

CHINESE CLASSIC MENU

시추안 하우스는 중국 본토의 고풍스러운 스타일과
현대적인 감각을 가미한 인테리어와 함께
식재료 그대로의 맛을 살리는 대중화된 요리와
사천 지방의 사천요리까지 다양하게 선보입니다.

다채로운 중국술은 물론이고 와인과
시추안 하우스의 자부심을 담은
일품 요리들을 느껴보시기 바랍니다.



APPETIZER

시추안 모듬 냉채 37,000

Sichuan Assorted Cold Platter

전복, 해파리, 새우, 송화단, 오향장육을 즐길 수 있는 시추안 하우스 모듬 냉채 요리
[소고기:미국산]

오향장우육 29,000

Five Flavored Cold Beef Marinated in Soy-Sauce with Vegetable

5가지 향을 낸 간장소스에 절인 소고기와 푸짐한 야채, 새콤달콤한 소스가 어우러진 냉채 요리
[소고기:미국산]

홈메이드 크리스피 춘권 9,000

Homemade Pork and Vegetable Spring Roll

직접 다진 돼지고기와 야채로 속을 채운 후 바삭하게 튀긴 시추안 하우스 홈메이드 춘권 (3pcs)
[돼지고기:국내산]

SOUP

송이 게살 스프 23,000 / 8,000 (1인분)

Wild Pine Mushroom with Crab Meat Soup

게살과 버섯, 계란 흰자로 깊고 부드러운 맛을 내고 자연송이의 풍부한 향을 더한 스프

SIDE

꽃빵튀김 with 연유 6,000

Fried bread with condensed milk

담백한 꽃빵을 고소하게 튀겨 달달한 연유에 찍어 먹는 사이드 메뉴

VEGETABLE

칠리 프라이드 그린빈스 21,000

Chili Fried Green Beans

아삭한 그린빈스를 매콤한 XO소스, 고추와 함께 볶은 야채 요리

비타민 21,000

Garlic Sauteed Chinese Vegetable

야채 비타민을 마늘과 함께 볶아낸 베지터블 요리

MAIN DISH

통후추 갈릭소스 새우튀김 표SIGNATURE Black Pepper fried Shrimp with Garlic Sauce 탱탱한 중새우를 바삭하게 튀겨 통흑후추, 산초가루, 마늘의 은은한 향을 입힌 새우 요리 (8pcs)	35,000
망고 새우 Deep-fried Shrimp in Mango Sauce 탱탱한 새우를 바삭하게 튀겨 달콤한 망고소스와 곁들이는 중새우 요리 (8pcs)	35,000
시추안 유린기 Fried Chicken with Garlic and Soy Sauce 바삭하게 튀겨 낸 닭고기에 새콤달콤한 간장소스를 곁들인 요리 [닭고기:국내산]	32,000
탕수육 Sweet and Sour Pork 돼지고기의 쫄깃함과 튀김의 바삭함이 살아 있는 탕수육. 소스가 잘 배어있으면서도 달콤하고 부드러운 맛 [돼지고기:국내산]	29,000
꺄바로우 Sweet Crispy Pork 겉은 바삭하고 속은 촉촉하면서도 쫄득한 찹쌀 탕수육. 두툽한 고기의 맛깔스러운 육즙이 입안 가득 퍼지는 맛이 일품 [돼지고기:국내산]	29,000
자연송이 와규 요리 Sauteed Wagyu Beef with Pine Mushroom 살짝 튀겨내어 향을 돋운 자연송이와 부드러운 와규, 죽순을 진한 맛의 소스로 볶아낸 요리 [소고기:호주산]	43,000
흑식초 와규 요리 Grilled Wagyu with Dark Vinegar Sauce 부드러운 와규를 흑식초 소스로 볶아낸 고급 요리 [소고기:호주산]	43,000
부용게살 Crab Meat and Egg White 통통한 대게살에 계란 흰자와 생크림 소스가 어우러진 부드러운 맛	32,000

