



## SICHUAN HOUSE

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.

四川  
SICHUAN  
HOUSE  
麻辣



# 사천요리 추천 리스트

## 구수계

Chicken and Cucumber with Sichuan Secret Sauce

## 사천 통새우 완탕

Sichuan Shrimp Wonton

## 핫 앤 사우어 수프

Hot and Sour Soup

## 라즈지

Sichuan Spicy fried Chicken (Boneless Chicken)

## 마라양귀 (해산물, 소고기)

Mala Hot Pot (Seafood, Beef)

## 마라전골 (소고기, 생선살, 곱창)

Malatang

## 통후추 갈릭소스 새우튀김

Black Pepper fried Shrimp with Garlic Sauce

## 라즈 슈림프

Sichuan Style Fried Shrimp

## 어향가지 with 차오판

Fish-flavored Eggplant with Chaofan

## 마파 순두부 with 차오판

Mapo Soft Tofu with Chaofan

APPETIZER · SIDE  
VEGETABLE

# 前菜

시추안 모듬 냉채  
什锦凉拌蔬菜

Sichuan Assorted Cold Platter

48,000



사천 통새우 완탕  
四川虾馄饨

Sichuan Shrimp Wonton

21,000





핫 앤 사우어 수프 酸辣湯

Hot and Sour Soup

23,000

(1인분) 9,000

송이 게살 수프 松茸蟹肉湯

Wild Pine Mushroom with  
Crab Meat Soup

28,000

(1인분) 10,000



홈메이드 크리스피 춘권

葷素春卷

Homemade Pork and Vegetable Spring Roll

14,000



비타민

维他命菜

Garlic Sautéed Chinese Vegetable

23,000



구수계 口水雞

31,000

Chicken and Cucumber with Sichuan Secret Sauce



생표고 탕수  
香菇糖醋里脊

28,000

Fried Shiitake Mushroom with Sweet and Sour Sauce



어항가지 with 차오판  
川味鱼香茄子

32,000

Fish-flavored Eggplant with Chaofan

# APPETIZER

**구수계** 🍲 SIGNATURE 🍲 31,000

Chicken and Cucumber with Sichuan Secret Sauce

매콤한 흑초 칠리소스를 곁들인 사천식 닭고기 냉채

**시추안 모듬 냉채** 48,000

Sichuan Assorted Cold Platter

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

**사천 통새우 완탕** (14:00 이후 주문 가능) 🍲 21,000

Sichuan Shrimp Wonton

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

**홈메이드 크리스피 춘권** 14,000

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 수프** 28,000 / 10,000 (1인분)

Wild Pine Mushroom with Crab Meat Soup

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

**핫 앤 사우어 수프** 🍲 SIGNATURE 🍲 23,000 / 9,000 (1인분)

Hot and Sour Soup

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

🍲 Spicy 🍲 Mala



# VEGETABLE

## 어항가지 with 차오판 ㄹ 32,000

Fish-flavored Eggplant with Chaofan

두툼하게 튀겨낸 가지를 다진 돼지고기와 함께 어항소스에 센 불로 볶아 부드러운 가지 육즙이 살아있는 매콤한 가지 요리(계란 볶음밥이 함께 제공됩니다) [돼지고기:국내산, 쌀:국내산]

## 마파 순두부 with 차오판 ㄹ 32,000

Mapo Soft Tofu with Chaofan

중국 쓰촨성에서 곰보 진씨 아줌마가 처음 만들기 시작했다고 해서 이름 붙여진 두부 요리로, 살살 녹는 순두부와 매콤한 고추 소스가 잘 어우러진 사천식 두부 요리(계란 볶음밥이 함께 제공됩니다) [돼지고기:국내산, 두부:국내산, 쌀:국내산]

