四川 SICHUAN HOUSE
麻辣

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.



前菜

APPETIZER · SOUP · VEGETABLE

사천 **어향가지 with 차오판**

Fish-flavored Eggplant with Chaofan

35,000

두툼하게 튀겨낸 가지를 다진 돼지고기와 함께 어향소스에
센 불로 볶아 부드러운 가지 육즙이 살아있는 매콤한 가지 요리
(계란 볶음밥이 함께 제공됩니다)





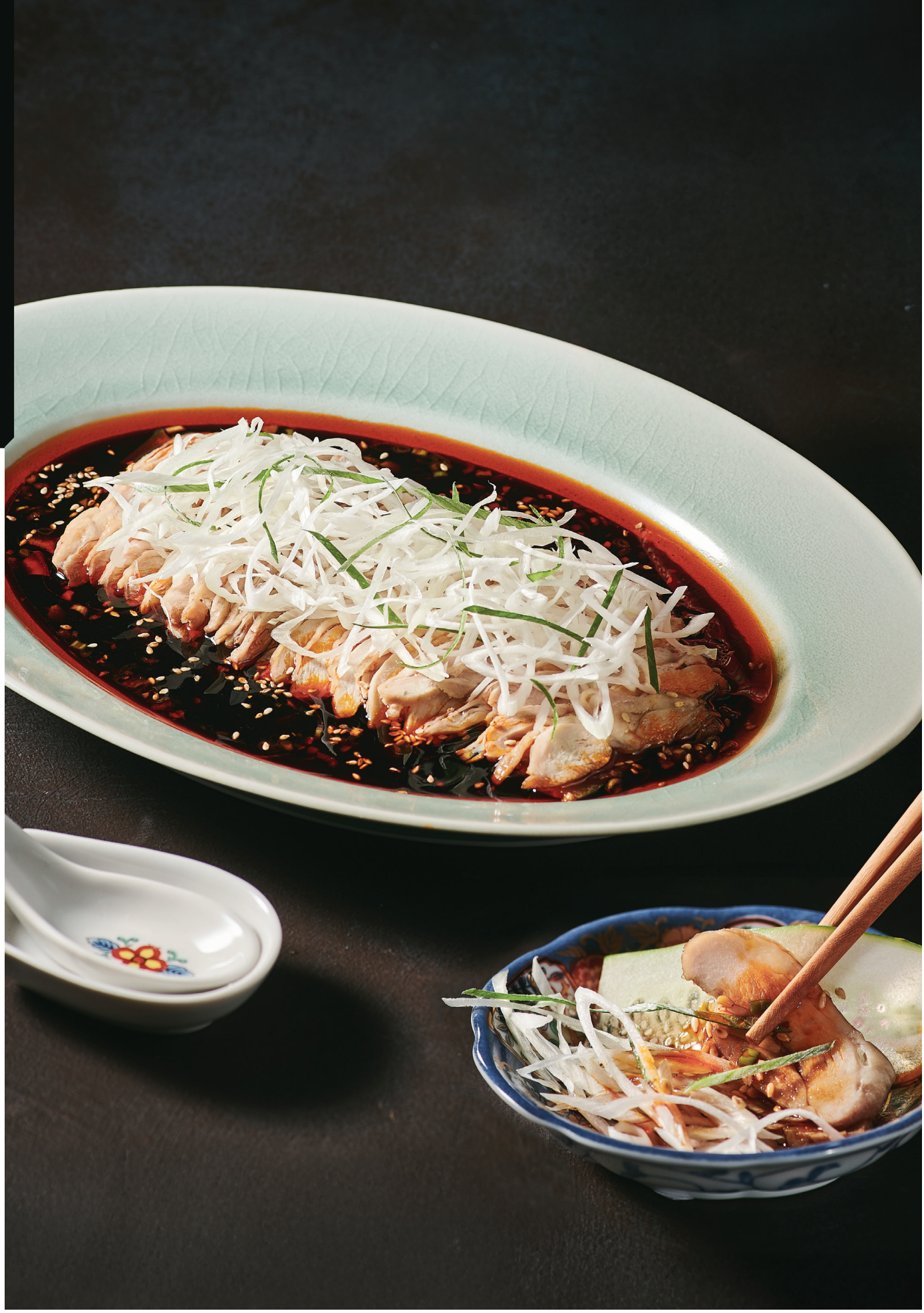
사천 마파 순두부 with 차오판

35,000

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)

