보 다

CHINESE RESTAURANT

한우리는 “새로운 식문화 창조”를 모토로
차별화된 품질과 서비스를 추구 하면서
고객에게 믿음을 지켜왔습니다.
새롭게 오픈한 중식당 “보다”는 한우리의 정성으로
고객의 믿음을 이어가겠습니다.
즐거움을 “느껴 보다”“맛 보다”
라는 의미의 “보다”는 따뜻한 친환경의 중식으로
새로운 멋과 기품을 추구하여 고객과 즐거움을
함께 하겠습니다.
4명～50명까지 수용 가능한 다양한 기능의 8개의 룸과
30명 ～ 50명까지 수용 가능한 **소연회장**, 50명 ～120명까지
수용가능한 **대연회장**을
보유하여 비즈니스모임과 함께 사교의 장을 열어가겠습니다.

OPEN / Am 11:30 **CLOSE / Pm 10:00** (주문마감시간 Pm 09:00)

난류(알), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아,
토마토, 호두, 닭고기, 소고기, 오징어, 조개(굴, 전복, 홍합포함), 아황산류
• 상단의 식품에 민감하신 분은 미리 말씀해 주시면 안내해 드리겠습니다.

세트메뉴
(Lunch Set)

행(幸) 1인 32,000

설화게살 누룽지스프
Fried crispy rice soup with egg white and crab meat

은이팔진요리
Stir-fried seafood and vegetables with white fungus (mushroom)

깐풍 중새우
Fried prawn with spicy garlic sauce

발채 관자
Stir-fried abalones with black moss sauce

탕수육
Deep-fried pork with sweet and sour sauce

식사
Noodle or Fried rice

후식
Dessert

복(福) 1인 42,000

사품냉채
Four kinds of cold dish

죽생 새우완자스프(죽통)
Minced shrimp ball soup with bamboo pith (Bamboo tube)

자연송이 전복
Stir-fried wild pine mushroom and abalone

통후추 중새우
Stir-fried prawn with whole black pepper sauce

유린기
Fried chicken with hot and sour soy sauce

어향소스 소고기
Stir-fried beef with Sichuan sauce

식사
Noodle or Fried rice

후식
Dessert

만(滿) 1인 52,000

사품냉채
Four kinds of cold dish

게살 상어지느러미스프
Shark's fin and crab meat soup

전복 해산물
Stir-fried abalone and seafood

아스파라거스 중새우
Stir-fried asparagus and prawn

자연송이 게살볶음
Sauteed wild pine mushroom and crab meat

블랙빈소스 소고기
Stir-fried beef with black bean sauce

식사
Noodle or Fried rice

후식
Dessert

*2인 이상 주문이 가능 합니다. (2 Persons minimum order required) *부가세 포함 가격입니다. (VAT is included)

세트메뉴
(Lunch & Dinner Set)

산(山) 1인 55,000

사품냉채
Four kinds of cold dish

자연송이 새우완자스프(죽통)
Minced shrimp ball soup with wild pine mushroom (Bamboo tube)

X.O 전복 해산물
Stir-fried abalone and seafood with X.O sauce

아스파라거스 중새우
Stir-fried asparagus and prawn

사천식 닭고기
(Sichuan-style) Stir-fried chicken with spicy chili sauce

계절야채 소고기
Stir-fried beef with seasonal vegetables

식사
Noodle or Fried rice

후식
Dessert

해(海) 1인 65,000

사품냉채
Four kinds of cold dish

자연송이 전복스프(죽통)
Abalone soup with wild pine mushroom (Bamboo tube)

광동식 상어지느러미
(Cantonese-style) Braised shark's fin with crab meat and pine mushroom

오룡해삼
Fried minced shrimp in sea cucumber with hot sauce

전가복
Stir-fried sea cucumber, abalone and mushroom

자연송이 소고기
Stir-fried wild pine mushroom and beef

식사
Noodle or Fried rice

후식
Dessert

진(珍) 1인 95,000

특선냉채
Special cold dish

죽생 자연송이스프(죽통)
Wild pine mushroom soup with bamboo pith (Bamboo tube)

상어지느러미 찜
Braised shark's fin

단호박 일품해삼
Fried minced shrimp in sea cucumber with spicy black bean sauce and steamed sweet pumpkin

