

三希樓

San Xi Lou

川菜 粵菜 點心
Sichuan • Cantonese • Dimsum

【三希樓】餐廳之名，靈感源自中國清朝乾隆皇帝禦書房【三希堂】，蘊含著該餐廳對傳承傳統，正宗及品質的嚴謹追求。

The restaurant draws its name from the Imperial Study Room of Emperor Qianlong in the Qing Dynasty, reflecting the commitment to tradition, authenticity, and quality.

在【三希樓】的名字中，【三】象徵著三項中國重要飲食文化的融合，正宗川菜的麻辣鮮香，家鄉興菜的清淡細膩，以及精巧點心的精緻可口，巧妙地融為一體，以最優質的當地頂級新鮮食材，搭配正宗烹飪技藝，展現傳統中式美食的獨特魅。

San Xi Lou, with "San" symbolizing the fusion of three significant Chinese culinary cultures-authentic and spicy Sichuan, delicate Cantonese, and exquisite dim sum. This blend, showcased in our menu, highlights the unique charm of traditional Chinese cuisine using the finest local ingredients and authentic culinary techniques.

鴛鴦火鍋



惹味之選

TASTY
CHOICE

招牌麻辣火鍋，堪稱是【三希樓】正宗川味之代表。此菜品精選成都，重慶兩地優質食材，並結合越南本地上等原料，邀聘川籍烹飪精英團隊，為食客呈現一場麻辣鮮香，回味無窮的火鍋盛宴。首選的麻辣火鍋選用上等辣椒和花椒，經過精心熬制，呈現出濃郁的麻辣味道。在滾燙的火鍋湯底中，各種食材充分吸收了麻辣味道，變得鮮美可口，讓人欲罷不能。此外，經典的鴛鴦火鍋巧妙地將麻辣和清湯兩種口味融合在一起，既保留了麻辣火鍋的醇厚口感，又突出了清湯的鮮美滋味，以滿足了不同口味的需求。

【三希樓】還提供了各式特色火鍋 酸菜魚鍋 __ 將酸菜和魚的鮮味完美結合在一起，讓人回味無窮。花雕醉雞鍋 __ 選用了優質雞肉，搭配花雕酒，香氣撲鼻。金湯湯鍋 __ 以金瓜鮑汁，瑤柱等海味熬制而成，滋味鮮美。鮮果香湯鍋 __ 採用新鮮水果熬制出的湯底，酸爽可口，同時具有滋補養生的功效。芫茜皮蛋鍋 __ 將皮蛋和芫茜搭配在一起，口感獨特。野生菌湯鍋 __ 選用多種生菌類熬制出的湯底，營養豐富。

The signature Spicy Hot Pot at San Xi Lou embodies the authentic flavors of Sichuan cuisine, meticulously crafted with premium ingredients sourced from Chengdu, Chongqing, and local produce from Vietnam. A team of Sichuan culinary experts orchestrates a spicy, fragrant, and flavorful hot pot feast, with the Spicy Hot Pot featuring carefully simmered chilies and peppercorns for a rich and spicy essence. As the boiling hot pot infuses its base into an array of ingredients, a symphony of flavors emerges, enticing diners to savor every bite. Additionally, the classic dual Hot Pot expertly balances the spicy and clear soup, offering a mellow yet fresh taste.

San Xi Lou further entices with a diverse selection of special hot pots, including the Preserved Vegetable and Fish Hot Pot combining sauerkraut and fish; the Chicken Soup with Chinese Wine Hot Pot infused with Huadiao wine, the Spicy Pumpkin Hot Pot blending golden pumpkin juice, abalone and scallops, the Pear & Fish Hot Pot for a refreshing experience, the unique Preserved Egg Hot Pot with egg and coriander, and the Wild Mushroom Soup Hot Pot rich in wild mushroom goodness. Each hot pot variant at San Xi Lou promises a unique and satisfying culinary journey.



