

Taipan

Taipan

타이판 레스토랑에서 사용하는

쇠고기는 미국산/호주산,
한우는 국내산,
돼지고기는 국내산,
닭고기는 국내산,
스프와 소스의 닭뼈는 국내산,
오리고기는 국내산,
우럭은 국내산,
새우는 베트남산,
오징어는 원양,
갑오징어는 베트남산,
콩은 미국산/중국산,
배추김치의 배추는 국내산,
배추김치의 고추가루는 국내산,
조리용 고추가루는 혼합산
(국내산70%, 중국산30%),
누룽지는 중국산,
쌀은 국내산,
안남미 베트남산입니다.

中國 傳統酒

	Alc	Size	Bottle
회계산 20년 會稽山 紹興酒 20年 Kuaijishan Shaoshing	17%	500ml	W 290,000
고월용산 10년 古越龍山 10年 Guyuelongshan Shaoshing	17%	500ml	W 110,000
귀주마오타이 貴州茅台酒 Kweichow Moutai	53%	500ml	W1,080,000
오량액주 五梁液酒 Wuliangyeh Chiew	52%	500ml	W 710,000
수정방 水井坊 Shui Jing Fang	52%	500ml	W 520,000
천지람 天之籃 Tianzhilan	42%	480ml	W 380,000
연태노장주 烟台老漿酒 Yantai Nojang Gold	52%	500ml	W 240,000
해지람 海之藍 Haizhilan	42%	480ml	W 180,000
연태고량주 烟台高粱酒 Yantai Guniang	34%	500ml 250ml 125ml	W 59,000 W 30,000 W 16,000
금문고량주 金門高粱酒 Jimmoon Kaoriang	58%	300ml	W 93,000
마오타이 茅台酒 Mau Tai	54%	500ml	W 110,000
양하대곡 洋河大曲 Yanghe Daqu	38%	500ml	W 83,000
천진고량주 天津高粱酒 Tienjin Kaoriang	49%	560ml	W 59,000
공부가주 孔府家酒 Kongfuzza Jiu	39%	500ml	W 59,000
죽엽청주 竹葉青酒 Chuyehching	45%	250ml	W 38,000

Should you have any special dietary requirements, please advise us.

식이 알레르기 또는 특별한 요구가 있으시면 알려주시기 바랍니다.

如有食物過敏或特別要求請提前告知。

苦手な食材やアレルギーなどがございましたら事前にお申し出ください。

DRAFT BEER

		Glass
Suntory Premium		W 16,000
Asahi		W 16,000
OB Premier		W 9,000

BEER - BOTTLE

		Bottle
Erdinger Weissbier	500ml	W 19,800
Suntory Premium Malt, Guinness, Leffe Brown	330ml	W 15,000
Asahi, Stella Artois, Heineken, Corona, Tsingtao	330ml	W 12,000
Budweiser, OB, Hite, Cass, Kloud	330ml	W 9,000

FRESHILY SQUEEZED JUICE

	Glass
Orange, Tomato, Kiwi, Carrot, Apple...	W 18,000

MINERAL WATER

	Bottle
San Pellegrino (500ml), Acqua Panna (500ml)	W 11,000
Perrier Water (330ml), Evian Water, Ulleung Deep Sea Water (500ml)	W 9,000

Should you have any special dietary requirements, please advise us.
식이 알레르기 또는 특별한 요구가 있으시면 알려주시기 바랍니다.
如有食物过敏或特别要求请提前告知。
苦手な食材やアレルギーなどがございましたら事前にお申し出ください。

CHAMPAGNE

Moët & Chandon, Brut Impérial	W 175,000
Veuve Clicquot Ponsardin, Yellow Label	W 230,000
Dom Pérignon	W 630,000

WHITE WINE

Oxford Landing Chardonnay, Yalumba	W 58,000
Chardonnay, Castle Rock	W 82,000
Cellar Selection Sauvignon Blanc, Sileni	W 83,000
Koonunga Hill Chardonnay, Penfolds	W 85,000
Anthilia IGT, Donnafugata	W 90,000
Chardonnay, Montes Alpha	W 96,000
Chablis "La Pierrelee", La Chablisienne	W 122,000
Chablis 1er Cru Cote de Lechet, Domaine Bernard Defaix	W 148,000
Chardonnay, Robert Mondavi	W 160,000
Meursault, Lou Dumont	W 260,000
Chardonnay, Far Niente	W 340,000