## 생표고 탕수 28,000

Fried Shiitake Mushroom with Sweet and Sour Sauce

생표고의 쫄깃한 식감과 향이 어우러진 탕수 요리

## 칠리 프라이드 그린빈스 ㄹ 25,000

Chili Fried Green Beans

아삭한 그린빈스를 매콤한 XO소스, 고추와 함께 볶은 야채 요리

## 비타민 ㄹ 23,000

Garlic Sauteed Chinese Vegetable

야채 비타민을 마늘과 함께 볶아낸 베지터블 요리

# SIDE

## 꽃빵튀김 with 연유 (4pcs) 8,000

Fried bread with condensed milk

담백한 꽃빵을 고소하게 튀겨 달달한 연유에 찍어 먹는 사이드 메뉴

## 마라황과 (4pcs) ㄹ 3,500

Mala Cucumber Pickle

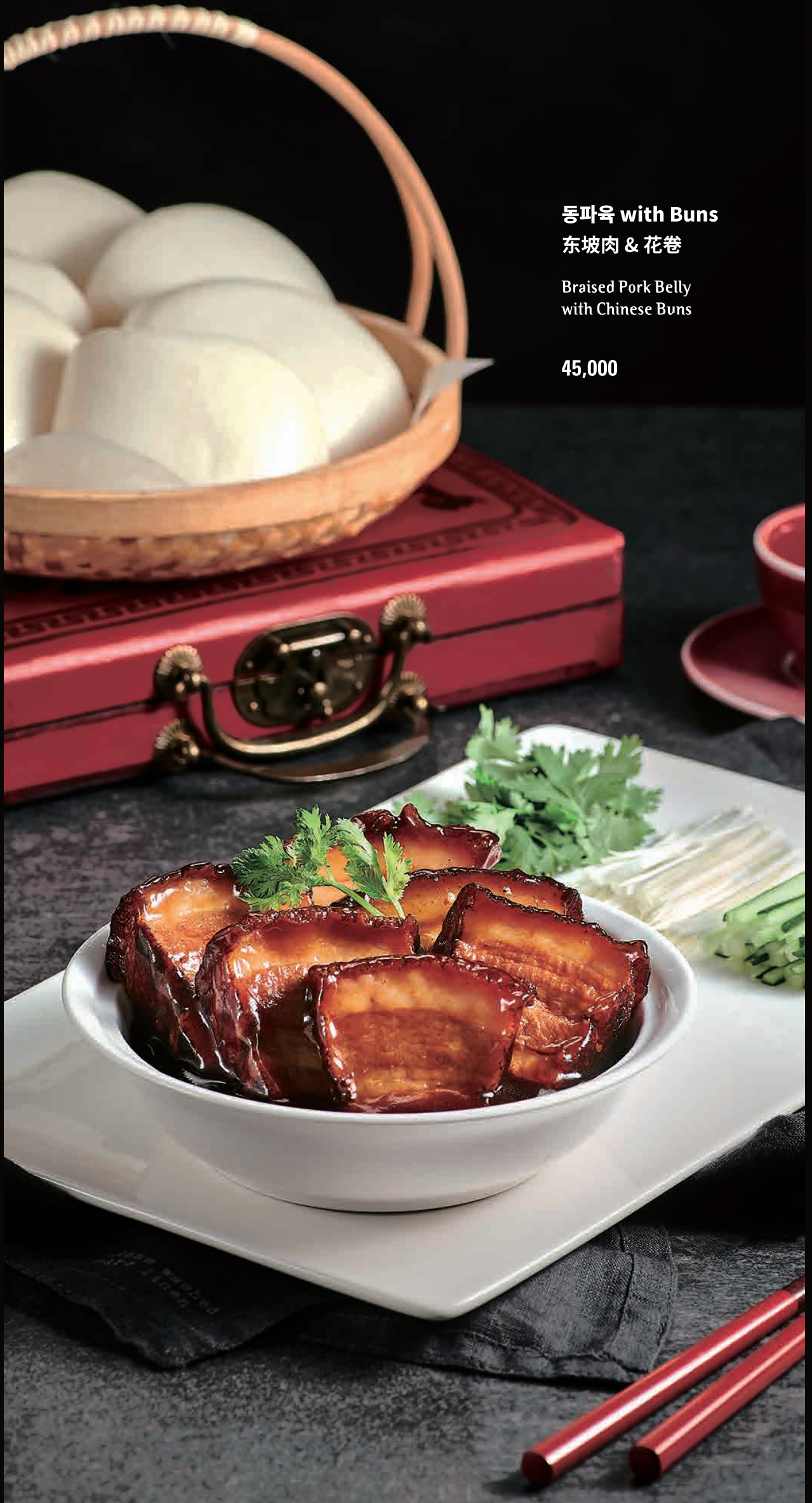
마라향이 은은하게 나는 새콤달콤 사천식 오이 절임

ㄹ Spicy ㄹ Mala

PORK · BEEF  
CHICKEN

肉  
類





**동파육 with Buns**  
**东坡肉 & 花卷**

Braised Pork Belly  
with Chinese Buns

**45,000**



마라 곰창 전골 麻辣牛肠火锅  
Spicy Beef Tripe Hotpot

55,000



마라 소고기 전골  
牛肉麻辣烫  
Spicy Chili Hotpot with Beef

46,000



소고기 마라상귀  
牛肉麻辣香锅  
Beef Mala Hot Pot

44,000



**라즈지 (순살) 川味香辣炸鸡**  
Sichuan Spicy fried Chicken (Boneless Chicken)

36,000



**궤바로우**  
锅包肉  
Sweet Crispy Pork

35,000



**시추안 유린기**  
油淋鸡  
Fried Chicken with Garlic and Soy Sauce

36,000

# PORK & BEEF

## 동파육 with Buns 표 SIGNATURE 45,000

Braised Pork Belly with Chinese Buns

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

## 자연송이 와규 요리 53,000

Sauteed Wagyu Beef with Pine Mushroom