麻辣口水雞 🍲🍗

Marinated Chicken

with Peanut in Spicy Sauce

매콤한 소스에 땅콩을 곁들여 절인 닭고기

Gà Hấp Dầu Ớt

1,080 / 隻 | Whole | 위 | Nguyên con
680 / 半隻 | Half | 꼭지 | Nửa con

酸辣海蜇頭黑木耳 🍲🍄

Hot and Sour Black Fungus

with Jelly Fish

목이버섯 해파리 냉채

Nấm Mèo Chua Cay với Sứa

220



惹味之選

TASTY
CHOICE

青 椒 皮 蛋



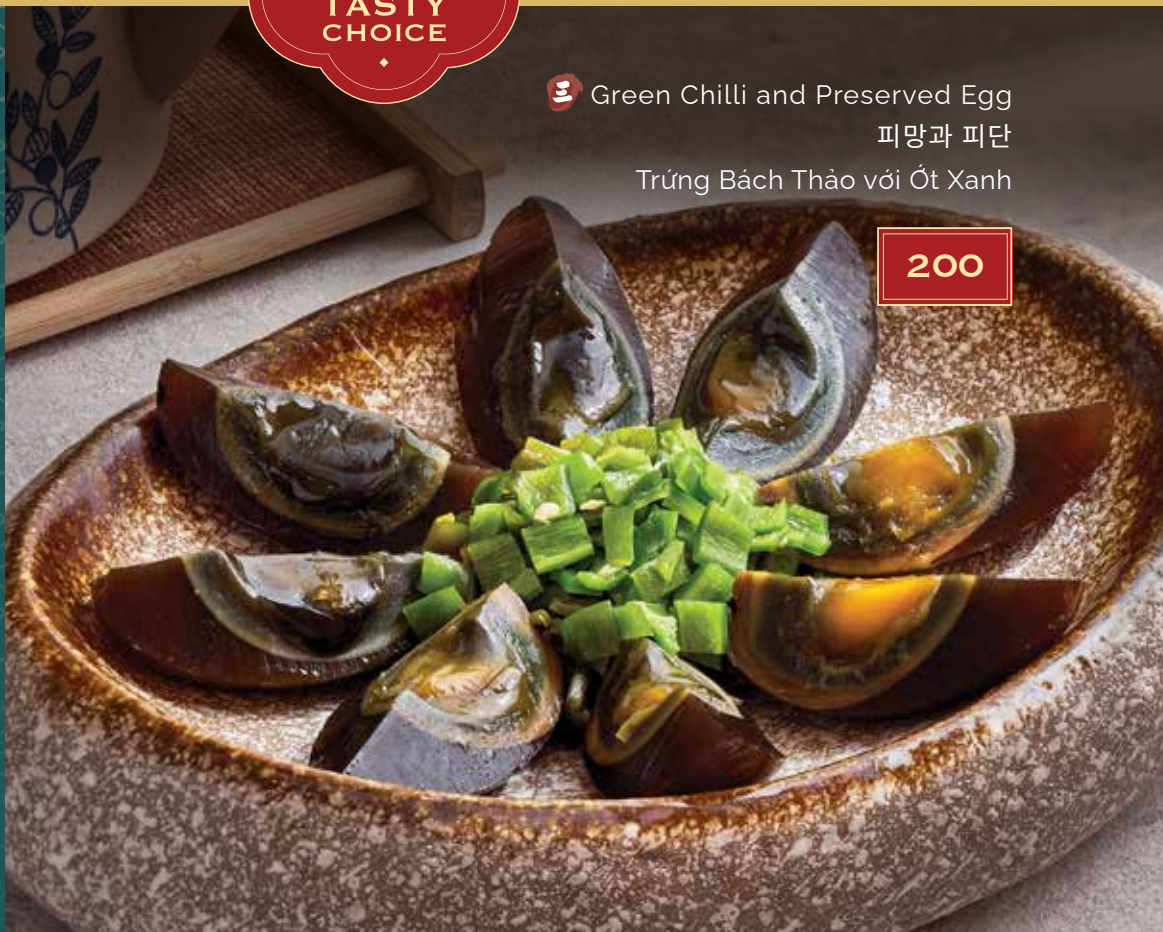
推介 | Signature
대표 메뉴 | Món Khuyến Dùng

🍲 Green Chilli and Preserved Egg

피망과 피단

Trứng Bách Thảo với Ớt Xanh

200



瑪卡螺頭湯

Double-Boiled Maca Soup with Conch
마카로니탕
Canh Sâm Maca Tiềm Ốc

4,680 / 鼎 | Big Pot | 꼭지 | Thổ Lớn
560 / 位 | Portion | 위 | Phần



紅燒金山勾翅

Braised Superior Shark's Fin in Brown Sauce
최고급 삭스핀 찜
Hồng Xiu Vi Cá Thượng Hạng

2,680 / 位 | Portion | 위 | Phần



惹味之選

TASTY
CHOICE



4,280 / 隻 | Whole | 위 | Nguyên con
預定 / Pre-order | 사전 주문 메뉴 | Đặt trước

Roasted Suckling Pig
애저구이
Heo Sữa Quay

化皮乳豬

龍蝦麻婆豆腐



推介 | Signature
대표 메뉴 | Món Khuyến Dùng



Lobster Mapo Tofu
절인 홍고추와 풋고추를 곁들인 생선머리찜
Đậu Hũ Mapo Tôm Hùm

5,680 / KG


龍蝦麻婆豆腐再次呈現【三希樓】的精研與創新的精神，讓這道菜更上一層樓。麻婆豆腐主要是豆腐經過細心煮製，配上精選的龍蝦，再佐以豆瓣醬，花椒和辣椒等調味。這些香料使麻婆豆腐散發出醉人的香氣，豆腐嫩滑可口和龍蝦的鮮甜美味，讓整道菜更加過癮。

Discover the pinnacle of culinary artistry with our Lobster Mapo Tofu at San Xi Lou. This exquisite dish features velvety tofu meticulously cooked and paired with premium lobster. Infused with a blend of Sichuan bean paste, Sichuan pepper-corns, and chili, it delivers a captivating aroma, and a perfect balance of tender tofu and sweet, succulent lobster. Elevate your dining experience with this innovative twist on a classic favorite.

惹味之選

TASTY
CHOICE



Spicy-Fried Crab 
머드크랩 매콤하게 볶음
Cua Xào Cay

2,880 / KG

香辣炒蟹

水煮老虎斑片

招牌菜【水煮魚片】