동파육 위드 번 표SIGNATURE Braised Pork Belly with Chinese Buns 한 번 삶아 기름을 뺀 뒤 부드럽게 찌 낸 오겹살과 야채를 차이니즈 번에 싸먹는 요리 [돼지고기:독일산]	45,000
팔보채 Stir-fried Seafood and Vegetable 여러 가지 채소와 해물을 기름에 감칠맛나게 볶아 제공하는 중국 요리	35,000
난자완스 Stir-fried Meatballs and Vegetables 부드럽게 다진 소고기를 이용한 겉은 바삭, 속은 촉촉한 소고기 요리 [소고기:호주산]	32,000
유산슬 Stir-fried Sea Cucumber, Shrimp, Vegetables 쫄깃한 해삼, 버섯, 죽순, 돼지고기유산슬을 이용한 담백한 볶음요리 [돼지고기:국내산]	35,000
양장피 Assorted Seafood Vegetables with Mustard Sauce 각종 채소와 해산물을 넣고 매콤한 겨자 소스를 곁들인 요리 [돼지고기:국내산]	28,000
해산물 누룽지탕 Braised Seafood and Vegetables with Brown Sauce on Fried Crispy Rice 바삭하게 튀긴 구수한 누룽지에 탱탱하고 신선한 해산물, 감칠맛 나는 소스가 더해진 천하일미	35,000
생표고 탕수 Fried Shiitake Mushroom with Sweet and Sour Sauce 생표고의 쫄깃한 식감과 향이 어우러진 탕수 요리	28,000
멘보샤 (5pcs, 14:00이후 주문 가능) Deep-fried Shrimp Toast 다진 통새우살을 빵에 넣어 바삭하게 튀겨낸 정통 중국식 새우 토스트 덩섬	21,000

NOODLES

자장면

Noodle with Black Soybean Sauce

8,800

쫄깃한 생면발에 알새우와 야채를 맛깔스럽게 볶은 자장면
[돼지고기:국내산]

갈릭 유슬 자장

Noodle with Black Soybean and Garlic Sauce

12,000

수제 마늘 소스와 불맛나게 볶은 야채가 어우러져 느끼함을 잡아주는 자장면
[돼지고기:국내산]

고기 짬뽕

Spicy Noodle Soup with Stir-fried Pork

12,000

진한 고기 육수와 숙주에 갇든 불의 향기가 깊게 느껴지는 얼큰한 정통 짬뽕
[돼지고기:국내산]

해물 짬뽕

Spicy Noodle Soup with Seafood

12,000

신선한 해산물과 불맛이 배인 야채로 시원하게 속이 풀리는 얼큰한 사천식 짬뽕

팔진탕면

Chicken breast, Beef, Shrimp and Vegetable Noodle Soup

13,000

닭다리살, 소고기, 새우 등을 야채와 함께 볶은 후 시추안 하우스만의 특별한 소스로 맛을 낸 팔진탕면
[닭고기:브라질산, 소고기:호주산]

청양탕면

Spicy cheongyang pepper Noodle Soup

15,000

시원한 비법육수에 신선한 해산물이 푸짐하게 들어간 얼큰한 탕면

해물 냉면 (시즌 메뉴)

Cold Noodle Soup with Seafood

14,000

다양한 해산물과 야채를 함께 즐기는 살얼음 동동 시원한 별미 냉면

RICES

양차우 새우 볶음밥

Yangzhou Fried Rice

11,000

오리고기, 닭고기, 새우, 계란과 다양한 야채를 함께 볶아낸 담백한 스페셜 볶음밥
[오리고기:국내산, 닭고기:국내산, 쌀:국내산]

복건성 덮밥

 SIGNATURE

Fujian Rice Bowl

16,000

소라, 새우, 닭다리살, 훈제 오리고기를 부드럽고 담백한 굴소스에 볶아내어 더욱 고소한 럭셔리 덮밥
[오리고기:국내산, 닭고기:브라질산, 쌀:국내산]

트러플 핫팟 라이스

Truffle Hot Pot Rice

21,000

부드러운 안심과 버섯을 트러플 풍미 가득하게 볶아 뜨거운 돌솥에 담아 낸 특제 볶음밥
[소고기:호주산, 쌀:국내산]



SICHUAN SPECIAL MENU

川菜 찬차이 / 四川 쓰촨요리

중국의 4대 요리 중 하나인 사천요리를 소개합니다.