RED WINE

Oxford Landing Cabernet Syrah, Yalumba	W 58,000
Fantini Montepulciano d'Abruzzo DOC, Farnese	W 63,000
Nero d'Avola Sangiovese IGT, Gergenti	W 72,000
Syrah Reserva, Chocalan	W 78,000
Cabernet Sauvignon, Castle Rock	W 83,000
Château Le Pey, Cru Bourgeois	W 89,000
Cabernet Sauvignon, Montes Alpha	W 93,000
Syrah, Antu Ninquén	W 98,000
Château Mont-Pérat	W 108,000
Chianti Classico DOCG, Banfi	W 118,000
Marqués de Riscal Reserva, Rioja	W 138,000
Pinot Noir, Cloudy Bay	W 170,000
Châteauneuf du Pape, Luc Baudet	W 180,000
Cabernet Sauvignon, Robert Mondavi	W 200,000
Château Giscours	W 250,000
Château Talbot, Grand Cru Classé	W 290,000
Cabernet Sauvignon, Joseph Phelps	W 310,000

Should you have any special dietary requirements, please advise us.
식이 알레르기 또는 특별한 요구가 있으시면 알려주시기 바랍니다.
如有食物过敏或特别要求请提前告知。
苦手な食材やアレルギーなどがございましたら事前にお申し出ください。

점심 특선 **강** | 康 | 康

₩ 65,000

건관자와 킹크랩 스프 | 瑤柱蟹肉羹 | 干し貝柱と蟹のスープ
Conpoy Soup with King Crab Meat

송이와 아스파라거스 새우 | 松茸蘆筍蝦 | 海老の松茸とアスパラガス添え
Sautéed Prawns with Pine Mushrooms and Vegetables

전복소스와 건전복 찜 | 鮑汁一品鮑 | 아왓비소스와干시아왓비蒸시
Braised Dried Whole Abalone in Brown Sauce

마라소스와 가리비볶음 | 麻辣原貝珠 | ホタテ炒め麻辣ソース
Sautéed Scallops with Hot Sauce

검은콩소스와 향정살 | 豉汁松板肉 | 豚トロの黒豆ソース
Pan Fried Pork Neck with Black Bean Sauce

식사 | 飯或麵 | ご飯または麵類
Fried Rice or Noodles

코코넛 시미로 | 椰汁西米露 | 타피오카코코나츄츄밀크
Chilled Sago with Coconut Milk

점심 특선 **녕** | 寧 | 寧

₩ 87,000

킹크랩 살과 전복 스프 | 鮑絲蟹肉羹 | 蟹とアワビのスープ
King Crab Meat and Abalone Soup

홍소 경도해삼 | 京都海參湯 | 四川風ナマコ
Braised Sichuan Style Sea Cucumber and Minced Beef

대파와 생강소스의 메로튀김 | 葱薑味雪魚 | 長ねぎと生姜ソースのメロ揚げ
Deep Fried Fillet of Mero with Ginger Leek Sauce

칠리소스 새우 | 乾燒明蝦球 | 海老チリソース
Braised Prawns with Chili Sauce

아스파라거스와 쇠고기 | 蘆筍炒牛肉 | 아스파라거스와牛肉
Sautéed Shredded Beef and Asparagus

식사 | 飯或麵 | ご飯または麵類
Fried Rice or Noodles

신선한 과일 | 新鮮水果 | フレッシュフルーツ
Seasonal Sliced Fresh Fruit

Should you have any special dietary requirements, please advise us.
식이 알레르기 또는 특별한 요구가 있으시면 알려주시기 바랍니다.
如有食物過敏或特別要求請提前告知。
苦手な食材やアレルギーなどがございましたら事前にお申し出ください。

복 | 福 | 福

W 115,000

견과 피단 두부 전채 | 皮蛋豆腐盤 | ナッツピータン豆腐の前菜
Silken Beancurd and Duck Egg with Walnuts

장생불도장 | 長生佛跳牆 | 長生きぶっとびスープ
Longevity Buddha Jumps Over the Wall

가리비 굴소스와 건전복 찜 | 瑤珠蠔油鮑 | 干しアワビ煮のホタテのオイスターソース
Steamed Dried Abalone with Scallop Oyster Sauce

야채와 새우전병 완자 | 香煎蝦肉餅 | 野菜と海老の肉餅
Stir Fried Shrimp Pancake with Vegetables

검은콩소스와 쇠고기안심 | 豉汁牛里脊 | 牛ヒレの黒豆ソース
Stir Fried Beef Tenderloin with Black Bean Sauce

