

張志成  
장지칭

行政總廚  
수석 셰프



來自北京的行政總廚張志成是現今廚藝界炙手可熱的新星，  
被譽為現實版的中華小當家。

他從不違背自己的審美觀，不斷創新，  
以獨有風格創作出每一道蘊含細緻功夫的海鮮佳餚，  
帶您踏上一趟精彩絕倫的味覺之旅。

요리계의 떠오르는 스타 셰프 장지칭은 맛뿐만 아니라 감동과 추억의  
향연을 선사합니다. 그는 열정, 노력, 섬세한 손길로 항상 요리의 진정한  
본질을 보존하고 각 재료의 순수한 맛을 살리는 동시에 세심하게  
결합하여 최고의 맛을 창조해냅니다.

MICHELIN  
2025

  
携程美食林

  
Eater  
BEST  
2025

  
100  
TOP  
TABLES  
2025



# 茅台火焰脆皮雞

바삭한 치킨, 마오타이 플랑베

MOP 488



如有任何食物過敏，請在點餐前告知您的服務員

음식 알레르기가 있을 경우 주문하기 전에 직원에게 알려 주세요.

所有價格須另加10%服務費 | 모든 가격에는10% 봉사료가 부과됩니다



九鯤招牌菜

드렁큰 피시 시그니처



## 九鯤木桶茅台酸湯東星斑

무늬바리, 절인 토마토, 고추, 마오타이

MOP 時價 시가





## 秘製黑椒斯里蘭卡大肉蟹

스리랑카 꽃게, 흑후추

MOP 時價 시가





## 水煮東星斑

고추 기름 무늬바리

MOP 時價 시가



鯤

## 咖喱飛蛋澳洲龍蝦

호주산 랍스터, 수제 카레, 계란

MOP 時價 시가



## 小胖特色板前春卷 (時令餡料)

헨리 셰프의 시그니처 춘권 (계절별 재료)

MOP 288 / 件 개



魚昆

## 陳年花雕醉蟹

양념에 재운 그린 크랩, 숙성 황주

MOP 488





## 九鯤 · 脆蔥鮑魚

아삭한 파를 곁들인 천천히 조리한 전복

MOP 288





# 珍珠紅酒鰾肝

푸아그라, 레드 와인 소스

MOP 228



## 辣汁花螺

바다 소라, 고추 소스

MOP 168



## 茅台熟醉羅氏蝦

로슈 새우, 숙성 황주, 마오타이

MOP 128





# 小胖特色板前春卷 (時令餡料)

헨리 셰프의 시그니처 춘권 (계절별 재료)

MOP 288 / 件 개





# 粉絲西施舌

명주개랑 조개, 당면

MOP 328





## 潮州魚飯

차게 먹는 계절 생선, 차오저우 스타일

MOP 168

**魚味原鮮** | 源自漁民在船上以魚當飯，即捕即煮。  
以海水極致地保留了魚味的原鮮。  
신선한 본연의 맛  
어부들의 사랑을 받던 전통식 보트 요리로, 신선한 생선을  
바닷물로 조리하여 본래의 풍미를 그대로 담고 있습니다.