Spicy Mala



사천 구수계

33,000

Chicken and Cucumber with Sichuan Secret Sauce

매콤한 흑초 칠리소스를 곁들인 사천식 닭고기 냉채로, 산뜻한 산미와 알싸한 매운맛이 입맛을 돋우는 요리



사천 사천 통새우 완탕 (14:00 이후 주문 가능) 25,000

Sichuan Shrimp Wonton

얇은 피 안에 탱탱한 새우를 아낌없이 꽉 채워 넣어 한 입 베어 무는 순간 풍부한 식감이 살아나는 사천식 완탕

Spicy Mala



시추안 모둠 냉채

Sichuan Assorted Cold Platter

52,000

전복, 해파리, 새우, 송화단, 오향장육을
즐길 수 있는 시추안 하우스 모둠 냉채 요리



생표고 탕수 30,000

Fried Shiitake Mushroom with Sweet and Sour Sauce

생표고의 쫄깃한 식감과 향이 어우러진 탕수 요리



홈메이드 크리스피 춘권 (3pcs) 15,000

Homemade Pork and Vegetable Spring Roll

직접 다진 돼지고기와 야채로 속을 채운 후 바삭하게 튀긴 시추안 하우스 홈메이드 춘권



비타민 25,000

Sauteed Vitamin with Red Pepper and Chopped Garlic

야채 비타민을 마늘과 함께 볶아낸 베지터블 요리

칠리 프라이드 그린빈스 28,000

Chili Fried Green Beans

아삭한 그린빈스를 매콤한 XO소스, 고추와 함께 볶은 야채 요리

SIDE

꽃빵튀김 with 연유 (4pcs) 8,000

Fried Chinese Buns with Condensed Milk

담백한 꽃빵을 고소하게 튀겨 달달한 연유에 찍어 먹는 사이드 메뉴

사천 **마라황과** (4pcs) 3,500

Mala Cucumber Pickle

마라향이 은은하게 나는 새콤달콤 사천식 오이 절임



사천 핫 앤 사우어 수프

23,000 / 9,000 (1인분)

Hot and Sour Soup

연두부, 표고버섯, 죽순, 새우, 돼지고기를 넣고 조리한 매콤하고 새콤한 수프

송이 게살 수프

28,000 / 10,000 (1인분)

