육수-닭 | 국내산 상탕육수-닭 | 국내산, 진화햄(돼지고기) | 중국산, 돼지고기 | 국내산 (불도장 육수, 제비집찜 소스, 농탕찜 소스에 사용) 닭고기 | 국내산 오리고기 | 국내산 두부-콩 | 국내산 돼지고기 | 국내산 우럭 | 국내산 안귀 | 국내산 아귀 | 국내산 가리비 | 중국산 배추김치 - 배추 | 국내산, 고춧가루 | 국내산 백김치 - 배추 | 국내산

알레르기 등의 음식 관련 민감 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려 주시기 바랍니다.

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements.

# 프레스티지 오리진 티

Prestige Origin Tea	봉황단총 압시향 (우롱차) Phoenix Dancong Ya Shi Xiang (Oolong Tea)	20,000
	안길백차 (녹차) An ji Bai Cha (Green Tea)	17,000
	동방미인 (우롱차) Oriental Beauty Tea (Oolong Tea)	15,000
	구곡홍매 (홍차) Jiu Qu Hong Mei (Black Tea)	15,000
	궁정금호 (보이차) Royal Tribute Pu-erh Tea (Dark Tea)	15,000

# 시그니처 블렌딩 티

Signature Blending Tea	커피 푸얼 (커피빈을 블렌딩한 티로 몸을 따뜻하게 데워주는 보이티) Coffee Pu-erh (Pu-erh Tea, Coffee Bean, Marigold, Mate, Cocoa Bean, Stevia)	13,000
	레몬 화이트티 (달콤한 과일향과 레몬이 어우러진 깔끔한 맛의 화이트티) Lemon White Tea (White Tea, Lemon Myrtle, Lemongrass, Rosehip, Jasmine, Pineapple)	13,000
	캄 앤 릴렉스 (소화에 도움이 되는 허브와 마음에 안정을 주는 캐모마일티) Calm and Relax (Chamomile, Lavender, Lemon Balm, Peppermint, Amaranth)	13,000
	수정과 차이티 (스파이시한 인도 차이와 달콤한 수정과가 블렌딩된 블랙티) Sujeonggwa Chai Tea (Black Tea, Vanilla Bean, Cinnamon, Ginger, Marigold)	13,000

## 블루밍 티

Blooming Tea	희색만면 (백호은침, 국화, 자스민, 천일홍)	15,000
	Happy Together (Silver Needle, Chrysanthemum, Jasmine, Globe Amaranth Flower)	
	화양연화 (백호은침, 매리골드, 자스민, 천일홍) Mood for Love (Silver Needle, Marigold, Jasmine,	15,000
	Globe Amaranth Flower)	

### 티페어링

Pairing Tea

봉황단총 압시향 (우롱차)

Phoenix Dancong Ya Shi Xiang (Oolong Tea)

구곡홍매 (홍차)

Jiu Qu Hong Mei (Black Tea)

궁정금호 (보이차)

Royal Tribute Pu-erh Tea (Dark Tea)

엄선된 프레스티지 오리진 티 3종과 광동요리가 선사하는 다채로운 풍미를 경험하세요.

20,000

1人 (Per Person)

### 채식메뉴 (런치)

Vegetarian Lunch Menu 계절야채 샐러드 素食套餐

Black Mushrooms and Vegetable Salad

涼拌黑木耳野菜

자연송이 은이버섯 야채 수프

Pine Mushrooms and Silver Ear Mushroom with Vegetable Soup

自然松栮银耳汤

마늘소스 모렐버섯과 두부

Sautéed Seasonal Vegetable, Morels Mushroom and Silken Tofu with Garlic

蒜炒茸野菜

버섯 탕수

Deep-Fried Mushroom with Sweet and Sour Sauce

蔈菇松耳

야채 볶음밥 (쌀 | 국내산)

Fried Vegetable Rice

野菜炒饭

계절과일과 시미루

Seasonal Fruits and Simiro

西米露

135,000

1人 (Per Person)

#### 주말특선

Weekend Lunch

주말 특선전채 Toh Lim Starters 開味前菜

동충하초 은이버섯 대게살 수프 Cordyceps and Silver Ear Mushroom with Crabmeat Soup 冬蟲夏草银耳蟹肉汤

소자소스 자연송이 가리비 아스파라거스 Braised Pine Mushroom, Scallops and Asparagus with Minced Pork Sauce 素子松茸干貝芦笋

콩자장소스 전복 Sautéed Abalone with Black Bean Sauce 豆豉汁鲍鱼

만다린 유과 중새우 Fried Shrimps and Yugwa with Mandarin Sauce 柑橘油果中蝦

향라 매실소스 소고기와 특상야채 (소고기 | 호주산) Stir-Fried Beef and Special Vegetable with Spicy Plum Sauce 香辣梅實牛肉特上野菜

식사 (쌀 | 국내산, 소고기 | 호주산) Rice or Noodles 食事

도림 디저트 Toh Lim Dessert 特選甛品

160,000 1人 (Per Person)

상기 메뉴는 차를 포함하고 있으며, 2인분 이상 주문 시 가능합니다. The above menu includes tea. Minimum order is for two people.