찬차이(川菜)라 불리는 사천요리는 중국 서부 고원지역인 쓰촨(四川)지방의 요리로 여름과 겨울의 기온차가 크게 벌어지는 탓에 맵고, 강한 향신료가 들어간 요리들이 발달하였습니다.

사천요리의 주요 특징으로는 한국의 산초와 비슷한 화자오(花椒, 중국산초, 쓰촨페퍼)가 요리의 재료로 들어가며 화자오와 건고추를 요리에 함께 쓰는 것을 마라(麻辣)라고 합니다.

마(麻)는 얼얼하다 는 뜻으로 화자오를 의미하고, 라(辣)는 맵다는 뜻으로 건고추에서 나는 매운맛을 의미하는데, 처음 그 맛을 느낀 사람들은 다소 얼얼하게 혀가 마비되는 짜릿한 느낌을 맛보실 수 있으며, 한 번 먹으면 그 맛에 중독되어 계속 찾게 된다고 합니다.

중국의 매운요리가 발달한 호남지방과 사천지방에는 이런 속담이 있다고 합니다. “호남 사람들은 매운 것을 두려워하지 않고, 귀주 사람들은 매워도 겁내지 않지만, 사천 사람들은 맵지 않을까봐 두려워 한다.” 용감하게 매운 입맛을 가진 사천 사람들 처럼 매운 요리를 먹고 힘내시길 바랍니다.

四川
SICHUAN
HOUSE
麻辣



APPETIZER

구수계

SIGNATURE

24,000

Chicken and Cucumber with Sichuan Secret Sauce

매콤한 흑초 칠리소스를 곁들인 사천식 닭고기 냉채
[닭고기:국내산]

사천 통새우 완탕

(14:00 이후 주문 가능)

17,000

Sichuan Shrimp Wonton

얇은 피 안에 탱탱한 새우를 꽉 채워 넣어 식감이 살아있는 매콤한 사천식 완탕

SOUP

핫 앤 사우어 스프

18,000 / 7,000 (1인분)

Hot and Sour Soup

연두부, 표고버섯, 죽순, 새우, 돼지고기를 넣고 조리한 매콤하고 새콤한 스프
[돼지고기:국내산, 두부:외국산]

SIDE

마라황과

(4pcs, 일 한정 판매)

3,000

Mala Cucumber Pickle

마라향이 은은하게 나는 새콤달콤사천식 오이 절임

빙편

9,000

Chinese Style Dessert

빙편꽃 씨앗으로 만든 젤리에 각종 토핑을 얹은 사천지방의 대표 디저트.
마라의 매운맛을 중화시켜주는 달콤하면서 시원하게 넘어가는 식감이 일품 (2~3인분)

사천요리 먹을 땐 **빙편**과 함께 하세요!

마라의 매운맛을 중화시켜주는 달콤하고 시원한 사천지방의 대표 디저트인
‘빙편’과 함께 드시면 더욱더 맛있습니다.

MAIN DISH

마라 소고기 전골 🔥SIGNATURE 🌶️ 38,000

Spicy Chili Hotpot with Beef

부드러운 소고기와 야채, 면, 매운 고추를 넣고 끓여 얼얼한 국물 맛을 느낄 수 있는 사천식 전골 요리
[소고기:호주산]

마라 생선살 전골 🌶️ 38,000

Spicy Chili Hotpot with Fish

담백한 흰살 생선과 야채, 면, 매운 고추를 넣고 끓여 얼얼하고 시원한 국물맛을 느낄 수 있는 사천식 전골 요리

마라 곰창 전골 🔥SIGNATURE 🌶️ 45,000

Spicy Beef Tripe Hotpot

각종 향신료에 졸인 곰창과 대창을 시추안 하우스의 시크릿 비법으로 조리한 라이트한 곰창 전골
[곰창:호주산, 대창:수입산, 건두부:중국산]

추가 메뉴 선택

소고기 추가(100g)	6,000	야채 추가	2,000
생선살 추가(100g)	5,000	쫄면 추가	2,000
곰창 추가(100g) 곰창70g / 대창30g	15,000		

모든 추가 메뉴는 추가 시 육수를 부어 주방에서 다시 맛있게 끓여 드립니다.