아스파라거스 전복
Stir-fried asparagus and abalones

칠리 바닷가재
Fried lobster with chili sauce

동파육
Braised pork belly with oyster sauce

식사
Noodle or Fried rice

후식
Dessert

미(味) 1인 120,000

특육품냉채
Six kinds of special cold dish

고법불도장
Buddha Jumps Over the Wall

자연송이 상어지느러미 찜
Braised shark's fin with wild pine mushroom

단호박 일품해삼
Fried minced shrimp in sea cucumber with spicy black bean sauce and steamed sweet pumpkin

마라전복
Braised abalone with Mala sauce

깐풍 바닷가재
Fried lobster with spicy garlic sauce

자연송이 아스파라거스 소고기
Stir-fried wild pine mushroom, asparagus and beef

식사
Noodle or Fried rice

후식
Dessert

*2인 이상 주문이 가능 합니다. (2 Persons minimum order required)

*부가세 포함 가격입니다. (VAT is included)

냉채류
(COLD DISH)

		Small	Regular
1	사품 냉채 Four kinds of cold dish	42,000	59,000
2	특품 냉채 Special assorted cold dish	49,000	69,000
3	오향 장우육 Steamed beef slices with five flavors	35,000	49,000

스프류
(SOUP)

1인 기준 (For 1 Person)

4	홍게살 상어지느러미스프 Shark's fin soup with red snow crab meat	14,000
5	홍게살 옥수수스프 Sweet corn soup with red snow crab meat	12,000
6	죽생 자연송이 전복스프(죽통) Abalone soup with wild pine mushroom and bamboo pith	18,000
7	후난식 산라탕 (Hunan-style) Hot and sour soup	14,000
8	고법 불도장 Buddha Jumps Over the Wall	80,000
9	짬뽕탕 Spicy seafood soup	22,000

상어지느러미류
(SHARK'S FIN)

		Small	Regular
10	자연송이 상어지느러미 찜 (1인기준) Braised Shark's fin with wild pine mushroom (For 1 Person)		89,000
11	광동식 상어지느러미 (Cantonese-style) Braised shark's fin with crab meat and pine mushroom	45,000	63,000
12	해분 상어지느러미 Braised Shark's fin and crab meat with hot sauce	45,000	63,000

*부가세 포함 가격입니다. (VAT is included)

해삼 & 전복
(SEA CUCUMBER & ABALONE)

		Small	Regular
13	해삼전복 (국내산) Braised sea cucumbers and abalones	110,000	160,000
14	홍소해삼 (국내산) Braised sea cucumbers with Hong Shao sauce	130,000	190,000
15	자연송이 해삼 (국내산) Braised wild pine mushrooms and sea cucumbers	110,000	160,000
16	X.O 해삼 Braised sea cucumber with X.O sauce	90,000	130,000
17	오룡해삼 Fried minced shrimp in sea cucumber with hot sauce	75,000 (8 PCS)	110,000 (12 PCS)
18	해삼삼겹살 Braised sea cucumber and pork belly	90,000	130,000
19	자연송이 전복 Braised abalone and pine mushroom	70,000	100,000
20	통전복요리 Braised whole abalone (1 PC)	(1 PC)	25,000

새우 & 관자
(PRAWN & SCALLOP)

		Small	Regular
21	중새우 요리 (칠리, 깐풍, 크림 중 선택) Fried prawn (Chili or Garlic or Cream sauce)	37,000 (8 PCS)	55,000 (12 PCS)
22	중새우 아스파라거스 Fried prawn with asparagus	37,000	55,000
23	왕새우 요리 (1인기준/칠리, 깐풍, 크림 중 선택) Fried king prawn (For 1 Person / Chili or Garlic or Cream sauce)		13,000
24	깐풍 소양관자 Shrimp stuffed fried scallop with spicy garlic sauce	38,000 (8 PCS)	57,000 (12 PCS)
25	어향동고 Minced shrimp and oak mushroom with Sichuan sauce	38,000	57,000
26	중새우 토마토소스 Fried shrimp with tomato sauce	37,000	55,000
27	중새우 통후추소스 Fried prawn with whole black pepper sauce	37,000	55,000
28	발채 관자 Stir-fried abalones with black moss sauce	47,000	67,000