식사 | 飯或麵 | ご飯または麵類
Fried Rice or Noodles

신선한 과일 | 新鮮水果 | フレッシュフルーツ
Seasonal Sliced Fresh Fruit

녹 | 祿 | 祿

W 150,000

타이판 특품냉채 | 大班特品盤 | 大班特品冷菜
Taipan Special Cold Appetizers

성게알소스 캐비어와 가리비살 | 海膽魚子貝 | キャビアとホタテのウニソース
Braised Caviar and Scallops with Sea Urchin Sauce

X.O소스 자연송이와 완도산 전복 | X.O松茸鮑片 | 松茸とアワビのXO醬ソース
Sautéed Abalone and Pine Mushrooms with X.O Sauce

사천소스의 도미살 튀김 | 川味汁魚塊 | 四川風ソースと鯛の揚げ物
Deep Fried Fillet of Sea Bream with Sichuan Sauce

흑후추소스와 국내산 한우 등심 | 黑椒牛里脊 | 韓牛ロースの黒胡椒ソース
Stir Fried Beef Sirloin with Black Pepper Sauce

식사 | 飯或麵 | ご飯または麵類
Fried Rice or Noodles

신선한 과일 | 新鮮水果 | フレッシュフルーツ
Seasonal Sliced Fresh Fruit

Should you have any special dietary requirements, please advise us.
식이 알레르기 또는 특별한 요구가 있으시면 알려주시기 바랍니다.
如有食物過敏或特別要求請提前告知。
苦手な食材やアレルギーなどがございましたら事前にお申し出ください。

수 | 壽 | 寿

₩ 285,000

부용 킹크랩살과 캐비아 | 芙蓉蟹肉羹 | 蟹玉(芙蓉蟹)とキャビア
Stir Fried King Crab Meat and Caviar with Egg White

전복소스 제비집과 야채 | 鮑汁燕窩菜 | 燕の巣と野菜のアワビソース
Steamed Bird's Nest with Abalone Sauce

활 바닷가재 요리 | 活龍蝦料理 | 活ロブスター料理
Steamed Live Lobster with Garlic Soy Sauce

검은콩소스 완도산 활 전복 | 豉汁蒸活鮑 | 活アワビの黒豆ソース
Steamed Live Abalone with Black Bean Sauce

장생불도장 | 長生佛跳牆 | 長生きぶっとびスープ
Longevity Buddha Jumps Over the Wall

식사 | 飯或麵 | ご飯または麺類
Fried Rice or Noodles

옥수수탕과 신선한 과일 | 拔絲粟米 新鮮水果 | とうもろこしの揚げ菓子とフレッシュフルーツ
Caramelized Sweetcorn and Fresh Fruit

Should you have any special dietary requirements, please advise us.

식이 알레르기 또는 특별한 요구가 있으시면 알려주시기 바랍니다.

如有食物過敏或特別要求請提前告知。

苦手な食材やアレルギーなどがございましたら事前にお申し出ください。

활 바닷가재 | 活龍蝦 | 活ロブスター | LIVE LOBSTER (500g) W 75,000

찜 | 蒸 | 蒸し | Steamed

구이 | 焗 | 焼き | Grilled

볶음 | 炒 | 炒め | Stir-Fried

조림 | 煮 | 煮物 | Braised

활 전복 | 活鮑魚 | 活アワビ | LIVE ABALONE (100-120g) W 35,000

간장소스 찜 | 清蒸 | 醬油蒸し | Steamed with Superior Stock

마늘향 찜 | 蒜蓉蒸 | ニンニク蒸し | Steamed with Garlic Flavoring

검은콩소스 찜 | 豉汁蒸 | 黒豆ソース蒸し | Steamed with Black Bean Sauce

굴소스 | 蠔油 | オイスターソース | Braised with Oyster Sauce

활 생선 | 活魚 | 活魚 | LIVE FISH 시가 時価

간장소스 찜 | 清蒸 | 醬油蒸し | Steamed with Superior Stock

검은콩소스 찜 | 豉汁蒸 | 黒豆ソース蒸し | Steamed with Black Bean Sauce

특선 메뉴 | 总厨招牌菜 | 特選メニュー | CHEF'S SIGNATURE

장생불도장 | 長生佛跳墙 | 長生きぶっとびスープ W 85,000
Longevity Buddha Jumps Over the Wall

제비집 찜 전복소스 | 鮑汁蒸官燕 | 燕の巣蒸し アワビソース W 150,000
Boiled Bird's Nest with Abalone Sauce

