面, 乌冬面, 河粉	
활전복 관자 돼지고기 죽 (전복:국내산, 돼지고기:국내산, 관자:일본산, 쌀:국내산)	36,000
Fresh abalone, dried scallop, minced pork congee	
鲜鲍鱼干贝肉碎粥	
모듬 해산물 볶음밥 (관자:중국산, 쌀:국내산, 베트남산 섞음)	31,000
Fried rice, crab meat, shrimp, scallop	
蟹肉海鲜炒饭	
블랙빈소스 소고기 새우 볶음밥 (쇠고기:호주산, 쌀:국내산, 베트남산 섞음)	29,000
Fried rice, minced beef, preserved black bean, crispy rice, sakura shrimp	
鼎峰劲爆牛松炒饭	
모렐버섯, 야채 볶음밥 (쌀:국내산, 베트남산 섞음)	29,000
Fried rice, morel mushrooms, diced vegetable	
羊肚菌素粒炒饭	
흰 죽 (쌀:국내산)	3,000
Plain congee, Chinese pickles	
白粥配榨菜	
흰 쌀밥 (쌀:국내산)	3,000
Steamed rice	
白米饭	

공통원산지 - 배추김치(배추 : 국내산, 고춧가루 : 국내산), 오리고기(중국산), 닭고기(국내산)
알려지가 있는 고객께서는 미리 말씀해주시기 바랍니다. 상기 가격은 원화이며,10%의 부가세가 포함되어 있습니다.
Please advise in advance if you have any food allergies or dietary confinement.
Prices are in Korean Won and inclusive of 10% government tax.
请事先告知我们您有食物过敏或饮食问题。价格是韩元, 已包含10%政府税。

鼎峰
甜品
디저트
DESSERT



닝보 탕위엔 (1인분)	12,000
Ningbo style sesame rice balls (per person)	
宁波汤圆 (位)	
코코넛 토끼 푸딩	12,000
Bunny coconut milk pudding	
椰香小白兔	
칼라만시, 알로에, 레몬그라스 젤리 (1인분)	12,000
Calamansi, aloe vera, lemongrass jelly (per person)	
橘子芦荟香茅冻 (位)	
흑미 소스와 코코넛 아이스크림 (1인분)	12,000
Black glutinous rice, coconut ice cream (per person)	
紫糯米伴椰子雪糕 (位)	
망고 사고 (1인분)	12,000
Mango sago cream (per person)	
香芒西米露 (位)	
계절 과일 (1인분)	12,000
Seasonal fresh fruits (per person)	
四季鲜果 (位)	
아이스크림 - 초콜릿, 바닐라, 코코넛 (1인분)	4,000
Selection of ice cream - chocolate , vanilla, coconut (per person)	
自选冰淇淋 - 巧克力, 香草, 椰子 (位)	



鼎峰
酒水

음료 및 주류

BEVERAGES

LE CHINOIS SPIRIT SPECIAL OFFER



JEJUSEM GOSORISUL SPECIAL PROMOTION

제주샘 고소리 술		45,000
Jejusem gosorisul 济州 Gosori 酒	1 병	35,000
	2 병	65,000

용량 : 375ml
알코올 함량 (도수) : 40%

*고소리술 맛있게 마시는 법:

첫 잔에는 고소리술을 그대로 마시며 고소한 맛과 함께 알코올의 강렬한 풍미,
그리고 은은한 단맛을 음미해 보세요.
이후에는 얼음과 클럽 소다 (또는 토닉 워터)를 섞어서 드시면, 고소리술의 깊은
맛을 더욱 부드럽고 은은하게 즐기실 수 있습니다.