#### 만춘미식

Chef's Special 晚春美食

간장소스 코끼리 조개 전채 Japanese Geoduck Starter 太平洋潜泥蛤

불로장생탕 Braised Seafood with Brown Broth Sauce 不老長生汤

XO소스 통 해삼 모렐버섯 Braised Sea Cucumber and Morel Stuffed Shrimp with XO Sauce XO海蔘羊肚菌

산호초 흑돼지 Deep-Fried Pork with Sweet and Sour Sauce 珊瑚礁古老肉

일품 전복 한우 소꼬리찜 (소고기 | 국내산 한우) Braised Oxtail and Whole Abalone with Shao Hsing Rice Wine Sauce 一品炖牛尾鮑魚

캐비어를 곁들인 해황소스 이나니와우동 Inaniwa Noodle with Caviar and Crab Roe Sauce 蟹黃稻庭烏龍麵

홍콩식 과일 탕수이 Hong Kong-Style Fruit Tang Sui 港式水果糖水

230,000

1人 (Per Person)

상기 메뉴는 차를 포함하고 있으며, 2인분 이상 주문 시 가능합니다. The above menu includes tea. Minimum order is for two people.

Kum 錦 고법 불도장 Bul Do Jang 古法佛跳牆

XO소스 통 해삼과 알배추 Braised Sea Cucumber and Cabbage with XO Sauce XO海蔘白菜

콩자장소스 가리비 Sautéed Scallops with Black Bean Sauce 豆豉汁干貝

광동식 간장소스 활 바닷가재와 통전복 찜 Steamed Live Lobster and Whole Abalone with Soy Sauce 清蒸活龍蝦鮑魚

셔벗 Sherbet 果香冰沙

특제소스 한우 안심 스테이크와 모둠버섯 (소고기 | 국내산 한우) Sautéed Korean Beef Tenderloins and Mushrooms with Black Pepper Sauce 黑椒頂菇拼盤韓牛肉

식사 (쌀 | 국내산, 소고기 | 호주산) Rice or Noodles 食事

도림 디저트 Toh Lim Dessert 特選甛品

230,000 1人 (Per Person)

상기 메뉴는 차를 포함하고 있으며, 2인분 이상 주문 시 가능합니다. The above menu includes tea. Minimum order is for two people.

#### 무릉도워

Paradise (Tea and Food Pairing) 武陵桃源

도림 고법 불도장 (봉황단총 압시향)

Toh Lim Bul Do Jang (Phoenix Dancong Ya Shi Xiang Tea) 桃林古法佛跳牆

어향소스 일품 통 해삼

Braised Stuffed Shrimp in Sea Cucumber with Yuxiang Sauce 魚香一品海蔘

송로버섯 제비집 특품 대전복

Braised Whole Abalone, Bird's Nest and Truffle with Brown Broth Sauce 濃湯鮑魚

북경오리 (궁정금호)

Peking Duck (Royal Tribute Pu-erh Tea) 北京烤鴨

광동식 간장소스 활 바닷가재 찜 Steamed Live Lobster with Soy Sauce 清蒸活龍蝦

셔벗 Sherbet 果香冰沙

특제소스 한우 안심 스테이크와 자연송이 (소고기 | 국내산 한우)

Sautéed Korean Beef Tenderloins and Pine Mushrooms with Black Pepper Sauce 黑椒松茸韓牛肉

식사 (쌀 | 국내산, 소고기 | 호주산)

Rice or Noodles 食事

통메론 시미루 (수정과 차이티)

Toh Lim Melon Simiro (Sujeonggwa Chai Tea)

蜜瓜柿子西米露

500,000 1人 (Per Person)

상기 메뉴는 프레스티지 오리진 티 2종, 시그니처 블렌딩 티 1종이 포함되어 있으며, 2인분 이상 주문 시 가능합니다.

The above menu includes two types of prestige origin tea and one type of signature blending tea. Minimum order is for two people.

모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

All prices are in Korean won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.