부용 제비집 | 官燕炒鮮奶 | 燕の巣と玉子の自身スープ W 120,000
Stir Fried Bird's Nest with Fresh Cream and Egg White

북경식 오리구이 (한마리) | 北京烤鴨(整只) | 北京ダッグ (1羽) W 150,000
Whole Peking Duck with Condiments

Should you have any special dietary requirements, please advise us.
식이 알레르기 또는 특별한 요구가 있으시면 알려주시기 바랍니다.
如有食物過敏或特別要求請提前告知。
苦手な食材やアレルギーなどがございましたら事前にお申し出ください。

전채요리 | 冷盤 | 前菜 | APPETIZER

네 가지 특품 냉채 | 大班拼盤 | 4種の特品冷菜
Four Kinds of Special Appetizer W 34,000

오향장우육 | 五香醬牛肉 | 五香醬牛肉
Cold Braised Beef Shank W 35,000

마늘 오이 샐러드 | 蒜香拌黃瓜 | ヘルシーなニンニクとキュウリのサラダ
Healthy Cucumber and Garlic Salad W 18,000

대파향소스로 버무린 갑오징어 | 葱香拌花枝 | ネギ油で和えたコウイカ
Marinated Cuttlefish with Scented Leek Oil W 28,000

산초마라 돼지귀살 샐러드 | 麻辣拌豬耳 | 麻辣豚耳サラダ
Marinated Minced Pork Ears and Hot Spicy Salad W 25,000

향라소스 국내산 돈수육 | 香辣雲白肉 | 香辣韓國產豚肉
Chilled Sliced Pork Served with Spicy Garlic Sauce W 25,000

호두견과 피단두부 | 核桃皮蛋豆腐 | 胡桃とピータン豆腐
Silken Beancurd with Duck Eggs and Walnut W 28,000

스프류 | 湯羹 | 스프 | SOUP

제비집 킹크랩살 스프 | 蟹肉燕窩羹 | 燕の巣と蟹のスープ
Bird's Nest Soup with King Crab Meat W 68,000

킹크랩살 스프 | 皇帝蟹肉羹 | 蟹のスープ
King Crab Meat Soup W 24,000

고수 새우완자 스프 | 香菜蝦肉丸子湯 | 香菜と海老団子のスープ
Shrimp Meat Ball Soup with Coriander W 18,000

실당면 흑초 산라 스프 | 黑醋粉絲酸辣羹 | 春雨の黒酢酸辣スープ
Hot and Sour Soup with Chinese Vermicelli W 20,000

Should you have any special dietary requirements, please advise us.
식이 알레르기 또는 특별한 요구가 있으시면 알려주시기 바랍니다.
如有食物過敏或特別要求請提前告知。
苦手な食材やアレルギーなどがございましたら事前にお申し出ください。

해삼 전복류 | 海參及鮑魚 | ナマコ・アワビ類 | SEA CUCUMBER & ABALONE

해삼과 전복 | 海參鮑魚 | ナマコとアワビ W 90,000
Braised Sea Cucumber and Abalone

경도해삼 | 京都海參 | ナマコと牛肉の炒めもの W 70,000
Braised Sichuan Style Sea Cucumber and Minced Beef

새우를 다져넣은 오롱해삼 | 烏龍海參 | 刻み海老とナマコの炒めもの W 64,000
Sauteed Sea Cucumber with Minced Shrimp Filling

전복과 청경채 굴소스 | 翡翠蠔油鮑魚 | アワビと青梗菜のオイスターソース W 38,000
Steamed Sliced Abalone and Bok Choy with Oyster Sauce

전복과 야채 생크림소스 | 時菜奶油鮑魚 | アワビと野菜の生クリームソース W 38,000
Steamed Sliced Abalone and Vegetables with Fresh Cream Sauce

갑각류 | 蝦蟹菜肴 | 甲殼類 | CRUSTACEAN

면보하 | 麵包蝦 | 海老トースト W 35,000
Deep Fried Minced Shrimp with Sliced Bread

새우 칠리소스와 마요네즈소스 | 雙味中蝦 | エビチリソースとマヨネーズソース W 34,000
Sauteed Prawns with Chili and Mayonnaise Sauce