*부가세 포함 가격입니다. (VAT is included)

야채 & 두부
(VEGETABLE & TOFU)

		Small	Regular
29	보다 가지 두부 냄비 Braised eggplant and tofu with meat in spicy sauce	37,000	55,000
30	마늘향 비타민 볶음 Stir-fried green vegetables and garlic	20,000	30,000
31	대게살 볶음 Stir-fried snow crab meat	37,000	55,000
32	사천식 마파두부 (Sichuan-style Mapo Tofu) Braised bean curd and minced meat with hot sauce	20,000	30,000
33	중국부추잡채와 꽃빵 (계절특선메뉴) Stir-fried glass noodles with chives and Chinese flower bun (Seasonal Delicacies)	34,000	49,000
34	고추잡채와 꽃빵 Stir-fried Korean chili pepper with pork and Chinese flower bun	34,000	49,000
35	두부 청경채볶음 Stir-fried tofu and bok choy with black bean sauce	25,000	36,000

잡품
(ASSORTED DISH)

		Small	Regular
36	전가복 Stir-fried sea cucumber, abalone and mushroom	49,000	69,000
37	X.O 해산물볶음 Stir-fried seafood and vegetables with X.O sauce	37,000	55,000
38	류산슬 Stir-fried seafood, vegetables and beef	37,000	55,000
39	삼선 누룽지탕 Scorched rice soup with seafood	37,000	55,000
40	어향소스 굴튀김 (계절특선메뉴) Fried oyster with Sichuan sauce (Seasonal Delicacies)	37,000	55,000
41	양장피 Shredded seafood and vegetables with mustard sauce	32,000	45,000
42	가지새우 (어향, 두반 중 선택) Braised eggplant and shrimp (Sichuan sauce or spicy black bean sauce)	37,000 (6 PCS)	55,000 (9 PCS)
43	멘보샤 Fried shrimp toast	20,000 (6 PCS)	30,000 (9 PCS)

*부가세 포함 가격입니다. (VAT is included)

소고기 & 돼지고기 & 닭고기
(BEEF & PORK & POULTRY)

		Small	Regular
44	소고기 안심 탕수육 Deep-fried beef tenderloin with sweet and sour sauce	47,000	67,000
45	눈꽃 탕수육 Deep-fried pork with sweet and sour sauce	29,000	43,000
46	자연송이 소고기 Stir-fried beef and pine mushrooms	45,000	64,000
47	소고기 블랙빈소스 Stir-fried beef with black bean sauce	41,000	59,000
48	마라 소고기 Stir-fried beef with mala sauce	41,000	59,000
49	몽골리안비프 Beef Mongolian	41,000	59,000
50	동파육 Braised pork belly with oyster sauce	37,000	55,000
51	북경오리 (사전예약) Peking duck (Advance booking required)	1마리	90,000
52	사천식 황비홍 닭볶음 (Sichuan-style) Stir-fried chicken with chili and cashew nuts	35,000	51,000
53	유린기 Fried chicken with hot and sour soy sauce	27,000	40,000
54	깐풍기 Fried chicken with spicy garlic sauce	27,000	40,000
55	라조기 Stir-fried chicken in hot sauce	25,000	37,000

*부가세 포함 가격입니다. (VAT is included)

식사 (면류)
(NOODLE)

56	삼선자장면 Seafood and noodles with black soybean sauce	9,000
57	삼선짬뽕 Spicy seafood noodle soup	12,000
58	차돌박이 짬뽕 Spicy seafood noodle soup with beef brisket	14,000
59	삼선탕면 Seafood noodle soup	12,000
60	사천탕면 (Sichuan-style) Seafood and vegetable noodle soup	12,000
61	딴딴면 Dandan noodles (Peanut and chili oil)	12,000
62	팔진탕면 Seafood and vegetable noodle soup	16,000
63	대만식 쌀국수 볶음면 (Taiwan-style) Stir-fried rice noodles	16,000
64	광동식 초면 (Cantonese-style) Fried noodles	18,000
65	기스면 Chicken noodle soup	9,000
66	대만식 소고기탕면 (Taiwan-style) Beef noodle soup	15,000
67	냉이 바지락 탕면 (계절특선메뉴) Clam Noodle Soup with shepherd's purse (Seasonal Delicacies)	12,000
68	중국식 냉면 (계절특선메뉴) Chinese-style cold buckwheat noodle soup (Seasonal Delicacies)	14,000
69	생굴탕면 (계절특선메뉴) Chinese seafood noodle soup with raw oysters (Seasonal Delicacies)	16,000
70	생굴짬뽕 (계절특선메뉴) Spicy seafood noodle soup with raw oysters (Seasonal Delicacies)	16,000