#### 북경 오리

Peking Duck 北京烤鴨 북경오리 (1일 전 예약) Peking Duck (One Day Pre-Order Required.) 北京烤鸭 Whole Piece 180,000

SIDE MENU

백채 북경오리탕 18,000 Peking Duck Broth with Napa Cabbage 發財多福鴨肉湯

크리스피 오리볶음밥 (쌀 | 국내산) 18,000 Peking Duck Fried Rice 鴨鬆醬油炒飯

북경오리 상추쌈 (찹쌀누릉지-쌀 | 중국산) 18,000 Stir-Fried Minced Peking Duck in Lettuce Wrappers 秒鴨鬆

국내 최적의 환경에서 40여일 동안 정성으로 키운 오리를 북경오리 최고장인 쉬해동 셰프가 원나라때부터 전해지는 베이징의 전통방식 그대로 정성껏 구워내었습니다. TOH LIM The Canton Table의 북경오리는 특제 소스를 여러 번 발라 저온에서 12시간 이상 말리고 숙성시킨 후, 오리 전용 화덕인 비치오븐에 구워내어 껍질이 바삭하고 육질이 부드러우며 담백한 맛이 일품입니다.

### 바비큐

烧烤 Barbecue Pork with Honey Sauce

蜜汁頂級猪叉燒

광동식 눈꽃 크리스피 삼겹살 (1일 전 예약) 68,000

Crispy Roasted Pork Belly (One Day Pre-Order Required.)

脆皮燒腩仔

## 딤섬

Dim Sum 点心	시그니처 딤섬 4종 Signature Dim Sum (Four Kinds) 点心四品	27,000
	크리스피 새우 홍창편 (Six Pieces) (쌀   태국산) Steamed Rice Flour Roll Stuffed with Crispy Shrimp 脆皮明虾腸粉	27,000
	군만두 (Four Pieces) Fried Dumpling with Pork 煎饺	27,000
	소룡포 (Three Pieces) Xiaolongbao 小籠包	24,000
	하가우 (Three Pieces) Steamed Shrimp & Bamboo Shoot Dumpling 筍尖鮮蝦餃	21,000
	쇼마이 (Three Pieces) Steamed Shrimp and Pork Dumpling with Flying Fish Roe 飛魚卵烧卖	21,000

# 딤섬

Dim Sum 点心	돼지고기 야채 춘권 (Three Pieces) Deep-Fried Spring Roll with Pork and Vegetable 豚肉脆春卷	21,000
	송로버섯 교자 (Three Pieces) Steamed Assorted Mushroom Dumpling with Truffle 什锦蘑菇餃	21,000
	차슈빠오 (Three Pieces) BBQ Dumpling 叉燒包	21,000
	소고기 페이스트리 (Three Pieces) (소고기   호주산) Beef Pastry 黑椒牛肉千层酥	21,000

### 전채

Starter 前菜	도림 모둠 냉채 Assorted Cold Platter 各式特選冷菜	75,000
	팔진 양장피 전채 Mixed Seafood and Vegetables with Mustard Sauce 八珍兩張皮	75,000
	전복 냉채 Abalone Cold Platter 鮑魚冷菜	75,000
	마라 흑목이버섯 오이 무침 Sichuan-Style Black Mushrooms and Cucumber 麻辣涼拌黑木耳黄瓜	18,000

#### 수프

Soup 湯	도림 고법 불도장 (소고기   호주산) Toh Lim Bul Do Jang 桃林古法佛跳牆	170,000
	도림 금즙 홍소 팔진탕 (소고기   호주산) Toh Lim Braised Seafood and Beef with Brown Broth Sauce 桃林金汁八珍汤	170,000
	바닷가재 산라탕 Hot and Sour Lobster Soup 酸辣龍蝦羹	55,000
	동충하초 자연송이 전복 수프 Abalone and Pine Mushrooms with Cordyceps Militaris Soup 冬蟲夏草鮑魚松栮汤	45,000
	산라탕 Hot and Sour Seafood Soup 酸辣羹	38,000
	동충하초 대게살 수프 King Crab with Cordyceps Militaris Soup 冬蟲夏草蟹肉汤	38,000

#### 해산물

Seafood 海鮮 홍소 해삼 전복 자연송이

220,000

Braised Sea Cucumber, Abalone and Pine Mushrooms with Oyster Sauce

红烧海参鮑魚松栮

홍소해삼

220,000

Braised Sea Cucumber with Oyster Sauce

紅燒海参

해삼 동파육

210,000

Braised Sea Cucumber and Pork Belly with Bao Bun

海参东坡肉

금사 오룡해삼

180,000

Shrimp Stuffed Sea Cucumber with Hot Sauce

金絲烏龍海参

광동식 활 생선 찜 (2일 전 예약)

Whole Piece 180,000

Cantonese Steamed Rock Fish (Two Day Pre-Order Required.)