## 滄汁時令海魚

제철 생선, 고추 소스

MOP 288

## 意大利黑醋銀鱈魚

바삭한 대구, 발사믹 식초

MOP 288

## 欖菜龍鬚筍

용수순, 절임 채소

MOP 88



## 鳳尾白菜

중국 배추, 흑초

MOP 68



## 木薑油山蘇葉

대만 고사리, 리씨 오일

MOP 108



## 水洗蒜汁鮑芹

샐러리, 마늘 소스

MOP 88



**清新** 通過水洗工藝，使蒜味更為溫和，  
從而更好地突出鮑芹的清新脆嫩。

**脆嫩** 부드러우면서 아삭한 식감  
마늘을 물에 데쳐 순한 맛을 낸 소스는 샐러리의 신선하고  
아삭하면서도 부드러운 식감을 한층 돋보이게 합니다.



# 茅台火焰脆皮雞

바삭한 치킨, 마오타이 플랑베

MOP 488





## 北京片皮烤鴨配魚子醬

북경 오리 구이, 캐비어

MOP 988

需提前 24 小時預訂  
24 시간 전에 사전 주문해 주세요





## 椒麻蔥油雞

바삭한 닭튀김, 후추, 파기름

MOP 488



鯤

## 大紅袍乳鴿

바삭한 비둘기, 다홍파오 쓰촨 고추

MOP 138



## 咕嚕雞球

탕수 소스 닭튀김

MOP 388

## 三杯鳳翅

대만식 치킨윙

MOP 208

## 生炒靈菇牛仔骨

페를라 버섯을 곁들인 소갈비 볶음

MOP 488



## 碳烤牛肋骨

숯불구이 소갈비

MOP 1,088





## 石燒一桶骨

각독써 돼지갈비, 숙성 황주

MOP 268



## 炙子炒烤小羊肉

얇게 써 양고기,  
고수, 파

MOP 288

## 石鍋鮮花椒炒和牛粒

각독써 소고기,  
신선한 후추

MOP 588



# 九鯤木桶茅台酸湯東星斑

무늬바리, 절인 토마토, 고추, 마오타이

MOP 時價 시가





## 宮保大蝦球

왕새우, 콩파오 소스

MOP 468

## 樟樹港辣椒炒海參

고추를 곁들여 볶은 해삼

MOP 538





## 松露百合炒蝦球

왕새우, 트러플, 백합 뿌리

MOP 468





## 時令蔬菜

계절 야채

MOP 108

烹飪方式  
조리 방법



蝦醬嗜  
새우장

上湯  
최고급 육수

蒜蓉  
마늘

炗炒  
고추와 마늘

生炒  
웍에 볶음 중 선택

## 栗子扒白菜

양배추, 밤 조림

MOP 128





# 阿拉斯加帝王蟹

알래스카 킹크랩

MOP 時價 시가

烹飪方式  
조리 방법



花雕水蛋

중국 황주를 넣은 계란찜

川香勁辣

매운 쓰촨식

港式避風塘

홍콩식으로 마늘 플레이크를 넣고 익혀 볶음

蟹沐流沙

소금에 절인 달걀 노른자 소스





## 斯里蘭卡大肉蟹

스리랑카 꽃게

MOP 時價 시가

烹飪方式  
조리 방법



秘製黑椒  
시그니처 흑후추

港式避風塘  
홍콩식으로 마늘 플레이크를 넣고 익혀 볶음

白胡椒炒  
백후추

川香勁辣  
매운 쓰촨식

咖喱飛蛋  
계란을 넣은 수제 카레

新加坡辣炒  
싱가포르 고추



魚昆

# 澳洲龍蝦 호주산 랍스터

MOP 時價 시가

烹飪方式  
조리 방법



三蔥炒  
웍에 볶은 파와 적양파

新加坡辣炒  
싱가포르 고추

川香勁辣  
매운 쓰촨식

秘製黑椒  
시그니처 흑후추

上湯  
최고급 육수

刺身  
사시미





# 南海花竹蝦 보리새우

MOP 時價 시가

烹飪方式  
조리 방법



白灼  
삶음

港式避風塘

홍콩식으로 마늘 플레이크를 넣고 워에 볶음





## 潮州本港大響螺

차오저우 바다 고동

MOP 時價 시가

烹飪方式

조리 방법



雞油灼

닭기름으로 삶음

## 巨型扇貝

참가리비

MOP 128 / 隻 개

烹飪方式

조리 방법

蒜蓉粉絲蒸

마늘과 당면으로 찜



# 加拿大象拔蚌

캐나다 코끼리 조개

MOP 2,888 / 隻 개

烹飪方式  
조리 방법



刺身  
사시미

雞湯灼  
닭 육수에 삶음

煲粥  
죽



鯉

# 東星斑 무늬바리

MOP 時價 시가

烹飪方式  
