

# SICHUAN HOT POT

## 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 곱창 전골 SIGNATURE 45,000

Spicy Beef Tripe Hotpot

각종 향신료에 조린 곱창과 대창을 시추안 하우스의 시크릿 비법으로 조리한 라이트한 곱창 전골  
[곱창:호주산, 대창:수입산, 건두부:중국산]

## 마라 양지 누들 전골 38,000

Spicy Beef Brisket Hotpot with Noodle

얼큰하면서도 시원한 국물에서 느껴지는 알싸함이 매력적인 전골  
[한우사골:국내산, 양지:미국산]

## 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

# SICHUAN FRIED SIGNATURE

## 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 셸 크랩 38,000

Sichuan Spicy fried Soft-Shell Crab

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

## 통후추 갈릭소스 새우튀김 35,000

Black Pepper fried Shrimp with Garlic Sauce

탱탱한 중새우를 바삭하게 튀겨 통후추, 산초가루, 마늘의 은은한 향을 입힌 새우 요리 (8pcs)

## 라즈윙 30,000

Sichuan Spicy fried Chicken Wing

부드럽고 쫄깃한 닭날개 튀김과 매운 고추를 함께 볶아 맛깔스럽게 매콤한 닭날개 요리  
[닭고기:국내산]

### 추가 메뉴 선택

소고기 추가(100g)	6,000	야채 추가	2,000
생선살 추가(100g)	5,000	쫄면 추가	2,000
곱창 추가(100g) 곱창70g / 대창30g	15,000	실당면 추가	2,000
양지 추가(100g)	6,000		

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

# SICHUAN BRAISED SIGNATURE

## 해산물 마라 상귀 SIGNATURE 38,000

Seafood Mala Hot Pot

튼실한 전복과 갑오징어, 새우, 소라 등의 해산물을 불맛나게 볶아낸 사천의 대표적 요리  
[오징어:베트남산]

## 소고기 마라 상귀 36,000

Beef Mala Hot Pot

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

### 추가 메뉴 선택

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

추가 메뉴는 처음 주문 시에만 추가 가능합니다.

## 마라 흥소족 34,000

Sichuan Pork Hocks

쓰촨 마라 소스와 얼얼한 맛이 어우러진 매콤하고 쫄깃한 족발찜  
[돼지고기:스페인산]

## 어항가지 25,000

Sizzling Pan Eggplant with Pork in Yu-xiang Sauce

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

## 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:수입산]

## 마라 깡풍기 30,000

Deep-fried Chicken in Hot Pepper Sauce

바삭한 닭고기에 파, 마늘, 고추가 들어간 매콤하고 얼얼한 마라소스로 풍미를 살린 닭고기 요리  
[닭고기:국내산]



# CANTONESE SIGNATURE

## 시추안 유린기 32,000

Fried Chicken with Garlic and Soy Sauce

신선한 베이비 채소와 바삭하게 튀겨 낸 닭고기에 새콤달콤한 간장 소스를 곁들인 요리  
[닭고기:국내산]

## 탕수육 29,000

Sweet and Sour Pork

돼지고기의 쫄깃함과 튀김의 바삭함이 살아 있는 탕수육. 소스가 잘 배어있으면서도 달콤하고 부드러운 맛  
[돼지고기:국내산]

## 꿔바로우 29,000

Sweet Crispy Pork

겉은 바삭하고 속은 촉촉하면서도 쫄득한 찹쌀 탕수육. 두툽한 고기의 맛깔스러운 육즙이 입안 가득 퍼지는 맛이 일품 [돼지고기:국내산]

## 동파육 위드 번 SIGNATURE 45,000

Braised Pork Belly with Chinese Buns

한 번 삶아 기름을 뺀 뒤 부드럽게 찌 낸 오겹살과 야채를 차이니즈 번에 싸먹는 요리  
[돼지고기:독일산]

## 망고 새우 35,000

Deep-fried Shrimp in Mango Sauce

탱탱한 새우를 바삭하게 튀겨 달콤한 망고소스와 곁들이는 중새우 요리 (8pcs)

## 어향소스 표고 새우 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)

## 부용게살 32,000

Crab Meat and Egg White

통통한 대게살에 계란 흰자와 생크림 소스가 어우러진 부드러운 맛

## 게살 유산슬 38,000

Braised Crab Meat, Seafood, Beef and Vegetables

포슬포슬한 게살과 쫄깃한 해삼, 버섯, 죽순이 어우러진 담백한 요리  
[돼지고기:국내산]

## 비프 레터스 랩 27,000

Beef Lettuce Wrap

다진 야채와 함께 매콤하게 볶은 소고기를 아삭한 양상추에 싸먹는 요리  
[소고기:호주산]

## 흑식초 안심구이 45,000

Grilled Tenderloin with Dark Vinegar Sauce

부드러운 안심을 흑식초 소스로 볶아낸 고급 요리  
[소고기:호주산]