清蒸活鱼

광동식 활 바닷가재 (간장, 마늘, 칠리 소스 선택) Whole Piece 180,000

Live Lobster with Choice of Sauce (Soy, Garlic, Chili)

三味活龍蝦

전복 자연송이

135,000

Sautéed Pine Mushroom and Abalone

with Oyster Sauce

松茸鮑魚

### 해산물

Seafood 海鮮	전가래복 Stir-Fried Chicken, Seafood and Vegetables with Oyster Sauce 全家來福	95,000
	팔진 해물 누릉지탕 (찹쌀누룽지-쌀   중국산) Braised Seafood and Vegetables with Brown Sauce on Fried Crispy Rice 海鮮鍋粑	95,000
	게살 해분소스 송로버섯 류산슬 Truffle Yu San Seul with Crabmeat and Egg White Sauce 松露溜三絲芙蓉蟹肉	85,000
	비풍당소스 랍스터 Fried Lobster with Garlic Bread Powder Sauce 避风塘龍蝦	75,000
	깐풍 전복 Fried Abalone with Garlic Sauce 蒜椒干烹鮑魚	75,000
	간장소스 메로 찜 Steamed Toothfish with Soy Sauce 清蒸雪鱼	75,000
	중새우 (마늘, 마요네즈 크림, 칠리 소스 선택) Fried Shrimp with Choice of Sauce (Garlic, Mayonnaise, Chili) 三味中虾仁	65,000

# 소고기, 돼지고기, 닭고기

Beef, Pork, Chicken 牛肉, 豚肉, 鷄肉	흑후추소스 한우 안심과 계절 야채 (소고기   국내산 한우) Sautéed Korean Beef Tenderloins with Black Pepper Sauce 黑椒韓牛肉	95,000
	총유소스 한우 안심과 자연송이 볶음 (소고기   국내산 한우) Stir-Fried Korean Beef Tenderloins and Pine Mushrooms with Green Onion Oil Sauce 蚝油韓牛肉	95,000
	한우 안심 탕수육 (소고기   국내산 한우) Deep-Fried Korean Beef Tenderloin with Sweet and Sour Sauce 糖醋韓牛肉	78,000
	고법 동파육 Cantonese-Style Pork Belly with Bao Bun 東坡五花	65,000
	광동식 탕수육 Deep-Fried Pork with Sweet and Sour Sauce 鍋包肉	63,000
	마늘소스 치킨 Fried Chicken with Garlic Sauce 干烹鸡	63,000
	진강초 유린기 Fried Chicken in Chinkiang Vinegar Soy Sauce 香醋油淋鸡	63,000
	레몬소스 치킨 Fried Chicken with Lemon Sauce	63,000

炸鷄柠檬酱

# 두부, 야채

Bean Curd, Vegetable 豆腐, 蔬菜	바닷가재 마파 두부 Braised Silken Tofu and Lobster with Hot Sauce 麻婆辣豆腐扒龍蝦	98,000
	마파두부 Braised Silken Tofu with Hot Sauce 麻婆豆腐	55,000
	어향 가지 새우 Fried Eggplant Stuffed with Shrimp and Yuxiang Sauce 漁香茄子碎虾	55,000
	게살 해분소스 두부 Braised Silken Tofu with Crabmeat Sauce 海粉豆腐	50,000
	게살 해분소스 브로콜리 Poached Broccoli with Crabmeat Sauce 蟹粉西兰花	50,000
	사천식 가지 두부 Sichuan-Style Sautéed Eggplant, Silken Tofu and Pork with Hot Sauce 四川茄子豆腐	50,000
	마늘소스 계절 그린채소 볶음 Sautéed Seasonal Vegetable with Garlic Sauce	40,000