之所以美味，源於對食材的嚴格挑選和烹飪工藝的精湛掌握。經過精心採購的多種四川辣椒香料，為這道菜品注入了豐富的層次感，使得辣湯獨具魅力。在製作過程中，選用了本地海魚老虎斑，確保魚肉豐盈、魚骨較少，使得魚片口感嫩滑、順滑可口。精準的調味技巧使得湯汁呈現出恰到好處的辣度，與各種調料完美融合，形成令人陶醉的美味體驗。

The Signature Sichuan Style Boiled Fish Fillets at San Xi Lou delights in its exquisite taste, achieved through meticulous ingredient selection and culinary mastery. Infused with a blend of carefully sourced Sichuan chili spices, the spicy soup captivates with its rich and layered flavors. Prepared with local tiger grouper fish, ensuring plump, bone-minimized meat, the dish presents a tender, smooth, and flavorful fish fillet. Precise flavoring techniques strike the perfect balance of spiciness, harmonizing with assorted seasonings to craft an intoxicating and delightful culinary experience.



Sichuan Style Boiled Tiger Grouper Fish Fillets

삶은 호랑이 그루퍼

Cá Mú Hổ Chần Sốt Cay Tứ Xuyên

1,280

惹味之選

TASTY CHOICE

招牌酸菜魚



Braised Fish Fillets with Preserved Mustard Greens

보존처리된 겨자잎을 곁들인 생선필레 조림

Cá Om Dưa Chua Cay

1,280



推介 | Signature
대표 메뉴 | Món Khuyến Dùng

招牌咕嚕肉



推介 | Signature
대표 메뉴 | Món Khuyến Dưng



Sweet and Sour Pork
탕수육
Thịt Xào Chua Ngọt

630

招牌菜【咕嚕肉】

則是團圓飯的首選粵式佳餚，其外焦裏嫩的口感令人驚豔。選用了五花肉肉質鬆軟的部分，搭配新鮮鳳梨，酸爽滋味恰到好處地中和了咕嚕肉的油膩感。此道菜肴不僅風味濃郁，色澤亦引人入勝，堪稱色香味俱佳的佳品

Savor the culinary artistry of our Signature Sweet and our Pork, a cherished Cantonese dish traditionally served at reunion dinners. Delight in the surprising tenderness that envelops both the outer and inner layers of the dish. The use of the soft and tender portion of the pork belly perfectly complements the freshness of pineapple, creating an acidic flavor that balances the dish's inherent richness. Not only a feast for the palate, but this dish also captivates with its vibrant colors, offering a culinary experience of great taste and aroma.

