

중식당 ‘중심(中心)’은 서울의 사대문 내에 위치한 지리적 중심이자  
사람과의 만남과 중요한 관계의 자리에 손꼽히는 장소가 되었으면 하는 바람을 담고 있습니다.  
셰프의 축적된 노하우를 바탕으로 한국인의 입맛에 맞는 광동식 베이스의 정통 중식을 선보입니다.  
셰프가 직접 뽑는 자가 제면, 오랜 시간 공들여 뽑아낸 재료들, 제주산 녹차로 블렌딩한 티 등 느리게 만들고  
느리게 즐기는 ‘슬로우 중식’으로 좋은 분들과 황홀한 미식을 함께 즐기십시오.

소고기, 돼지고기, 닭고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 잣, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 복숭아, 토마토, 아황산류 등은 알레르기를 유발할 수 있습니다. 알레르기 및 식이 관련 요청 사항이 있으신 경우 주문 시 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

Beef, pork, chicken, eggs(poultry), milk, buckwheat, peanuts, walnuts, pine nuts, soybeans, wheat, mackerel, crab, shrimp, squid, shellfish(including oysters, abalone,and mussels), peach, tomato, and sulfites may cause allergic reactions. If you have any allergies or specific dietary requirements, please inform our staff when placing your order.

# 緣 연 Course

## 오향 닭 냉채

Chicken Cold Cuts with Five Spices

## 비취게살 두부 수프

Crab Meat and Tofu Soup

## 전가복

Stir-fried Seafood and Vegetables

## 싱가폴 칠리 새우

Singaporean Stir-fried Shrimp with Chili Sauce

## 소고기 탕수육

Deep-fried Beef with Sweet and Sour Sauce

## 식사

Noodles or Fried Rice

## 후식

Dessert

## 커피 또는 차

Coffee or Tea

78,-

닭고기(오향닭냉채 브라질산, 비취게살두부수프/전가복 육수 국내산), 연두부 콩(비취게살두부수프 외국산), 가리비관자(전가복 미국산), 전복(전가복 국내산), 소고기(소고기탕수육/우육탕면 미국산, 우육탕면 육수 호주산), 돼지고기(자장면 국내산), 쌀(볶음밥 국내산)

# 紅 홍 Course

## 사품 전채

Four Kinds of Assorted Appetizers

## 비취게살 두부 수프

Crab Meat and Tofu Soup

## 홍소해삼

Braised Sea Cucumber with Brown Sauce

## 싱가폴 칠리 새우

Singaporean Stir-fried Shrimp with Chili Sauce

## 마라우육

Sichuan Stir-fried Beef with Spicy Sauce

## 탕수 도미

Deep-fried Sea Bream with Sweet and Sour Sauce

## 식사

Noodles or Fried Rice

## 후식

Dessert

## 커피 또는 차

Coffee or Tea

98,-

닭고기(비취게살두부수프/사품냉채/홍소해삼/마라우육 육수 국내산), 연두부 콩(비취게살두부수프 외국산), 도미(국내산), 소고기(사품냉채/우육탕면 미국산, 마라우육/우육탕면 육수 호주산), 돼지고기(사품냉채 네덜란드산, 자장면 국내산), 쌀(볶음밥 국내산)

# 壽 수 Course

## 사품 전채

Four Kinds of Assorted Appetizers

## 팔진 샹스핀 찜

Braised Whole Shark's Fin with Chop Suey

## X.O 해삼 전복

Braised Sea Cucumber and Abalone with XO Sauce

## 트리플 바닷가재

Steamed Lobster Tail with Truffle

## 동파육

Braised Pork Belly with Oyster Sauce

## 식사

Noodles or Fried Rice

## 후식

Dessert

## 커피 또는 차

Coffee or Tea

130,-

닭고기(육수 사품냉채/팔진샹스핀/XO해삼전복,트리플바닷가재,동파육 국내산), 전복 (XO해삼전복 국내산)  
소고기(사품냉채/우육탕면 미국산, 우육탕면 육수/팔진샹스핀 호주산),돼지고기(사품냉채/네덜란드산, 동파육/자장면 국내산), 쌀(볶음밥 국내산)

## 전채 Appetizer

간장 모시조개 Short-necked Clam with Soy Sauce	25,-
오향장육 (소고기 미국산, 닭고기 육수 국내산) Beef Cold Cuts with Five Spices	40,-
바비큐 전채 (돼지고기 네덜란드산) Barbecue Pork	42,-
양장피 (소고기 미국산, 호주산 섞음, 닭고기 육수 국내산) Seafood and Vegetables with Mustard Sauce	50,-
사품 냉채 (소고기 미국산, 전복 국내산, 닭고기 육수 국내산) Four Kinds of Assorted Cold Dishes	50,-