해산물 마라 상귀 🔥SIGNATURE 🌶️ 38,000

Seafood Mala Hot Pot

튼실한 전복과 갑오징어, 새우, 소라 등의 해산물을 불맛나게 볶아낸 사천의 대표적 요리

소고기 마라 상귀 🌶️ 36,000

Beef Mala Hot Pot

부드러운 소고기와 쫄깃한 건두부를 뿌리 야채와 함께 얼얼하게 볶아낸 요리
[소고기:호주산, 건두부:중국산]

추가 메뉴 선택

해산물 추가	6,000	소고기 추가(100g)	6,000
납작당면 추가	2,000		

추가 메뉴는 처음 주문 시에만 추가 가능합니다.

라즈지 (순살) 🔥SIGNATURE 🌶️ 31,000

Sichuan Spicy fried Chicken (Boneless Chicken)

부드러운 닭고기 순살을 매운 고추와 함께 조리한 사천식 닭고기 튀김 요리
[닭고기:브라질산]

라즈 소프트 쉘 크랩 🌶️ 38,000

Sichuan Spicy fried Soft-Shell Crab

바삭하게 튀긴 꽃게와 매운 고추를 센 불에 한번 더 볶아 껍질째 바사삭함을 즐기는 꽃게 튀김 (12pcs)

마파두부 🌶️ 27,000

Tofu and Minced Meat with Chili Sauce

중국 쓰촨성에서 곰보 진씨 아줌마가 처음 만들기 시작했다고 해서 이름 붙여진 두부 요리로, 살살 녹는 연두부와 매콤한 고추소스가 잘 어우러진 사천식 두부 요리
[돼지고기:국내산,두부:외국산]

어향가지 🌶️ 25,000

Sizzling Pan Eggplant with Pork in Yu-xiang Sauce

두툼하게 튀겨낸 가지를 다진 돼지고기와 함께 어향소스에 센 불로 볶아 부드러운 가지 육즙이 살아 있는 매콤한 가지 요리 [돼지고기:국내산]

어향동고 🌶️ 36,000

Oak Mushroom Stuffed with Minced Shrimp in Yu-xiang Sauce

싱싱한 표고버섯에 새우를 다져서 넣은 다음 어향소스를 끼얹어 새우와 버섯의 향미를 느낄 수 있는 요리 (5pcs)

NOODLES

탄탄면 

13,000

Sichuan Tan Tan Noodle Soup

입안 가득 탱글탱글한 면발에 땅콩의 고소함과 고추기름이 더해져 은은하게 매콤한 사천 대표 면요리
[돼지고기:국내산]

비빔 탄탄면 

13,000

Spicy Tan Tan Noodle

산초 기름과 두반장의 매콤한 맛과 땅콩버터의 고소한 맛이 조화로운 비빔 탄탄면
[돼지고기:국내산, 닭고기:국내산]

마라탕면 

15,000

Sichuan Mala Noodle Soup

알싸한 매운맛과 고소한 즈마장이 어우러진 정통 사천 스타일의 면요리
[소고기:미국산, 건두부:중국산]

산니백육면 (시즌 메뉴)

13,000

Sichuan Style Pork Slices in Dark Vinegar Sauce and Noodle

부드럽게 익혀 낸 삼겹살을 매콤새콤한 흑식초 소스에 버무린 면에 싸먹는 요리
[돼지고기:독일산]

스완라탕면 

13,000

Hot & Sour Noodle Soup

얼큰한 산라탕에 연두부, 표고버섯, 죽순, 새우, 돼지고기를 넣어 조리한 후 흑식초를 더해 매콤 새콤한 맛의 면 요리. 전날 과음하신 분들을 위한 속풀이 추천 메뉴 [돼지고기:국내산, 두부:외국산]

RICES

사천식 돈등심 덮밥 

14,000

Vegetables and Pork Sirloin on Steamed Rice

부드러운 돼지 등심에 매콤한 소스를 더해 감칠맛 나는 사천식 덮밥
[돼지고기:국내산, 쌀:국내산]

사천식 게살 볶음밥 

14,000

Sichuan Style Stir-fried Crab Rice

고추기름에 게살과 각종 고추, 그린빈을 넣고 XO소스로 볶아낸 매콤한 볶음밥
[쌀:국내산]