惹味之選

TASTY
CHOICE

Baked Giant River Prawn
with White Pepper
큰징거미새우
Tôm Sú Biền Ủ với Tiêu Trắng

150 / PC (6隻起) | (6PCs up)
조짱 당면술 | Từ 6 con



胡椒焗野生海蝦更體現了【三希樓】的精研與甄選的功力，調料選柬埔寨貢布省優質白胡椒，不僅顯著提升了胡椒焗野生海蝦的整體味道層次，而且確保了胡椒香氣的濃郁與純正，每一口都能讓人回味無窮。端到食客面前時，其散發的豐富胡椒香氣立刻瀰漫開來，與海蝦的天然鮮味相得益彰，共同營造出一種高雅而和諧的味覺體驗。

Experience culinary finesse with San Xi Lou's Baked Giant River Prawn with White Pepper in Claypot, a testament to meticulous research and ingredient selection. Featuring high-quality white pepper from Cambodia's Kampot Province, this dish not only elevates the overall flavor but also infuses a rich and pure peppercorn aroma. Each bite of the Giant River Prawn delights with a delightful aftertaste, as the dish envelops diners in a rich peppery aroma that harmoniously complements the natural freshness of the prawns, creating an elegant and tastefully harmonious culinary experience.

胡椒焗野生海蝦



推介 | Signature
대표 메뉴 | Món Khuyến Dưng

涼菜

애피타이저

KHAI VI!



推介 | Signature
대표 메뉴 | Món Khuyến Dùng



麻辣口水雞

Marinated Chicken with Peanut in Spicy Sauce

매콤한 소스에 땅콩을 곁들여 절인 닭고기

Gà Hấp Dầu Ót

1,080 / 隻 | Whole | 위 | Nguyên con

680 / 半隻 | Half | 꼭지 | Nửa con

APPETIZER

麻辣手撕口水雞

Marinated Shredded Chicken

with Peanut in Spicy Sauce

매콤한 소스에 땅콩을 곁들인 잘게 썬 절인 닭고기

Gà Xé Cay Tứ Xuyên

680

涼拌海蜇黑木耳

Chilled Jelly Fish with black Fungus

흰목이버섯 해파리 냉채

Gòì Súa Trộn với Nấm Mèo

280

美極雞軟骨

Chicken Cartilage with Soy Sauce

미극계연골

Sụn Gà Xào Xi Dầu Thượng Hạng

220

海蜇皮蛋

Chilled Jelly Fish and Preserved Egg

목이버섯 해파리 냉채

Gòì Súa với Trứng Bách Thảo

250



蒜泥白肉

Sliced Pork Belly with Mashed Garlic

으깬 마늘을 곁들인 얇게 썬 삼겹살

Ba Chi Cuộn Tỏi Bằm

320

涼菜

애피타이저

KHAI VI!