## 수프 Soup

게살 수프 (닭고기 육수 : 국내산) Crab Meat Soup	18,-
산라 수프 (소고기 호주산, 연두부 콩 외국산, 닭고기 육수 국내산) Hot and Sour Soup	18,-
불도장 (소고기 국내산, 전복 국내산, 가리비관자 일본산) (육수 - 닭고기 국내산, 돼지뼈 국내산, 소고기 호주산) Buddha Jumps Over the Wall	110,-
삭스핀찜 (닭고기 육수 국내산) Braised Whole Shark's Fin with Oyster Sauce	130,-

# 해산물

## Seafood

멘보샤 6pcs Crispy Shrimp Toast	35,-
칠리 새우 Deep-fried Shrimp with Chili Sauce	40,-
깐풍 새우 Deep-fried Shrimp with Spicy Garlic Sauce	40,-
궁보 새우 Stir-fried Shrimp and Cashew Nuts with Red Pepper Sauce	40,-
크림 새우 Deep-fried Shrimp with Cream Sauce	40,-
마늘튀김 새우 Deep-fried Garlic and Shrimp	45,-
류산슬 (소고기 호주산, 닭고기 육수 국내산) Braised Julienne-cut Sea Cucumber, Shrimp, Beef and Vegetables	50,-
해물 누룽지탕 (가리비관자 미국산, 닭고기 육수 국내산, 쌀 대만산) Braised Seafood and Vegetables with Brown Sauce on Fried Crispy Rice	65,-
팔보채 (가리비관자 미국산, 닭고기 육수 국내산) Stir-fried Seafood and Vegetables with Oyster Sauce	70,-
전가복 (전복 국내산, 가리비관자 미국산, 닭고기 육수 국내산) Stir-fried Seafood and Vegetables	80,-
송이전복 (전복 국내산, 닭고기 육수 국내산) Braised Pine Mushrooms and Abalone	90,-
활우럭찜과 연잎밥(주문 예약) (활우럭 국내산, 쌀 국내산) Steamed Grouper and Lotus Leaf Rice(Pre-order)	90,-
오룡해삼 (닭고기 육수 국내산) Braised Whole Sea Cucumber Stuffed Shrimp	110,-
홍소해삼 (닭고기 육수 국내산) Braised Sea Cucumber with Oyster Sauce	130,-

## 육류 Meat

간풍기 (닭고기 브라질산) Deep-fried Chicken with Spicy Garlic Sauce	36,-
유린기 (닭고기 브라질산) Deep-fried Chicken with Garlic and Soy Sauce	36,-
피망 소고기 볶음 (소고기 호주산) Stir-fried Green Bell Peppers and Shredded Beef	40,-
돼지고기 탕수육 (돼지고기 국내산) Deep-fried Pork with Sweet and Sour Sauce	42,-
쫄란 등갈비 (돼지고기 스페인산) Spicy Fried Pork Ribs	40,-
소고기 양상추 쌈 (소고기 호주산) Stir-fried Minced Beef on Lettuce Wraps	48,-
동파육 (돼지고기 네덜란드산, 닭고기 육수 국내산) Braised Pork Belly with Oyster Sauce	48,-
난자완스 (소고기 미국산, 돼지고기 국내산, 닭고기 육수 국내산) Stir-fried Beef and Pork Meatballs	53,-
소고기 탕수육 (소고기 미국산) Deep-fried Beef with Sweet and Sour Sauce	58,-
흑초 소고기 탕수육 (소고기 미국산) Deep-fried Beef with Sweet and Sour Black Vinegar Sauce	60,-
마라우육 (소고기 호주산, 닭고기 육수 국내산) Sichuan Stir-fried Beef with Spicy Sauce	60,-
북경오리(주문 예약) (오리고기 국내산) Peking Duck(Pre-order)	140,-