조리 방법



普寧豆醬焗  
푸닝 된장으로 구움

清蒸  
간장으로 찜

水煮  
고추 기름

過橋  
최고급 육수에 삶음

新會陳皮蒸  
신후이 감귤 껍질로 찜

酸菜  
양배추 절임





## 波士頓龍蝦

보스톤 랍스터

MOP 688 / 隻 개

烹飪方式  
조리 방법



咖喱飛蛋

계란을 넣은 수제 카레

上湯

최고급 육수

新加坡辣炒

싱가포르 고추

## 日本松葉蟹

일본 솔향대게

MOP 時價 시가

烹飪方式  
조리 방법

花雕水蛋

중국 황주를 넣은 계란찜

冬陰煮

뽕얌

糟粕醋過橋

짜오포추

## 紅花蟹

홍색 민꽃게

MOP 時價 시가

烹飪方式  
조리 방법

薑蔥炒

생강과 파를 넣고 익혀 볶음

潮州打冷

차오저우식 차게 먹는 요리





金邊龍利魚  
마카오 가자미

MOP 1,388

烹飪方式  
조리 방법



蔥油蒸  
파 간장으로 찜

清蒸  
간장으로 찜

北方燒  
북부식으로 조림

紅瓜子斑  
붉은 바리

MOP 時價 시가

烹飪方式  
조리 방법

清蒸  
간장으로 찜

蔥油蒸  
파 간장으로 찜

黃貢椒蒸  
레몬 드롭 고추로 찜

老鼠斑  
팬더 그루퍼

MOP 時價 시가

烹飪方式  
조리 방법

清蒸  
간장으로 찜

新會陳皮蒸  
신후이 감귤 껍질로 찜





水煮東星斑  
무늬바리

MOP 時價 시가





黃皮老虎斑  
타이거 그루퍼

MOP 時價 시가

烹飪方式  
조리 방법



水煮  
고추 기름

酸菜  
양배추 절임

古法蒸  
전통식

普寧豆醬焗  
푸닝 된장으로 구움





## 開刀龍躉

대왕바리

(魚頭 / 魚肉)

(어두 / 생선살)

MOP 時價 시가

烹飪方式

조리 방법



雙味剝椒蒸

절인 고추로 찜

水煮

고추 기름

酸菜

양배추 절임

過橋

최고급 육수에 삶음

## 筍殼魚

말레이 고비

MOP 時價 시가

烹飪方式

조리 방법

油泡

오일 포치





## 澳洲黑金鮑

호주 블랙립 전복

MOP 1,088 / 隻 개

烹飪方式

조리 방법



蒜蓉粉絲蒸

마늘과 당면으로 찜





## 泰國瀨尿蝦

태국 갯가재

MOP 488 / 隻 개

烹飪方式  
조리 방법

澳門本地椒鹽

마카오식 소금과 후추

港式避風塘

홍콩식으로 마늘 플레이크를 넣고 익혀 볶음

薑蔥炒

생강과 파를 넣고 익혀 볶음

白灼

삶음



## 環球生蠔

제철 굴

MOP 98 / 隻 개

烹飪方式  
조리 방법



脆炸  
바삭하게 튀김

刺身  
사시미

## 蜆子皇

맛조개

MOP 98 / 隻 개

烹飪方式  
Cooking methods

蒜蓉蒸  
마늘로 찜

鮮辣炒  
고추로 익혀 볶음

薑蔥炒  
생강과 파를 넣고 익혀 볶음

豉椒炒  
검은 콩과 고추로 익혀 볶음



## 龍蝦湯貴妃泡飯

새우를 곁들인 가재 비스크 누룽지탕

MOP 328



# 席前老菜脯雜錦炒飯

절인 야채와 다진 소고기를 넣은 볶음밥

MOP 208





# 鮮魷蝦球兩面黃

새우와 오징어 양면황

MOP 288





## 氣泡蔥油餅

부풀린 파전

MOP 48



## 北方餃子

북방식 만두

MOP 138

## 西紅柿雞蛋蒸餃

토마토 달걀 찌만두

MOP 138



## 黑芝麻燕窩湯圓

제비집, 검은 깨 쌀 만두

MOP 88



## 京味杏仁茶

베이징식 아몬드 수프

MOP 68

## 蜂蜜豆花

꿀 두화

MOP 68

## 核桃露

호두 수프

MOP 68

鯨

# 手工拉絲酸奶

수제 요거트

MOP 68





## 茅台辣椒醬

마오타이 고추 소스

MOP 68 / 碟 작은 접시    MOP 328 / 瓶 병



## 九鯤 X.O. 醬

드링크큰 피시 X.O. 소스

MOP 88 / 碟 작은 접시    MOP 388 / 瓶 병

## 秘製海皇醬

수제 해물 소스

MOP 68 / 碟 작은 접시    MOP 288 / 瓶 병