蒜炒頂上素

Rice 飯	모둠버섯 한우 안심 솥밥 (쌀   국내산, 소고기   국내산 한우) Clay Pot Rice with Korean Beef Tenderloin and Mushrooms 上素牛柳煲仔饭	50,000
	모둠버섯 전복 솥밥 (쌀   국내산) Clay Pot Rice with Abalone and Mushrooms 上素鲍鱼煲仔饭	50,000
	팔진 해산물 솥밥 (쌀   국내산) Clay Pot Rice with Seafood 八珍海鮮煲仔饭	50,000
	고법 동파육 솥밥 (쌀   국내산) Clay Pot Rice with Pork Belly 东坡肉仔饭	46,000
	사천식 가지 두부 솥밥 (쌀   국내산) Sichuan-Style Clay Pot Rice with Eggplant and Silken Tofu 四川茄子豆腐煲仔饭	42,000
	하와이안 파인애플 볶음밥 (게살, 차슈 중 선택) (쌀   국내산) Fried Rice with Pineapple (Crabmeat or BBQ) 菠萝叉烧炒饭	32,000
	볶음밥 (XO 게살, 차슈 중 선택) (쌀   국내산) Fried Rice (XO Crabmeat or BBQ)	32,000

炒饭

Noodle 麵	바닷가재 해물짬뽕 Spicy Lobster Noodle Soup 辣味龍蝦湯麪	49,000
	특제 전가복 자장면 Ja Jang Myeon with Special Seafood and Beef 全家福炸醬麪	49,000
	통전복 삼선 백짬뽕 Abalone Noodle Soup 三鮮炒碼麵	38,000
	통전복 팔진 울면 Chinese Stir-Fried Seafood and Vegetable Noodle Soup 八珍溫麵	38,000
	우육탕면 (소고기   호주산) Beef Noodle Soup 蘭州式牛肉麵	36,000
	홍콩식 에그누들 차우면 Stir-Fried Chinese Egg Noodle with Beef 鸡蛋炒麵	36,000
	자연송이 야채탕면 Pine Mushrooms and Vegetables with Noodle Soup 松栮蔬菜湯麵	35,000
	사천식 비빔 탄탄면 Sichuan Dandan Noodle 四川擔擔麵	32,000
	유포면 Chili Oil Noodle 油泼面	32,000
	한우 자장면 (소고기   국내산 한우) Ja Jang Myeon with Korean Beef 特色炸醬麪	32,000

# 채식메뉴

Vegetarian menu 素食	버섯탕수 (마늘, 칠리, 탕수 소스 선택) Fried Mushroom with Choice of Sauce (Garlic, Chili, Sweet and Sour) 蘑菇類	55,000
	사천식 가지 두부	50,000
	Sichuan-Style Sautéed Eggplant, Silken Tofu and Pork with Hot Sauce	
	四川茄子豆腐	
	마늘소스 계절 그린채소 볶음	40,000
	Sautéed Seasonal Vegetable with Garlic Sauce 蒜炒頂上素	
	자연송이 은이버섯 야채 수프	38,000
	Pine Mushrooms and Silver Ear Mushroom with Vegetable Soup 松茸汤包	
	14.47.00 已	
	마라 흑목이버섯 오이 무침	18,000
	Sichuan-Style Black Mushrooms and Cucumber 麻辣涼拌黑木耳黄瓜	

# 채식-밥

Vegetarian Rice 素食	모둠버섯 청경채 솥밥 (쌀   국내산) Clay Pot Rice with Bok Choy and Mushrooms 上素靑菜煲仔饭	42,000
	사천식 가지 두부 솥밥 (쌀   국내산) Sichuan-Style Clay Pot Rice with Eggplant and Silken Tofu 四川茄子豆腐煲仔饭	42,000
	하와이안 파인애플 볶음밥 (쌀   국내산) Fried Rice with Pineapple and Vegetable 菠萝炒饭	32,000
	야채 볶음밥 (쌀   국내산) Fried Vegetable Rice 野菜炒饭	32,000

# 채식-면

Vegetarian Noodle 素食	자연송이 야채탕면 Pine Mushrooms and Vegetables with Noodle Soup 松栮蔬菜湯麵	35,000
	야채 유포면 Chili Oil Noodle with Vegetable	32,000
	野菜油泼面	

### 디저트

Dessert 甛品	통메론 시미루 Toh Lim Melon Simiro 蜜瓜柿子西米露	48,000
	현미 플레이크 고구마 빠스 Candied Sweet Potatoes with Flakes 拔丝地瓜	23,000
	망고 케이크 Toh Lim Mango Cake 芒果蛋糕	18,000
	복숭아 케이크 Toh Lim Peach Cake 桃子蛋糕	18,000
	망고 푸딩 Mango Pudding 芒果布丁	18,000
	아이스크림과 구운 바나나 흑당 Ice Cream with Caramelized Oven-Baked Bananas with Black Sugar 冰淇淋和烤黑糖香蕉	18,000
	아이스크림과 흑임자 슈 Ice Cream with Black Sesame Choux	18,000

冰淇淋和黑荏子泡芙