# 식사

## Rice & Noodles

삼선 자장면 (돼지고기 국내산) Noodles with Black Soy Bean and Seafood Sauce	15,-
유발면 Shanxi Style Noodles with Soy Sauce	17,-
마장면 (돼지고기 국내산, 닭고기 육수 국내산) Taiwanese Cold Sesame Noodles	17,-
우육탕면 (소고기 미국산, 소뼈 육수 호주산) Spicy Beef Noodle Soup	18,-
XO 볶음밥 (쌀 국내산) Wok-fried Rice with XO Sauce	18,-
마파 두부 덮밥 (쌀 국내산, 연두부 콩 외국산, 돼지고기 국내산, 닭고기 육수 국내산) Tofu and Minced Pork with Chili Sauce on Steamed Rice	18,-
게살 볶음밥 (쌀 국내산) Wok-fried Rice with Crab Meat	18,-
잡채 덮밥 (쌀 국내산, 소고기 호주산, 닭고기 육수 국내산) Stir-fried Glass Noodles and Vegetables on Steamed Rice	18,-
삼선 짬뽕 (가리비관자 미국산, 주꾸미 베트남산, 닭고기 육수 국내산) Spicy Noodle Soup with Seafood and Vegetables	19,-
삼선 탕면 (가리비관자 미국산, 주꾸미 베트남산, 닭고기 육수 국내산) Seafood and Vegetables Noodle Soup	19,-
팔진초면 (가리비관자 미국산, 닭고기 육수 국내산) Crispy Noodles with Chop Suey	19,-
복건식 볶음밥 (쌀 국내산, 가리비관자 미국산, 닭고기 육수 국내산) Wok-fried Rice with Seafood and Vegetables	19,-



## 야채 & 두부

### Vegetable & Tofu

청경채 굴 소스 (닭고기 육수 국내산)	25,-
Blanched Bok Choy with Oyster Sauce	
계절 야채	28,-
Stir-fried Seasonal Vegetables	
XO 그린빈스	30,-
Stir-fried Green Beans with XO Sauce	
마파 두부 (돼지고기 국내산, 연두부 콩 외국산, 닭고기 육수 국내산)	28,-
Tofu and Minced Pork with Chili Sauce	
들솔 어항가지 (소고기 호주산, 닭고기 육수 국내산)	32,-
Braised Eggplant with Sichuan Sauce	

## 곁들임

### Side Dish

화권 4pcs	6,-
Steamed Flower-shaped Buns	
수제 군만두 4pcs (돼지고기 국내산, 닭고기 육수 국내산)	16,-
Deep-fried Pork Dumplings	

## 후식

### Dessert

코코넛 시미로	7,-
CChilled Coconut Puree with Tapioca Pearls	
계절 시미로	7,-
Chilled Seasonal Fruit Puree with Tapioca Pearls	
고구마 맛탕	20,-
Deep-fried and Sugar-glazed Sweet Potato	
옥수수 맛탕	20,-
Deep-fried and Sugar glazed Sweet corn	

# 음료

## Beverage

<b>Coffee</b>	아메리카노 Americano		4,5
	에스프레소 Espresso		4,5
	(커피 샷 추가 또는 아이스로 변경 시 500원 추가)		
<b>Tea</b>	프렌치 로즈 가든 French Rose Garden		5,5
	루이보스 생강 차이 Rooibos Ginger Chai		5,5
	유자 녹차 Yuza Green		5,5
<b>Beer</b>	테라(병) Terra(Bottle)	330ml	8,-
	칭따오(병) Tsingtao(Bottle)	330ml	9,-
	해비치 위트비어(생) Haevichi Wheat Draft Beer	330ml	9,-
<b>Water</b>	페리에 Perrier	330ml	5,-
	산 펠레그리노 San Pellegrino	500ml	7,-
	아쿠아 판나 Aqua Panna	500ml	7,-
<b>Fresh Juices</b>	오렌지 주스 Orange Juice		10,-
	사과 주스 Apple Juice		10,-
<b>Soft Drinks</b>	콜라 Coke	355ml	5,-
	제로 콜라 Zero Coke	355ml	5,-
	스프라이트 Sprite	355ml	5,-
	진저 에일 Ginger Ale	250ml	5,-
	토닉워터 Tonic Water	250ml	5,-

# 중국주

## Chinese Traditional Liquor

순품랑 블루	Shunpin Lang Blue	45%	375ml	60,-
양하대곡	Yangheda	38%	375ml	50,-
양하대곡	Yangheda	38%	500ml	80,-
명양 408	Mingniang 408	40.8%	125ml	95,-
제갈량	Zhuge Liang	38%	480ml	80,-
분주(스탠다드)	FenJiu Standard	42%	500ml	80,-
노주노교 두곡	Luzhou LaoJiao	52%	500ml	80,-
38도 금문고량주	38% Kinmen Kao Liang Chiew	38%	300ml	85,-
공부가주 자약	KongFuJiaJiu Jayak	40.8%	500ml	90,-
공부가주 부장 10년	KongFuJiaJiu 10y	52%	500ml	170,-
연태구냥(스탠다드)	Yantaiguniang Standard	34%	500ml	80,-
연태구냥(레드)	Yantaiguniang Red	38.8%	500ml	130,-
연태구냥 1930	Yantaiguniang 1930	52%	500ml	230,-
해지람	Haizhilan	42%	480ml	160,-
천지람	Tianzhilan	42%	480ml	320,-
몽지람M3	Mengzhilan M3	52%	500ml	590,-
수정방 웰베이	Shui Jing Fang Wellbay	52%	500ml	650,-
오량액	Wuliangye	52%	500ml	750,-
마오타이	Kweichow Moutai	53%	500ml	1,400,-