*부가세 포함 가격입니다. (VAT is included)

식사 (밥류)
(RICE)

71 팔진해물덮밥 20,000
Sauteed seafood and vegetables on steamed rice

72 소고기덮밥 20,000
Sauteed beef tenderloin and vegetables on steamed rice

73 어향가지덮밥 15,000
Stir-fried eggplant with Sichuan sauce on steamed rice

74 잡채밥 14,000
Stir-fried glass noodles and vegetables on steamed rice

75 마파두부덮밥 13,000
(Mapo Tofu) Braised bean curd and minced meat with hot sauce on steamed rice

76 류산슬덮밥 18,000
Stir-fried seafood and vegetables and beef on steamed rice

77 X.O 게살볶음밥 14,000
Crab meat fried rice with X.O sauce

78 새우볶음밥 13,000
Shrimp fried rice

79 후난식 볶음밥 13,000
(Hunan-style) Fried rice

80 고추잡채덮밥 14,000
Stir-fried glass noodles with korean chili pepper and vegetables on steamed rice

81 짬뽕밥 13,000
Spicy seafood noodle soup with steamed rice

딤섬
(DIMSUM)

82 군만두 (6 PCS) 8,000
Pan-fried pork dumpling (6PCS)

83 찜만두 (6 PCS) 8,000
Steamed pork dumpling (6PCS)

84 쇼마이 (4 PCS) 8,000
Shrimp shaomai (4PCS)

85 꽃빵 (5 PCS) 5,000
Chinese flower bun (5PCS)

*부가세 포함 가격입니다. (VAT is included)

연회 메뉴
(BANQUET MENU)

30인 이상 주문가능 (Minimum order 30 persons or more)

연회 A　1인 45,000

삼품냉채
Three kinds of cold dish

게살 은이버섯스프
Crab meat soup with white fungus (mushroom)

X.O소스 해산물
Stir-fried seafood and vegetables with X.O sauce

깐풍 중새우
Fried prawn with spicy garlic sauce

유린기
Fried chicken with hot and sour soy sauce

탕수육
Deep-fried pork with sweet and sour sauce

식사
Noodle or Fried rice

후식
Dessert

연회 B　1인 55,000

사품냉채
Four kinds of cold dish

죽생 새우완자스프
Minced shrimp ball soup with bamboo pith

전가복
Stir-fried sea cucumber, abalone and mushroom

칠리 중새우
Fried prawn with chili sauce

깐풍기
Fried chicken with spicy garlic sauce

블랙빈소스 소고기
Stir-fried beef with black bean sauce

식사
Noodle or Fried rice

후식
Dessert

소연회장 (30 ~ 50석)

대연회장 (50 ~ 120석)

이벤트 메뉴
(EVENT MENU)

평일 오전 11시 30분부터 ~ 오후 3시까지 판매합니다.
Weekday Lunch Special (11:30~15:00)

세트메뉴 1 Setmenu 1 — 32,000

계절샐러드 + 자장면2 + 눈꽃탕수육
(Seasonal salad + Noodle with black soybean sauce + Deep-fried pork with sweet and sour sauce)

세트메뉴 2 Setmenu 2 — 37,000

계절샐러드 + 게살볶음밥 2 + 류산슬
(Seasonal salad + Crab meat fried rice + Stir-fried seafood, vegetables and beef)

세트메뉴 3 Setmenu 3 — 42,000

계절샐러드 + 해물짬뽕 2 + 깐풍새우
(Seasonal salad + Spicy seafood noodle soup + Fried shrimp with spicy garlic sauce)

*위 메뉴는 이벤트 상품이므로 홀에서만 판매합니다.
EVENT MENU is available in the hall area only.