간풍새우 | 乾烹中蝦 | ガーリック海老チリソース W 34,000
Fried Prawns with Garlic and Chili Sauce

홍대게살 볶음 | 炒芙蓉蟹肉 | カニ玉炒め W 38,000
Braised Red King Crab Meat

가리비와 야채 볶음 | 碧綠炒扇貝 | ホタテと野菜炒め W 30,000
Stir Fried Scallops with Vegetables

조염 소프트셀 크랩 | 椒塩軟殼蟹 | 軟殼蟹の唐揚げ W 38,000
Deep Fried Spicy Soft Shell Crab

광동식 마늘 게살 튀김 | 廣式蒜茸太皇蟹 | 廣東風蟹にんにく揚げ W 52,000
Cantonese Style Soft Fried Crab Meat with Garlic Sauce

Should you have any special dietary requirements, please advise us.
식이 알레르기 또는 특별한 요구가 있으시면 알려주시기 바랍니다.
如有食物過敏或特別要求請提前告知。
苦手な食材やアレルギーなどがございましたら事前にお申し出ください。

해산물류 | 海鮮 | 海鮮 | SEAFOOD

전가복 全家福 全家福 Sautéed Assorted Seafood with Vegetables	W 58,000
양장피 잡채 兩張皮 中華冷菜 Assorted Hot and Cold Ingredients with Mustard Sauce	W 35,000
해물 누룽지탕 海鮮鍋巴湯 海鮮おこげ湯 Scorched Rice Soup with Seafood Served in a Pot	W 48,000
모듬 삼슬 해물 볶음 炒海鮮三絲 海鮮炒め Assorted Braised Shredded Seafood	W 38,000
잣과 모듬 해물 볶음 松子海鮮粒 松の実の海鮮炒め Stir Fried Mixed Seafood with Pine Nuts	W 42,000
사천소스와 도미요리 川味汁魚塊 四川風ソースと鯛料理 Braised Fillet of Sea Bream with Sichuan Sauce	W 38,000
매콤한 가자미 튀김요리 香辣偏口魚 ピリ辛ヒラメ揚げ Fried Fillet of Sole with Hot Chili Sauce	W 30,000

쇠고기류 | 牛肉 | 牛肉 | BEEF

쇠고기 안심 탕수육 牛里脊糖醋肉 牛肉の甘酢あんかけ Sweet and Sour Beef Tenderloin	W 68,000
쇠고기 안심과 아스파라거스 鮮芦荀牛柳 牛バラ肉とアスパラガス Stir Fried Beef Tenderloin with Green Asparagus	W 49,000
쇠고기와 피망 볶음 青椒牛肉絲 チンジャオオロース Stir Fried Shredded Beef with Green Pepper	W 32,000
북경식 쇠고기 볶음과 밀병 京醬牛肉絲 北京風細切り牛肉の炒めとクレープ Beijing Style Stir Fried Shredded Beef with Black Bean Sauce Served with Steamed Wheat Cake	W 38,000
매콤한 마늘소스 쇠고기 볶음 香辣牛肉絲 ピリ辛にんにく牛肉炒め Chilled Shredded Beef with Hot Garlic Sauce	W 32,000

Should you have any special dietary requirements, please advise us.
식이 알레르기 또는 특별한 요구가 있으시면 알려주시기 바랍니다.
如有食物過敏或特別要求請提前告知。
苦手な食材やアレルギーなどがございましたら事前にお申し出ください。

돼지고기류 | 猪肉 | 豚肉 | PORK

탕수육 | 糖醋肉 | 酢豚 W 29,000
Sweet and Sour Pork

매콤한 야채 삼겹살 볶음 | 回鍋五花肉 | ピリ辛豚バラ肉の野菜炒め W 32,000
Grilled Pan Fried Pork Belly and Vegetables

파채 항정살 볶음 | 葱爆松阪肉 | ネギと豚トロ炒め W 38,000
Wok Fried Pork Neck and Spring Onion

돌솥 어항가지 볶음 | 鱼香茄子煲 | なすの辛味煮込み W 28,000
Fried Eggplant and Minced Pork with Mala Sauce Served in a Stone Pot

닭고기류 | 鸡肉 | 鶏肉 | Chicken

유린기 | 油淋雞 | ユーリンチー W 29,000
Fried Chicken with Hot Soy Sauce

간풍기 | 乾烹雞 | 鶏肉のチリソース W 29,000
Fried Chicken with Garlic and Chili Sauce

견과류와 닭고기 볶음 | 桃腰雞丁 | ナッツと鶏の炒めもの W 29,000
Stir Fried Chicken with Cashew Nuts and Walnuts