CHINESE SPIRITS SPECIAL OFFER

연태고량 1930		280,000
Yantai 1930 烟台古釀 1930	1 병	198,000
	2 병	388,000

용량 : 500ml
알코올 함량 (도수) : 52%



SCOTCH WHISKY SPECIAL OFFER

Glenlivet 12YO		345,000
	1 병	255,000
	2 병	500,000

용량 : 700ml
알코올 함량 (도수) : 40%
종류 : Single malt scotch whisky

상기 가격은 원화이며, 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.
Prices are in Korean Won and inclusive of 10% government tax.
价格是韩元, 已包含10%政府税。

BEER 1 + 1 PROMOTION



1+1 DRAUGHT BEER PROMOTION

기네스 생맥주

Guinness draught | 吉尼斯生啤酒

28,000



1+1 DRAUGHT BEER PROMOTION

스텔라 생맥주

Stella | 斯特拉生啤酒

19,000

상기 가격은 원화이며, 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.
Prices are in Korean Won and inclusive of 10% government tax.
价格是韩元, 已包含10%政府税。

1+1 WINE PROMOTION

France Regions Wine

1 BTL 60,000 | GLASS 1 + 1 23,000



CUVÉE DISSENAY CHARDONNAY

퀴베 디즈네 샤르도네

지역 - 프랑스 랑그독
품종 - 샤르도네
맛 - 버번 바닐라, 꿀, 배
페어링 - 버섯을 곁들인 가금류, 부드러운 치즈



LES COURTINES GRANDE RESERVE

르꼬르틴 그랑 리저브

지역 - 프랑스 랑그독
품종 - 카베르네 소비뇽, 멜롯
맛 - 블랙커런트, 자두, 녹후추, 버터
페어링 - 양고기, 스투, 캐서롤과 숙성된 치즈



LOUIS PERDRIER BRUT EXCELLENCE

루이 페드리에

지역 - 프랑스 브루고뉴
품종 - 우니블랑, 콜롬바드, 풀 블랑쉬
맛 - 마른 사과, 바나나 심지 부분 향, 밀 향, 꿀 향
페어링 - 가금류, 돼지고기



음료 및 주류
BEVERAGES

菜单目录
메뉴 목록
MENU LIST

SPARKLING WINE

Roger goulart Brut Cava DO Penedes, ES	85,000
--	--------

RED WINE

Terrazas de los andes, Malbec “Reserva”, AR	22,000	85,000
Wente Cabernet Sauvignon, US		90,000

WHITE WINE

Wente Chardonnay”Morning fog”, US	22,000	85,000
-----------------------------------	--------	--------

DRAUGHT BEER

Guinness draught	16,000
Stella	12,000

BOTTLED BEER

Tsing Tao	14,000
Terra	12,000
Cass	9,000

COGNAC

Hennessy XO	750,000	
Remy martin XO	680,000	
Martell cordon bleu	600,000	
Hennessy VSOP	21,000	320,000
Remy martin VSOP		320,000

BLENDED SCOTCH WHISKY

Johnnie walker blue	650,000	
Chivas regal - Gold signature 18 YO	450,000	
Glenlivet 12 YO	345,000	
Chivas regal 12 YO	290,000	
Johnnie walker black	19,000	290,000

OTHER WHISKY

Bulleit Bourbon	290,000
Jack daniel’s “Single barrel select”	380,000

한국명주 KOREAN SPIRITS 韩国名酒

금산 인삼주	110,000
Keumsan insamju 锦山人参酒	
명인 안동소주	65,000
Myungin andong soju 名人 安东烧酒	
제주샘 고소리 술	45,000
Jejusem gosorisul 济州 Gosori 酒	
화요 41	90,000
Hwayo 41 火尧 41	
화요 25	50,000
Hwayo 25 火尧 25	
화요 17	40,000
Hwayo 17 火尧 17	

중국명주 CHINESE SPIRITS 中国名酒

귀주 마오타이주	1,500,000
Kweichow Moutai 贵州茅台酒	
국조 1573	2,100,000
Guojiao 1573 国窖1573	
수정방 포레스트 그린	1,200,000
Shui jing fang “Forrest green” 水井坊 菁翠	
수정방 클래식	830,000
Shui jing fang “Classic” 水井坊	
수정방 웰베이	650,000
Shui jing fang “Wellbay” 水井坊 井台装	
우량액 1618	850,000
Wuliangye “1618” 五粮液 1618	
우량액	800,000
Wuliangye 五粮液	
노주노교 자사대국	460,000
Luzhou laojiao “Zisha daqu” 瀘州老窖 紫砂大曲	
연태고량 골드	280,000
Yantai Gold 烟台古釀	
고월용산 소흥주 10년	120,000
Guyuelongshan shaoxing wine 10 years 古越龍山 紹興酒 10年	
수성 블루 프리미엄	80,000
Soosung blue premium 寿星白酒 蓝版	
명량 408	70,000
MingNiang 408 茗酿 408	