# 와인

## Wine

### House Wine

			Glass	Bottle
Sparkling Wine	Spain	Luxdition, Platinum Brut NV	12,-	50,-
White Wine	New Zealand	Soho, 'Peggy' Sauvignon Blanc	13,-	65,-
	USA	Michael Mondavi, Spellbound Chardonnay	13,-	65,-
Red Wine	France	Marcel, Malbec	13,-	65,-
	USA	Michael Mondavi, Spellbound Merlot	13,-	65,-

### Bottle Wine

Sparkling Wine	France	Domaine Piron, Cremant de Bourgogne	80,-
		Champagne Drappier, Carte d'Or brut	150,-
		Veuve Clicquot Brut	170,-
		Billecart-Salmon Brut Nature	230,-
		Champagne Barons De Rothschild Brut	250,-
		Champagne Jacquesson, Cuvee	290,-
		Dom Perignon Vintage Brut	550,-
		Krug, Grande Cuvee Brut	650,-
		Champagne Mod Selection, Reserve Brut	900,-
		Louis Roederer, Cristal Vintage	950,-
	USA	Wente, Sparkling Brut	110,-
White Wine	France	Boutinot, 'La Fleur Solitaire' Cotes du Rhone Blanc	65,-
		Domaine Vigneau Chevreau, Vouvray Sec 'Vigneau Selection'	80,-
		Mancey, Bourgogne Chardonnay	80,-
		Domaine Servin, Chablis	120,-
		Chateau le devay entre les murs	160,-
	Italy	Villa Varda, Pinot Grigio	70,-
		Pio Cesare, Gavi	70,-
	USA	Wente, Riverbank Riesling	65,-
		Creamery, Chardonnay	80,-
		Newton Unfiltered Chardonnay	150,-
Walter Hansel, 'North Slope' Chardonnay		180,-	
Kistler, 'Les Noisetiers' Chardonnay		300,-	
		Hyde de Villaine, Chardonnay	350,-

# 와인

## Wine

### Bottle Wine

	New Zealand	Ara, Single Estate Sauvignon Blanc	80,-
		Cloudy Bay, Sauvignon Blanc	95,-
	Austria	Salomon, Undhof Kogl Riesling	95,-
Red Wine	France	Domaine de la Janasse, Cotes du Rhone	60,-
		Vintage Claret	75,-
		Mancey, Bourgogne Pinot Noir	95,-
		Domaine Francois Lumpp, La Brulee	210,-
	Italy	IL Melograno, Nero di Troia	70,-
		Giacomo Mori, Chianti	88,-
		Rocca Di Montegrossi, Chianti Classico	95,-
		Paolo Scavino, Langhe Nebbiolo	100,-
		Pio Cesare, Barolo	200,-
		Casanova di Neri, Brunello di Montalcino	210,-
	Spain	Dominio de Pingus, PSI	170,-
	USA	Textbook, Napa Merlot	120,-
		Mathis, Grenache	135,-
		Napa Highlands, Cabernet Sauvignon	135,-
		Walter Hansel, 'North Slope' Pinot Noir	200,-
		Duckhorn Cabernet Sauvignon	280,-
		Chateau Montelena, Napa Valley Cabernet Sauvignon	280,-
		Hudson Vineyards, Phoneix	280,-
		Three Sticks, 'Gap's Crown Pinot Noir	290,-
		Caymus, Napa Valley Cabernet Sauvignon	300,-
		Kistler, 'Russian River' Pinot Noir	330,-
		Hirsch Vineyards, 'Raschen Ridge' Pinot Noir	400,-
		Far Niente, Cabernet Sauvignon	530,-
		Opus, One	1,110,-
	Australia	Mollydooker, The Boxer	95,-
	Argentina	Terrazas, Reserva Malbec	75,-
	Chile	Arboleda, Brisa	130,-
	New Zealand	Ara, Single Estate Pinot Noir	88,-
		Cloudy Bay Te Wahi, Red Icon	185,-