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

## 난자완스 50,000

Stir-fried Meatballs and Vegetables

부드럽게 다진 소고기를 이용한 겉은 바삭, 속은 촉촉한 소고기 요리  
[소고기:국내산, 호주산]

## 탕수육 35,000

Sweet and Sour Pork

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

## 꺄바로우 35,000

Sweet Crispy Pork

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

## 소고기 마라샹꺄 ♪ 44,000

Beef Mala Hot Pot

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

## 어향유슬 with 야빙 32,000

Pork Stir-fried with Fish Flavor Sauce and Wheat Pancake

어향소스로 볶아낸 돼지고기를 고소한 야빙에 야채와 함께 싸먹는 요리

**TIP** 해선장을 곁들여 드시면 더욱 맛있습니다. [돼지고기:국내산]

♪ Spicy ♪ Mala

# PORK & BEEF

## 마라 소고기 전골 SIGNATURE 46,000

Spicy Chili Hotpot with Beef

부드러운 소고기와 야채, 면, 매운 고추를 넣고 끓여 얼얼한 국물 맛을 느낄 수 있는 사천식 전골 요리  
[소고기:호주산, 건두부:중국산, 혼다시(가쓰오부시):일본산]

## 마라 곱창 전골 55,000

Spicy Beef Tripe Hotpot

각종 향신료에 졸인 곱창과 대창을 시추안 하우스의 시크릿 비법으로 조리한 라이트한 곱창 전골  
[곱창:우루과이산, 대창:우루과이산, 건두부:중국산, 혼다시(가쓰오부시):일본산]

### 추가 메뉴 선택

전골 추가	소고기 추가 (100g)	7,000	야채 추가	2,000
	곱창 추가 (100g) <small>곱창70g / 대창30g</small>	18,000	쫄면 추가	2,000
	생선살 추가 (100g)	7,000		
마라상귀 추가	납작당면 추가	2,000	해산물 추가	7,000

추가 메뉴는 처음 주문 시에만 추가 가능합니다.  
모든 추가 메뉴는 추가 시 육수를 부어 주방에서 다시 맛있게 끓여 드립니다.

