

張志成
장지청

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 장지청은 맛뿐만 아니라 감동과 추억의
향연을 선사합니다. 그는 열정, 노력, 섬세한 손길로 황실 요리의 진정한
본질을 보존하고 각 재료의 순수한 맛을 살리는 동시에 세심하게
결합하여 최고의 맛을 창조해냅니다.

RESTAURANT
SELECTION
MICHELIN
GUIDE
2026


携程美食林

Tatler
BEST
MACAU
2026

100
TOP
TABLES
South China Morning Post



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



所有價格須另加10%服務費 | 모든 가격에는10% 봉사료가 부과됩니다



九鯤招牌菜

드렁큰 피시 시그니처



秘製黑椒斯里蘭卡大肉蟹

스리랑카 꽃게, 흑후추

MOP 時價 시가



所有價格須另加10%服務費 | 모든 가격에는10% 봉사료가 부과됩니다



水煮東星斑
고추 기름 무늬바리

MOP 時價 시가





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





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





珍珠紅酒鵝肝

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
脆嫩

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。

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



鯉

大紅袍乳鵠

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

각독썸 돼지갈비, 숙성 황주

MOP 268



炙子炒烤小羊肉

얇게 썬 양고기,
고수, 파

MOP 288

石鍋鮮花椒炒和牛粒

각독썬 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





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



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
보스턴 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
뚝암

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





時令海鮮
계절 해산물



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



所有價格須另加10%服務費 | 모든 가격에는10% 봉사료가 부과됩니다



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

古法蒸
전통식

酸菜
양배추 절임

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 찐만두

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



甜品
디저트



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



九鯉 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