원산지 표시

쌀 : 국내산, 닭고기 : 국내산
소고기 : 미국산 (탕수육만 호주산 소고기를 사용)
돼지고기 : 국내산
고춧가루 : 국내산과 중국산을 섞음
오리고기 : 국내산, 낙지 : 베트남산
두부(대두) : 외국산 (미국, 중국, 인도 등)
연두부(대두) : 외국산 (미국, 중국, 캐나다, 호주)
누룽지 : 중국산, 대포오징어 : 칠레산
갑오징어 : 베트남산, 솔방울오징어 : 베트남산
칼집오징어 : 원양산

중국명주

- **수정방** 52% — 500ml 430,000
  1998년 중국에서 발견된 수정로는 전통 증류로 가장 단순하면서도 고도의 순도를 지향하는 방법의 제조법으로 수정처럼 맑고 은은하면서 고운 향이 장시간 지속되는 특징이 있는 최고급 명주

- **천지람** 42% — 480ml 370,000
  달콤하며 부드러우며 연하고 맑고 깨끗한 향기 등 좋은 백주가 지녀야 할 다섯가지의 특징을 다 지니고 있고 원료에서 오는 발효 미학의 섬세함과 집중된 숙성 과정에서 오는 균형잡힌 풍미를 느낄 수 있다. 맛이 복잡하지 않아 훌륭한 백주로써 손색이 없다.

- **공부가주(10년산)** 52% — 500ml 230,000
  공자집안에서 전통적인 제조 방법으로 빚은 술로써 양질의 원료와 1,200년의 제조비법으로 공부가주의 전통적인 향을 유지하면서도 높은 도수임에도 음용하면 파인애플향이 입안에 감돌아 상쾌하며 독특한 품격을 지니고 있다.

- **해지람** 42% — 480ml 170,000
  좋은 품질의 백주가 갖추어야 할 균형감이 최고인 백주이다. 알코올은 잘 밸런싱 되어 있고 전체적인 술 Texture 자체가 한 조각 거침이 없이 부드럽다. 균형 잡힌 술 향에서 곡물을 원료로 한 술 그 특유의 케릭터를 보여 준다.

- **금문고량주** 58% — 300ml 87,000
  대만의 금문도에서 자란고량을 엄선하여 그곳의 최상의 수질과 함께 만든 술로 독특한 향과 맛이 일품인 고량주

- **양하대곡** 38% — 500ml 70,000
  양하대곡은 천년 전통기법을 이어받아 양질의 수수를 원료로 하고 밀, 보리 완두로 제작한 고온 누룩을 발효제로 사용 달콤함과 부드러움 깨끗함과 향기로운 특징을 형성하였다. 1979년 전국평주회에 의해 3회 연속 중국 8대 명주로 선정되었다.

- **천진 고량주** 49% — 560ml 60,000 / 280ml 30,000
  술의 맛이 순하고 온화하며 깨끗한 느낌과 함께 불순물이 없어 외국인과 내국인이 가장 좋아 하는 대중적인 부드러운 향의 고량주

- **연태 고량주** 34% — 500ml 50,000 / 250ml 35,000 / 125ml 18,000
  중국 동북 연태시의 특산인 고량과 대,소맥을 연태 양조장의 300년 제조 기술로 증류 하여 만든 술로 술의 맛이 온화 하고 순하다. 중국술의 독한 맛과 향을 최소하여 부드럽게 즐길 수 있는 대중적인 고량주

- **공부가주** 39% — 500ml 50,000 / 250ml 30,000
  명나라때 부터 공자 가문에서 만들어져 내려온 술로 다른 고량주 보다 순하고 과일 향이 나서 부드러운 중국술을 선호하는 분들이 좋아하는 여성 취향의 중국술

주류 및 음료

BEER

아사히맥주	9,000
칭타오 (350ml)	9,000
국산 맥주 (클라우드, 카스, 하이트, 맥스)	6,500

SOFT DRINK

콜라, 사이다	3,300
페리에, 에비앙	5,000
아메리카노	4,000

기타 음료

화요	33,000
복분자	33,000
소주	7,000