커피 COFFEE 咖啡

아메리카노	10,000
Americano 美式咖啡	
아이스 아메리카노	11,000
Iced Americano 美式冰咖啡	
에스프레소	10,000
Espresso 意式浓缩咖啡	
카페 라떼, 카푸치노	11,000
Café latte, cappuccino 拿铁, 卡布其诺	
아이스 카페 라떼, 아이스 카푸치노	12,000
Iced café latte, iced cappuccino 冰拿铁, 冰卡布其诺	
디카페인	10,000
Decaffeinated 低因咖啡	

티 TEA 茶

하우스 티 (보이차, 자스민 또는 국화)	3,000
House tea per person (Pu er, Jasmine or Chrysanthemum) 茶位 (普洱, 香片, 菊花)	
진준미	15,000
Jin jun mei 金骏眉	
실버니들	15,000
Silver needle 白毫银针	
철관음	15,000
Tie guan yin 铁观音	
고급 보이차 (숙차 / 생차)	12,000
Premium pu er (ripe / raw) 陈年普洱 (熟茶 / 生茶)	
다홍파오	10,000
Da hong pao 大红袍	
용정	10,000
Longjing 龙井	
보이차 (생차)	10,000
Pu er (raw) 普洱 (生茶)	

무 카페인 티 CAFFEINE-FREE TEA 无咖啡因茶

청보리차	10,000
Barley tea 大麦茶	

기타 티 OTHER TEA 其它茶

오설록 녹차	11,000
Osulloc green tea 哦雪绿茶	

주스 JUICES 果汁

생과일 주스 (오렌지, 자몽)	13,000
Freshly squeezed fruit juice (Orange, grapefruit) 鲜榨果汁 (橙子, 葡萄柚)	

미네랄 워터 MINERAL WATER STILL 矿泉水

에비앙 500ml	8,000
Evian 500ml 依云水 500ml	

스파클링 워터 SPARKLING WATER 汽泡矿泉水

페리에 330ml	6,000
Perrier 330ml 巴黎水 330ml	

소프트 드링크 SOFT DRINK 汽水

콜라, 제로 콜라, 스프라이트	5,000
Coke, coke zero, sprite 可乐, 无糖可乐, 雪碧	
토닉, 소다, 진저 에일	5,000
Tonic, soda, ginger ale 汤力, 苏打, 干姜	



음료 및 주류
BEVERAGES

菜单目录
메뉴 목록
MENU LIST

CHAMPAGNE

Moet & Chandon Imperial Brut FR, NV	200,000
Veuve Clicquot Yellow Label Brut Reim FR NV	220,000

RED

Guy Chaumont Cote Chalonnais FR 2014	180,000
Cha smith haut lafitte Pessac/Leognan Bordeaux FR 2013	300,000
Domaine raspail/ay Gigondas FR 2010	175,000
Dom. del la butte Bourgueil Mi penteBourgueil FR 2014	135,000
Bindi sergardi Chianti classico Gran Selezione IT 2011	230,000
Alejandro Fernandez Reserva Pesquera Ribera del Duero ES 2012	236,000
Ridge vineyards Geyserville zinfandel Sonoma California US 2014	220,000
Cloudy Bay Pinot Noir Marlborough, NZ	168,000
Terrazas Malbec Reserva Mendoza AR	85,000
Montes Purple angel CL 2020	420,000

WHITE

Dom.Gauby Calcinaires blanc Cotes Catalane IGP L/R FR 2015	115,000
Ritual Sauvignon Blanc Casablanca Valley CL 2014	88,000
Cloudy bay Sauvignon Blanc Marlborough, NZ	138,000
Cape mentelle Sauvignon blanc semillon Margaret River AU 2014	98,000

상기 가격은 원화이며,10%의 부가세가 포함되어 있습니다.
Prices are in Korean Won and inclusive of 10% government tax.
价格是韩元,已包含10%政府税。