推介 | Signature
대표 메뉴 | Món Khuyên Dùng



APPETIZER

涼拌麻辣萵筍絲

Chinese Celtuce with Chili Oil

고추기름을 궁채무침

Gỏi Ngô Xuân Cay

240

涼拌萵筍絲

Chinese Celtuce Scallion Oil

파기름을 궁채무침

Gỏi Ngô Xuân

240

涼拌黑木耳

Chilled Black Fungus

with Scallion Oil

파기름 목이버섯 무침

Gỏi Năm Mèo

200

蔥油豆乾絲

Sliced Dried Bean Curd

with Scallion Oil

파기름을 곁들여 얇게 썬 유부

Phù Trúc Trứng trộn với

Dầu Hành Gừng

200

麻辣豆乾絲

Sliced Dried Bean Curd

with Spicy Sauce

매콤한 소스를 곁들인 얇게 썬 유부

Phù Trúc Trứng trộn với

Sốt Cay

200

四川雞蛋豆乾

Sichuan Style Dried

Bean Curd Stick

사천식 두부스틱

Phù Trúc Trứng kiểu

Tứ Xuyên

200

涼菜

애플타이저

KHAI VI



推介 | Signature
대표 메뉴 | Món Khuyến Dùng

蒜片頂級牛仔粒

Pan-Fried Diced Beef with Garlic Slices

얇게 썬 마늘을 넣고 팬에 구운 큐브 스테이크

420



APPETIZER

涼拌麻辣海帶絲

Chilled Seaweed with Chilli Oil

고추기름 다시마 무침

Gòì Phở Tai Cay

200

酸辣海蜇頭黑木耳

Hot & Sour Black Fungus

with Jelly Fish

목이버섯 해파리 냉채

Nấm Mèo Chua Cay với Sứa

220

蒜泥拍黃瓜

Chilled Cucumber

with Mashed Garlic

파기름 목이버섯 무침

Dưa Leo Trộn với Tỏi

160

小蔥皮蛋豆腐

Preserved Egg

with Green Onion & Tofu

파와 두부를 곁들인 피단

Đậu Hủ Trộn với

Trứng Bách Thảo & Hành Lá

200

青椒皮蛋

Green Chilli & Preserved Egg

피망과 피단

Trứng Bách Thảo với ớt Xanh

200

香油腐皮

Bean Curd

with Sesame Oil

참기름을 곁들인 두부

Phù Trúc Sốt Dầu Mè

200



明爐燒味

바비큐

MÓN QUAY



推介 | Signature
대표 메뉴 | Món Khuyến Dùng



片皮鵝 (兩食)

Peking Goose (Two Serving Style)

북경식 거위 바비큐(2인분)

Ngỗng Quay Bắc Kinh (2 Món)

4,880 / 隻 | Whole | 위 | Nguyên con

化皮乳豬 (預定)

Roasted Suckling Pig (Pre-order)

애저구이 (사전 주문 메뉴)

Heo Sữa Quay (Đặt trước)

4,280 / 隻 | Whole | 위 | Nguyên con

明爐燒鵝皇



Roasted Goose | 거위 구이 | Ngỗng Quay

4,280 / 隻 | Whole | 위 | Nguyên con

2,280 / 半隻 | Half | 꼭지 | Nửa con

1,280 / 例 | Portion | 인분 | Phần



BARBEQUE

三希樓吊燒雞



Sanxilou Crispy-Fried Chicken

바삭한 프라이드 치킨

Gà Quay Tam Hy Lầu

1,180

/ 隻 | Whole | 위 | Nguyên con

680

/ 半隻 | Half | 꼭지 | Nửa con

白切走地雞

Poached Chicken

닭백숙

Gà Thả Vườn

1,080

/ 隻 | Whole | 위 | Nguyên con

600

/ 半隻 | Half | 꼭지 | Nửa con

明爐燒味雙拼 (燒鵝 / 叉燒 / 腩仔)

BBQ Assortment two selection
(Roasted Goose / BBQ Pork /
Roasted Pork Belly)

모듬 바비큐, 2개 선택 (거위 구이 /
돼지고기 바비큐 / 삼겹살 구이)

BBQ Hai Món (Ngỗng Quay /
Xá Xiu / Ba Rọi Quay)