# CHICKEN

## 라즈지 (순살) 36,000

Sichuan Spicy fried Chicken (Boneless Chicken)

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

## 시추안 유린기 36,000

Fried Chicken with Garlic and Soy Sauce

바삭하게 튀겨 낸 닭고기에 새콤달콤한 간장소스를 곁들인 요리  
[닭고기:국내산]

## 흑임자 치킨 34,000

Fried Chicken with Black Sesame Sauce

고소하고 달달한 흑임자와 비법 간장소스를 황금 비율로 블렌딩하여 만든 치킨요리  
[닭고기:국내산]

Spicy Mala

SEAFOOD

# 海鮮類



해산물 마라상귀  
海鮮麻辣香鍋

Seafood Mala Hot Pot

45,000



라즈 슈림프  
川味辣中虾

Sichuan Style  
Fried Shrimp

47,000





해삼튀김 전가복 正乐福  
Seafood Delight

90,000



어항동고 鱼香冬菇  
Oak Mushroom Stuffed with Minced Shrimp  
in Yu-xiang Sauce

45,000



마라 생선살 전골 魚肉麻辣燙  
Spicy Chili Hot pot with Fish

46,000



대게살 볶음 炒雪蟹肉  
Stir-fried Snow Crab Meat

55,000

# SEAFOOD

**망고 슈림프 (8pcs)** 40,000

Deep-fried Shrimp in Mango Sauce

탱탱한 새우를 바삭하게 튀겨 달콤한 망고소스와 곁들이는 중새우 요리

**라즈 슈림프 (10pcs) 🌶️** 47,000

Sichuan Style Fried Shrimp

바삭하게 튀긴 새우를 매운 고추와 함께 썬 불에 한번 더 볶아내는 사천식 새우튀김 요리

**활전복 팔보채 🌶️** 60,000

Spicy Stir-fried Vegetables, Seafood, and Live Abalone

여러 가지 야채와 해산물, 활전복을 매콤하게 볶아낸 요리  
[전복:국내산]

**해삼튀김 전가복 🍷 SIGNATURE** 90,000

Seafood Delight

전복, 새우, 튀긴 해삼과 여러 가지 해산물을 볶아낸 프리미엄 해산물 요리  
[전복:국내산]

**유산슬** 45,000

Stir-fried Dish Using Sea Cucumber, Mushrooms, Bamboo Shoots, and Pork

쫄깃한 해삼, 버섯, 죽순, 돼지고기유산슬을 이용한 담백한 볶음요리  
[돼지고기:국내산]

**대게살볶음 🍷 SIGNATURE** 55,000

Stir-fried Snow Crab Meat

대게살을 버섯과 죽순 등 각종 야채와 볶아낸 요리

**통후추 갈릭소스 새우튀김 (8pcs) 🌶️** 40,000

Black Pepper fried Shrimp with Garlic Sauce

탱탱한 중새우를 바삭하게 튀겨 통후추, 산초가루, 마늘의 은은한 향을 입힌 새우 요리

**어향등고 (5pcs) 🌶️** 45,000

Oak Mushroom Stuffed with Minced Shrimp in Yu-xiang Sauce

싱싱한 표고버섯에 새우를 다져서 놓은 다음 어향소스를 끼얹어 새우와 버섯의 향미를 느낄 수 있는 요리

🌶️ Spicy 🌶️ Mala

# SEAFOOD

## 마라 생선살 전골 🌶️

46,000

Spicy Chili Hot pot with Fish

담백한 흰살 생선과 야채, 면, 매운 고추를 넣고 끓여 얼얼하고 시원한 국물맛을 느낄 수 있는 사천식 전골 요리  
[건두부:중국산, 혼다시(가쓰오부시):일본산]

## 해산물 마라상귀 🌶️ SIGNATURE 🌶️

45,000

Seafood Mala Hot Pot

튼실한 전복과 갑오징어, 새우, 소라 등의 해산물을 불맛나게 볶아낸 사천의 대표 요리  
[전복:국내산, 건두부:중국산]