DESSERTS

수제 망고 푸딩

6,000

Homemade Fresh Mango Pudding

망고의 부드러운 맛과 향이 달달한 연유가 만나 달콤한 홈메이드 망고 푸딩

Sichuan Course Menu

2인 이상 주문 시 가능 / OPEN ~ 16:00 까지 주문 가능

White 35,000 / 1인

SOUP

게살 스프
Crab Meat Soup

MAIN DISH

유산슬
Braised Seafood, Beef and Vegetables

시추안 유리기
Fried Chicken with Garlic and Soy Sauce

동파육 위드 번
Braised Pork Belly with Chinese Buns

NOODLE & RICE * 한 가지 선택

탄탄면
Sichuan Tan Tan Noodle Soup

양차우 새우 볶음밥
Yangzhou Fried Rice

DESSERT

수제 망고 푸딩
Homemade Fresh Mango Pudding

Red 35,000 / 1인

APPITIZER

구수계
Chicken and Cucumber with
Sichuan Secret Sauce

SOUP

게살 스프
Crab Meat Soup

MAIN DISH

망고새우
Deep-fried Shrimp in Mango Sauce

생표고 탕수
Fried Shiitake Mushroom with
Sweet and Sour Sauce

마라 소고기 전골 
Spicy Chili Hotpot with Beef

NOODLE & RICE

차오판 & 마라황과
Egg Fried Rice &
Spicy Pickled Cucumber

DESSERT

수제 망고 푸딩
Homemade Fresh Mango Pudding

2인 이상 주문 시 가능 / OPEN ~ 20:00 까지 주문 가능

Purple 55,000 / 1인

SOUP

송이 게살 스프
Wild Pine Mushroom with Crab Meat Soup

APPITIZER

구수계
Chicken and Cucumber with
Sichuan Secret Sauce

MAIN DISH

통후추 새우
Black Pepper Fried Shrimp with Garlic Sauce

해산물 누룽지탕
Braised Seafood and Vegetables
with Brown Sauce on Fried Crispy Rice

탕수육
Sweet and Sour Pork

NOODLE & RICE * 한 가지 선택

자장면
Noodles with Black Soybean Sauce

양차우 새우 볶음밥
Yangzhou Fried Rice

해물 짬뽕
Spicy Noodle Soup with Seafood

DESSERT

수제 망고 푸딩
Homemade Fresh Mango Pudding

Royal Red 65,000 / 1인

SOUP

송이 게살 스프
Wild Pine Mushroom with Crab Meat Soup

APPITIZER

오향장우육
Five Flavored Cold Beef
Marinated in Soy Sauce with Vegetable

MAIN DISH

팔보채
Stir-fried Seafood and Vegetable

망고새우
Deep-fried Shrimp in Mango Sauce

동파육 위드 번
Braised Pork Belly with Chinese Buns

라즈지 
Sichuan Spicy Fried Chicken
(Boneless Chicken)

NOODLE & RICE * 한 가지 선택

자장면
Noodles with Black Soybean Sauce

양차우 새우 볶음밥
Yangzhou Fried Rice

해물 짬뽕
Spicy Noodle Soup with Seafood

DESSERT

수제 망고 푸딩
Homemade Fresh Mango Pudding

Royal Black 75,000 / 1인

SOUP

송이 게살 스프
Wild Pine Mushroom with Crab Meat Soup

APPITIZER

모듬 냉채
Sichuan Assorted Cold Platter

MAIN DISH

유산슬
Braised Seafood, Beef and Vegetables

어향동고
Oak Mushroom Stuffed with
Minced Shrimp in Yu-xiang Sauce

칠리 프라이드 그린빈스
Chili Fried Green Beans

시추안 유리기
Fried Chicken with Garlic and Soy Sauce

자연송이와규
Sauteed Wagyu Beef with Pine Mushroom

NOODLE & RICE * 한 가지 선택

팔진탕면
Chicken Breast, Beef, Shrimp and
Vegetable Noodle Soup

복건성 덮밥
Fujian Rice Bowl

DESSERT

수제 망고 푸딩
Homemade Fresh Mango Pudding