Pine Mushroom and Crab Meat Soup

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

肉类

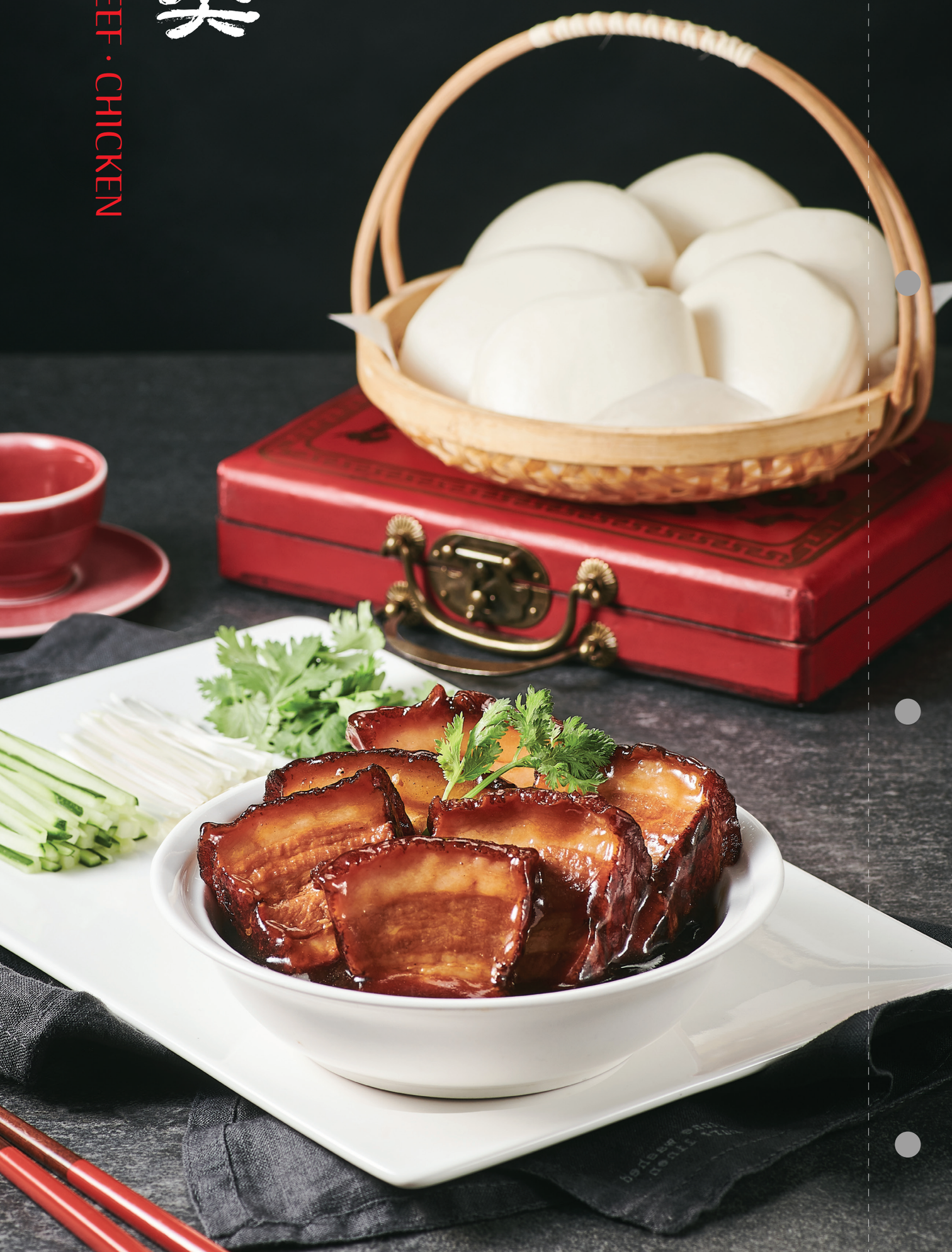
PORK · BEEF · CHICKEN

동파육 with Buns

Braised Pork Belly with Chinese Buns

48,000

한 번 삶아 기름을 뺀 뒤 부드럽게 쪄 낸 오겹살과 야채를
차이니즈 번에 싸먹는 요리





사천 소고기 마라샹궈 46,000

Dry Spicy Hot Pot with Beef

부드러운 소고기와 쫄깃한 건두부를 뿌리 야채와 함께 얼얼하게 볶아낸 요리

| 마라샹궈 추가 메뉴 해산물 추가 10,000 | 납작당면 추가 4,000 *추가 메뉴는 처음 주문 시에만 가능합니다.

Spicy Mala



사천 마라 소고기 전골 50,000

Spicy Hot Pot with Beef

부드러운 소고기와 야채, 면, 매운 고추를 넣고 끓여 얼얼한 국물 맛을 느낄 수 있는 사천식 전골 요리

전골 추가 메뉴

소고기 추가 (120g) 10,000 | 곱창 추가 (100g) 18,000 | 생선살 추가 (120g) 10,000 | 야채 추가 4,000 | 쫄면 추가 4,000

*추가 메뉴 추가 시 주방에서 육수를 부어 다시 맛있게 끓여 드립니다.



사천 마라 곱창 전골

55,000

Spicy Hot Pot with Beef Intestines

각종 향신료에 졸인 소곱창을 시추안 하우스의 시크릿 비법으로 만든 라이트한 곱창전골

Spicy Mala



꿔바로우

Fried Pork in Scoop

38,000

겉은 바삭하고 속은 촉촉하면서도 쫀득한 식감과 두툼한 고기의
맛깔스러운 육즙이 입안 가득 퍼지는 맛이 일품인 꿔바로우



사천 라즈지(순살)

40,000

Sichuan Spicy Fried Chicken (Boneless Chicken)

부드러운 닭고기 순살을 매운 고추와 함께 조리한 사천식 닭고기 튀김 요리



시추안 유린기

38,000

Fried Chicken with Garlic and Soy Sauce

바삭하게 튀겨 낸 닭고기에 새콤달콤한 간장소스를 곁들인 요리



고추 깐풍기 🌶 38,000

Deep-fried Chicken in Hot Pepper Sauce

매콤하고 달콤한 소스에 겉은 바삭, 속은 촉촉하게 튀겨낸 닭고기와 꽈리고추를 함께 볶아낸 닭고기 요리



탕수육 38,000

Sweet and Sour Pork

돼지고기의 쫄깃함과 튀김의 바삭함이 살아 있는 탕수육. 소스가 잘 배어있으면서도 달콤하고 부드러운 맛



난자완스 50,000

Stir-fried Meatballs and Vegetables

부드럽게 다진 소고기와 돼지고기로 겉은 바삭하고 속은 촉촉하게 볶아낸 난자완스

자연송이 와규 요리 63,000

Stir-fried Wagyu Beef with Pine Mushroom

살짝 튀겨내어 향을 돋운 자연송이와 부드러운 와규, 죽순을 진한 맛의 소스로 볶아낸 요리

海鲜类

SEAFOOD



사천 **해산물 마라샹궈**

Dry Spicy Hot Pot with Seafood

48,000

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



사천 마라 생선살 전골 50,000

Spicy Hot Pot with Fish

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

마라샹궈 추가 메뉴 해산물 추가 10,000 | 납작당면 추가 4,000 *추가 메뉴는 처음 주문 시에만 가능합니다.

전골 추가 메뉴 소고기 추가 (120g) 10,000 | 곱창 추가 (100g) 18,000 | 생선살 추가 (120g) 10,000
야채 추가 4,000 | 쫄면 추가 4,000 *추가 메뉴 추가 시 주방에서 육수를 부어 다시 맛있게 끓여 드립니다.