## 자연송이 안심요리 45,000

Sauteed Wagyu Beef with Pine Mushroom

살짝 튀겨내어 향을 돌운 자연송이와 부드러운 안심, 죽순을 진한 맛의 소스로 볶아낸 요리  
[소고기:호주산]

## SOUP

### 핫 앤 사우어 스프 18,000

Hot and Sour Soup

연두부, 표고버섯, 죽순, 새우, 돼지고기를 넣고 조리한 매콤하고 새콤한 스프 (2~3인분)  
[돼지고기:국내산, 두부:외국산]

### 송이 게살 스프 23,000

Wild Pine Mushroom with Crab Meat Soup

게살과 버섯, 계란 흰자로 깊고 부드러운 맛을 내고 자연송이의 풍부한 향을 더한 스프 (2~3인분)

### 옥수수 스프 11,000

Sweet Corn and Silken Beancurd Soup

부드러운 수제 연두부와 달콤한 옥수수가 어우러진 스프 (1인분)  
[닭고기:국내산, 두부:외국산]

## VEGETABLE

### 생표고 탕수 28,000

Fried Shiitake Mushroom with Sweet and Sour Sauce

생표고의 쫄깃한 식감과 향이 어우러진 탕수 요리

### 칠리 프라이드 그린빈스 21,000

Chili Fried Green Beans

아삭한 그린빈스를 매콤한 XO소스, 고추와 함께 볶은 야채 요리

### 비타민 21,000

Garlic Sautéed Chinese Vegetable

야채 비타민을 마늘과 함께 볶아낸 베지터블 요리

## APPETIZER

### 구수계 SIGNATURE 24,000

Chicken and Cucumber with Sichuan Secret Sauce

매콤한 흑초 칠리소스를 곁들인 사천식 닭고기 냉채  
[닭고기:국내산]

### 사천 통새우 완탕 17,000

Sichuan Shrimp Wonton

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

### 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]

### 시추안 모듬 냉채 37,000

Sichuan Assorted Cold Platter

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

# NOODLES

<b>탄탄면</b> <small>☞SIGNATURE</small> 	<b>13,000</b>
Sichuan Tan Tan Noodle Soup	
입안 가득 탱글탱글한 면발에 땅콩의 고소함과 고추기름이 더해져 은은하게 매콤한 사천 대표 면요리 [돼지고기:국내산]	
<b>비빔 탄탄면</b> 	<b>13,000</b>
Spicy Tan Tan Noodle	
산초 기름과 두반장의 매콤한 맛과 땅콩버터의 고소한 맛이 조화로운 비빔 탄탄면 [돼지고기:국내산, 닭고기:국내산]	
<b>마라탕면</b> <small>☞SIGNATURE</small> 	<b>15,000</b>
Sichuan Mala Noodle Soup	
알싸한 매운맛과 고소한 즈마장이 어우러진 정통 사천 스타일의 면요리 [푸주:중국산, 소고기:미국산]	
<b>산니백육면</b>	<b>13,000</b>
Sichuan Style Pork Slices in Dark Vinegar Sauce and Noodle	
부드럽게 익혀 낸 삼겹살을 매콤새콤한 흑식초 소스에 버무린 면에 싸먹는 요리 [돼지고기:독일산]	
<b>스완라탕면</b> 	<b>13,000</b>
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:수입산]	
<b>팔진탕면</b>	<b>13,000</b>
Chicken breast, Beef, Shrimp and Vegetable Noodle Soup	
닭다리살, 소고기, 새우 등을 야채와 함께 볶은 후 시추안 하우스만의 특별한 소스로 맛을 낸 팔진탕면 [닭고기:국내산, 소고기:호주산]	

# RICES

<b>사천식 돈등심 덮밥</b> 	<b>14,000</b>
Vegetables and Pork Sirloin on Steamed Rice	
부드러운 돼지 등심에 매콤한 소스를 더해 감칠맛 나는 사천식 덮밥 [돼지고기:국내산, 쌀:국내산]	
<b>트러플 핫팟 라이스</b>	<b>21,000</b>
Truffle Hot Pot Rice	
부드러운 안심과 버섯을 트러플 풍미 가득하게 볶아 뜨거운 돌솥에 담아 낸 특제 볶음밥 [소고기:호주산, 쌀:국내산]	
<b>복건성 덮밥</b> <small>☞SIGNATURE</small>	<b>16,000</b>
Fujian Rice Bowl	
소라, 새우, 닭다리살, 훈제 오리고기를 부드럽고 담백한 굴소스에 볶아내어 더욱 고소한 럭셔리 덮밥 [오리고기:국내산, 닭고기:국내산, 쌀:국내산]	
<b>양차우 새우 볶음밥</b>	<b>11,000</b>
Yangzhou Fried Rice	
오리고기, 닭고기, 새우, 계란과 다양한 야채를 함께 볶아낸 담백한 스페셜 볶음밥 [오리고기:국내산, 닭고기:국내산, 쌀:태국산]	
<b>게살 볶음밥</b> 	<b>14,000</b>
Sichuan Style Stir-fried Crab Rice	
뜨거운 팬에 통통한 대게 살과 각종 고추, 그린빈을 XO소스와 함께 볶아내어 진한 풍미를 느낄 수 있는 매콤한 볶음밥 [쌀:태국산]	