닭고기 목이버섯 찜 | 雲耳金針雞 | 鶏肉キクラゲ蒸し W 29,000
Steamed Chicken and Wood Ear Mushrooms

날치알을 곁들인 닭고기 상추쌈 | 飛魚子雞肉鬆 | 鶏肉のレタス包み トビコ添え W 32,000
Minced Chicken and Flying Fish Roe Wrapped in Lettuce

야채 두부류 | 时蔬豆腐 | 野菜&豆腐 | VEGETABLES & TOFU

마파두부 | 麻婆豆腐 | 麻婆豆腐 W 26,000
Braised Beancurd with Spicy Minced Beef Sauce

샐러리 볶음 | 清炒西芹 | セロリ炒め W 26,000
Wok Fried Celery

간풍 가지 튀김 | 乾烹茄子 | ナスの揚げ物のチリソース W 26,000
Fried Eggplant with Garlic and Chili Sauce

굴소스 청경채 | 蠔油青梗菜 | 青梗菜のオイスターソース W 26,000
Braised Bok Choy with Oyster Sauce

마늘소스 공심채 볶음 | 蒜茸空心菜 | にんにくソースのヨウサイ炒め W 26,000
Wok Fried Morning Glory with Garlic Sauce

X.O소스와 건보리새우 배추조림 | X.O金钩菜胆 | XO醬と車海老の白菜煮 W 32,000
Boiled Down Chinese Cabbage and Braised Baby Shrimp in X.O Sauce

Should you have any special dietary requirements, please advise us.
식이 알레르기 또는 특별한 요구가 있으시면 알려주시기 바랍니다.
如有食物过敏或特别要求请提前告知。
苦手な食材やアレルギーなどがございましたら事前にお申し出ください。

면과 밥류 | 飯或麵 | 麵&ご飯 | RICE & NOODLES

팔진 덮밥 八珍燴飯 八宝菜飯 Chop Suey on Steamed Rice	W 32,000
야채 볶음밥 素菜炒飯 野菜チャーハン Fried Rice with Vegetables	W 20,000
킹크랩 볶음밥 太皇蟹炒飯 カニチャーハン Fried Rice with King Crab Meat	W 23,000
X.O 해물 볶음밥 X.O醬海鮮炒飯 XO醬海鮮チャーハン Fried Rice with Seafood and X.O Sauce	W 23,000
팔진 탕면 八珍湯麵 八宝菜麵 Noodle Soup with Mixed Seafood and Vegetables	W 23,000
삼선 울면 長壽湯麵 海鮮麵 Noodle Soup with Seafood	W 23,000
삼선 짬뽕 三鮮炒馬麵 海鮮ちゃんぽん Spicy Noodle Soup with Seafood	W 23,000
삼선 자장면 三鮮炸醬麵 海鮮ジャージャー麵 Noodle with Black Bean Sauce	W 17,000
기스면 雞絲湯麵 雞肉麵 Noodle Soup with Chicken	W 16,000
우육 탕면 牛肉湯麵 牛バラ湯麵 Beef Tenderloin Noodle Soup and Vegetables	W 28,000
해물볶음 쌀국수 海鮮炒米粉 海鮮パッタイ Fried Rice Noodle with Mixed Seafood	W 32,000

후식류 | 甜品 | デザート | DESSERT

고구마 맛탕 拔絲地瓜 大学芋 Caramelized Sweet Potato Fritters	W 17,000
참깨 맛탕 拔絲芝麻球 芝麻球 (고마团子) Deep Fried Sesame Ball	W 15,000
은행 맛탕 拔絲白果 銀杏の揚げ菓子 Caramelized Sweet Ginko Nut	W 17,000
옥수수 맛탕 拔絲粟米 とうもろこしの揚げ菓子 Caramelized Sweet Corn	W 15,000
망고 푸딩 芒果布丁 マンゴープリン Chilled Mango Pudding	W 13,000
코코넛 시미로 椰子西米露 タピオカココナッツミルク Chilled Sago with Coconut Milk	W 12,000
제비집 코코넛 椰子甜官燕 燕の巣のココナッツミルク Bird's Nest in Sweet Coconut Milk	W 56,000
행인두부 杏仁豆腐 杏仁豆腐 Almond Beancurd Jelly	W 10,000
신선한 과일 新鮮水果 フレッシュフルーツ Seasonal Sliced Fresh Fruits	W 18,000