### 추가 메뉴 선택

전골 추가	소고기 추가 (100g)	7,000	야채 추가	2,000
	곱창 추가 (100g) <small>곱창70g / 대창30g</small>	18,000	쫄면 추가	2,000
	생선살 추가 (100g)	7,000		
마라상귀 추가	납작당면 추가	2,000	해산물 추가	7,000

추가 메뉴는 처음 주문 시에만 추가 가능합니다.  
모든 추가 메뉴는 추가 시 육수를 부어 주방에서 다시 맛있게 끓여 드립니다.

## 해산물 누룽지탕

45,000

Braised Seafood and Vegetables with Brown Sauce on Fried Crispy Rice

바삭하게 튀긴 구수한 누룽지에 탱탱하고 신선한 해산물, 감칠맛 나는 소스가 더해진 천하일미  
[쌀(누룽지):중국산]

🌶️ Spicy 🌶️ Mala

NOODLES & RICES

# 飯 麵

비빔 탄탄면  
拌面坦坦面

Spicy Tan Tan Noodle

16,000



마라탕면  
麻辣汤面

Sichuan Mala Noodle Soup

18,000





팔진탕면 八进汤面

18,000

Chicken breast, Beef, Shrimp and Vegetable Noodle Soup



스완라탕면

16,000

酸辣汤面

Hot & Sour Noodle Soup



탄탄면

16,000

担担面

Sichuan Tan Tan Noodle Soup





복건성 덮밥 海鮮燴飯  
Fujian Rice Bowl

20,000



사천식 돈등심 덮밥 川味猪里脊燴飯  
Vegetables and Pork Sirloin on Steamed Rice

17,000

# NOODLES & RICES

**자장면** 표SIGNATURE 14,000

Noodle with Black Soybean Sauce

XO소스로 볶은 고기와 새우, 오징어, 소라를 야채와 함께 맛깔스럽게 볶아 만든 특제 자장면  
[돼지고기:국내산]

**갈릭 유슬 자장** 16,000

Noodle with Black Soybean and Garlic Sauce

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

**얼큰 고기 짬뽕** 17,000

Spicy Noodle Soup with Stir-fried Pork

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

**시추안 해물 짬뽕** 18,000

Spicy Noodle Soup with Seafood

신선한 해산물과 야채로 시원하게 볶아낸 짬뽕

**탄탄면** 표SIGNATURE 16,000

Sichuan Tan Tan Noodle Soup

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

**비빔 탄탄면** 16,000

Spicy Tan Tan Noodle

두반장의 매콤한 맛과 땅콩버터의 고소한 맛에 수란이 더해진 부드러운 비빔 탄탄면  
[돼지고기:국내산]

**스완라탕면** 16,000

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]

**팔진탕면** 18,000

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]

🌶️ Spicy 🌶️ Mala

# NOODLES & RICES

**마라탕면** 🌶️ 18,000

Sichuan Mala Noodle Soup

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

**양차우 새우 볶음밥** 15,000

Yangzhou Fried Rice

돼지고기, 닭고기, 새우, 야채를 이용해 담백하게 볶아낸 양저우식 볶음밥  
[돼지고기:국내산, 닭고기:국내산, 쌀:국내산]

**사천식 돈등심 덮밥** 🌶️ 17,000

Vegetables and Pork Sirloin on Steamed Rice

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

**사천식 게살 볶음밥** 🌶️ 18,000

Sichuan Style Stir-fried Crab Rice

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

**복건성 덮밥** 🌶️ SIGNATURE 20,000

Fujian Rice Bowl

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

🌶️ Spicy 🌶️ Mala

DESSERTS

甜点



# DESSERTS

---

## 수제 망고 푸딩

7,000

Homemade Fresh Mango Pudding

망고의 부드러운 맛과 향이 달달한 연유가 만나 달콤한 홈메이드 망고 푸딩

麻辣 四川 SICHUAN HOUSE