# DESSERTS

## 수제 망고 푸딩

Homemade Fresh Mango Pudding

망고의 부드러운 맛과 향이 달달한 연유가 만나 달콤한 홈메이드 망고 푸딩

6,000

## 수제 우유 푸딩

Homemade Milk Pudding

고소한 우유와 크림치즈가 만나 부드럽고 진한 홈메이드 밀크 푸딩

6,000

## 빙편

Chinese Style Dessert

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

9,000



# Sichuan Course Menu

2인 이상 주문 시 가능 / OPEN ~ 16:00 까지 주문 가능

## Lunch Course A

35,000 / 1인

### SOUP

#### 송이 게살 스프

Wild Pine Mushroom with Crab Meat Soup

### MAIN DISH

#### 망고 새우

Deep-fried Shrimp in Mango Sauce

#### 해산물 마라 상귀

Seafood Mala Hot Pot

#### 탕수육

Sweet and Sour Pork

### NOODLE & RICE \* 한 가지 선택

#### 마라탕면

Sichuan Mala Noodle Soup

#### 탄탄면

Sichuan Tan Tan Noodle Soup

#### 복건성 덮밥

Fujian Rice Bowl

### DESSERT

#### 수제 망고 푸딩

Homemade Fresh Mango Pudding

## Lunch Course B

45,000 / 1인

### SOUP

#### 송이 게살 스프

Wild Pine Mushroom with Crab Meat Soup

### APPETIZER

#### 홈메이드 크리스피 춘권

Homemade Pork and Vegetable Spring Roll

### MAIN DISH

#### 통후추 갈릭소스 새우튀김

Black Pepper fried Shrimp with Garlic Sauce

#### 시추안 유린기

Fried Chicken with Garlic and Soy Sauce

#### 흑식초 안심구이

Grilled Tenderloin with Dark Vinegar Sauce

### NOODLE & RICE \* 한 가지 선택

#### 마라탕면

Sichuan Mala Noodle Soup

#### 탄탄면

Sichuan Tan Tan Noodle Soup

#### 복건성 덮밥

Fujian Rice Bowl

### DESSERT

#### 수제 망고 푸딩

Homemade Fresh Mango Pudding

2인 이상 주문 시 가능 / OPEN ~ 20:30 까지 주문 가능

## All Day Course A

70,000 / 1인

### SOUP

#### 송이 게살 스프

Wild Pine Mushroom with Crab Meat Soup

### APPETIZER

#### 구수계

Chicken and Cucumber with Sichuan Secret Sauce

### MAIN DISH

#### 통후추 갈릭소스 새우튀김

Black Pepper fried Shrimp with Garlic Sauce

#### 흑식초 안심구이

Grilled Tenderloin with Dark Vinegar Sauce

#### 해산물 마라 상귀

Seafood Mala Hot Pot

#### 생표고 탕수

Fried Shiitake Mushroom with Sweet and Sour Sauce

### NOODLE & RICE \* 한 가지 선택

#### 마라탕면

Sichuan Mala Noodle Soup

#### 탄탄면

Sichuan Tan Tan Noodle Soup

#### 트러플 핫팟ライス

Truffle Hot Pot Rice

### DESSERT

#### 빙편

Chinese Style Dessert

## All Day Course B

80,000 / 1인

### SOUP

#### 옥수수 스프

Sweet Corn and Silken Beancurd Soup

### APPETIZER

#### 시추안 모듬 냉채

Sichuan Assorted Cold Platter

### MAIN DISH

#### 시추안 유린기

Fried Chicken with Garlic and Soy Sauce

#### 동파육 위드 번

Braised Pork Belly with Chinese Buns

#### 어향소스 표고 새우

Oak Mushroom Stuffed with Minced Shrimp in Yu-xiang Sauce

#### 자연송이 안심요리

Sauteed Wagyu Beef with Pine Mushroom

### NOODLE & RICE \* 한 가지 선택

#### 마라탕면

Sichuan Mala Noodle Soup

#### 팔진탕면

Chicken breast, Beef, Shrimp and Vegetable Noodle Soup

#### 트러플 핫팟ライス

Truffle Hot Pot Rice

### DESSERT

#### 빙편

Chinese Style Dessert