Spicy Mala



해삼튀김 전가복 100,000

Seafood Delight

전복, 새우, 튀긴 해삼과 여러 가지 해산물을 볶아낸 프리미엄 해산물 요리



어향동고 (5pcs) 48,000

Shiitake Mushroom stuffed with Minced Shrimp in Yu-xiang Sauce

싱싱한 표고버섯 사이에 다진 새우를 넣고 어향소스를 끼얹어 새우와 버섯의 향미를 느낄 수 있는 요리

Spicy Mala

대게살 볶음

Stir-fried Snow Crab Meat

55,000

대게살을 버섯과 죽순 등 각종 야채와 볶아낸 요리





해산물 누룽지탕 50,000

Fried Crispy Rice served with Braised Seafood and Oyster Sauce

바삭하게 튀긴 구수한 누룽지와 신선한 해산물을 감칠맛 나는 소스와 함께 즐기는 누룽지탕



사천 **라즈 슈림프** (10pcs) 47,000

Sichuan Style Fried Shrimp

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

사천 **통후추 갈릭소스 새우튀김** (8pcs) 43,000

Pepper and Garlic Shrimp

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

망고 슈림프 (8pcs) 43,000

Mango Shrimp

탱탱한 새우를 바삭하게 튀겨 달콤한 망고소스와 곁들이는 중새우 요리



유산슬 45,000

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

쫄깃한 해삼, 버섯, 죽순, 돼지고기유슬을 이용한 담백한 볶음요리

활전복 팔보채 🌶 60,000

Spicy Stir-fried Vegetables, Seafood, and Live Abalone

여러 가지 야채와 해산물, 활전복을 매콤하게 볶아낸 요리

🌶 Spicy 🌶 Mala

飯麵

NOODLES · RICE



사천 **비빔 탄탄면**

Spicy Tan Tan Noodle

16,000

두반장의 매콤한 맛과 땅콩버터의 고소한 맛에
수란이 더해진 부드러운 비빔 탄탄면



사천 탄탄면

16,000

Sichuan Tan Tan Noodle Soup

입안 가득 탱글탱글한 면발에 땅콩의 고소함과 고추기름이 더해져 은은하게 매콤한 사천 대표 면요리

Spicy Mala



사천 스완라탕면

16,000

Hot & Sour Noodle Soup

얼큰한 산라탕에 연두부, 표고버섯, 죽순, 새우, 돼지고기를 넣어 조리한 후 흑식초를 더해 매콤 새콤한 맛의 면 요리.



팔진탕면 20,000

Chicken breast, Beef, Shrimp and Vegetable Noodle Soup

닭다리살, 소고기, 새우 등을 야채와 함께 볶은 후 시추안 하우스만의 특별한 소스로 맛을 낸 팔진탕면

Spicy Mala



사천 **마라탕면**

Sichuan Mala Noodle Soup

18,000

알싸한 매운맛과 고소한 즈마장이 어우러진
정통 사천 스타일의 면요리



자장면 15,000

Noodle with Black Soybean Sauce

XO소스로 볶은 고기와 새우, 오징어, 소라를 야채와 함께 맛깔스럽게 볶아 만든 특제 자장면

얼큰 고기 짬뽕 17,000

Spicy Noodle Soup with Stir-fried Pork

진한 고기 육수와 숙주에 깃든 불의 향기가 깊게 느껴지는 얼큰한 정통 짬뽕

시추안 해물 짬뽕 18,000

Spicy Noodle Soup with Seafood

신선한 해산물과 야채로 시원하게 볶아낸 짬뽕



사천 사천식 돈등심 덮밥 18,000

Vegetables and Pork Sirloin on Steamed Rice

부드러운 돼지 등심에 매콤한 소스를 더해 감칠맛 나는 사천식 덮밥

사천 사천식 게살 볶음밥 18,000

Sichuan Style Stir-fried Crab Rice

고추기름에 게살과 각종 고추, 그린빈을 넣고 XO소스로 볶아낸 매콤한 볶음밥



복건성 덮밥 20,000

Fujian Rice Bowl

새우, 닭다리살, 훈제 오리고기를 부드럽고 담백한 굴소스에 볶아내어 더욱 고소한 럭셔리 덮밥

양차우 새우 볶음밥 16,000

Yangzhou Fried Rice

돼지고기, 닭고기, 새우, 야채를 이용해 담백하게 볶아낸 볶음밥

Spicy Mala

甜点
DESSERT



수제 망고 푸딩 7,000

Homemade Fresh Mango Pudding

신선한 망고와 부드럽고 달콤한 연유를 곁들인 홈메이드 디저트