680



明爐蜜汁叉燒



Roasted Pork

돼지고기 바비큐

Xá Xiu Nướng

400

明爐燒腩仔

Roasted Pork Belly

삼겹살 구이

Thịt Ba Rọi Quay

480

湯類

수프

CANH



推介 | Signature
대표 메뉴 | Món Khuyến Dùng

杏汁豬肺湯

Pork Lung Almond Soup

아몬드 돼지허파 수프

Canh Hạnh Nhân với Phổi Heo

2,080 / 鼎 | Big Pot | 꼭지 | Thổ Lớn

1,180 / 窩 | Pot | 냄비 | Thổ

280 / 位 | Pax | 위 | Phần



SOUP



瑪卡螺頭湯

Double-boiled Maca Soup

with Conch

마카로니탕

Canh Sâm Maca Tiềm Ốc

4,680 / 鼎 | Big Pot | 꼭지 | Thổ Lớn

560 / 位 | Pax | 위 | Phần

蟲草花螺頭花膠燉雞湯

Double-Boiled Chicken Soup

with Conch & Cordyceps Flower

소라와 동충하초를 넣고 중탕한 치킨 수프

Canh Gà Hầm với Ốc &

Bông Đông Trùng Thảo

4,680 / 鼎 | Big Pot | 꼭지 | Thổ Lớn

2,880 / 窩 | Pot | 냄비 | Thổ

560 / 位 | Pax | 위 | Phần

蘿蔔絲海魚湯

Stewed Turnip Fish Soup

순무 생선 스투

Canh Cá Hầm Củ Cải

1,680 / 窩 | Pot | 냄비 | Thổ



五指毛桃燉雞

Double-boiled Ficus Hirta Soup

with Chicken

오지개복숭아찜닭/꼭지

Canh Ngũ Chi Mao Đào Tiềm Gà

2,680 / 鼎 | Big Pot | 꼭지 | Thổ Lớn

360 / 位 | Pax | 위 | Phần

野山辣椒酸辣湯

Hot & Sour Soup

with Seafood & Pork

해산물과 돼지고기를 넣은 산라탕

Canh Chua Cay Hải Sản

880 / 窩 | Pot | 냄비 | Thổ

220 / 位 | Pax | 위 | Phần



紅燒金山勾翅

Braised Superior Shark's Fin
in Brown Sauce

최고급 삭스핀 찜

Hồng Xiu Vi Cá Thượng Hạng

2,680 / 位 | Pax | 위 | Phần

鮑參翅

전복과 해삼

BÀO NGƯ & HẢI SÂM



推介 | Signature
대표 메뉴 | Món Khuyến Dùng



ABALONE & SEA CUCUMBER

原隻鮑魚扣遼參

Braised Abalone with Sea Cucumber

해삼을 곁들인 전복조림

Bào Ngư Hầm Hải Sâm

2,880 / 位 | Pax | 위 | Phần

冰糖燉燕窩

Sweetened Bird's Nest with Red Dates

대추를 곁들인 달콤한 제비집

Chè Yến với Táo Đỏ

680 / 位 | Pax | 위 | Phần



游水海鲜

활해산물

HẢI SẢN TƯƠI SỐNG



推介 | Signature
대표 메뉴 | Món Khuyến Dùng

LIVE SEAFOOD



大花龍蝦

Local Flower Lobster
로컬 플라워 랍스터
Tôm Hùm

5,680/KG

上湯焗

Baked with Superior Broth
육수 구이
Chần với Nước Dùng
Thượng Hạng

牛油芝士焗

Baked with Butter Cheese
버터치즈 구이
Sốt với Bơ Phô Mai

辣子炒

Sichuan Style Stir-Fried
사천식 볶음
Xào Cay Tứ Xuyên

麻婆豆腐

Mapo Tofu
마파두부
Mapo Tofu

刺身

Sashimi
사시미
Ăn Sống

西澳龍蝦

West Australian Lobster
로컬 플라워 랍스터
Tôm Hùm Tây Úc

5,680/KG

上湯焗

Baked with Superior Broth
육수 구이
Chần với Nước Dùng
Thượng Hạng

牛油芝士焗

Baked With Butter Cheese
버터치즈 구이
Sốt với Bơ Phô Mai

辣子炒

Sichuan Style Stir-Fried
사천식 볶음
Xào Cay Tứ Xuyên

麻婆豆腐

Mapo Tofu
마파두부
Mapo Tofu

刺身

Sashimi
사시미
Ăn Sống



游水海鲜

활해산물

HẢI SẢN TƯƠI SỐNG

推介 | Signature
대표 메뉴 | Món Khuyến Dùng



LIVE SEAFOOD

東星斑

Coral Trout Fish

무늬바리

Cá Mú Đỏ

5,680/KG

清蒸

Steamed with

Soy Sauce

간장찜

Hấp Xi Dầu

水煮



Sichuan Style Boiled

사천식 조림

Chần Kiểu Tứ Xuyên

酸菜



Boiled with Pickled

Cabbage & Chili

절인 양배추와 고추를

넣고 조림

Nấu với Dưa Chua

石頭魚

Stone Fish

아귀

Cá Mặt Quỷ

4,280/KG

清蒸

Steamed with

Soy Sauce

간장찜

Hấp Xi Dầu

芫荽豆腐湯

Tofu Soup with

Coriander

고수 두부 수프

Nấu Canh Đậu Hủ

với Ngò

煮粥

Congee

죽을 끓이다

Nấu Cháo

蘇眉魚

Wrasse Humphead

큰양놀래기

Cá Sù Mi

8,000/KG

清蒸

Steamed with

Soy Sauce

간장찜

Hấp Xi Dầu

游水海鮮

활해산물

HẢI SẢN TƯƠI SỐNG



推介 | Signature
대표 메뉴 | Món Khuyến Dùng

LIVE SEAFOOD



肉蟹/膏蟹

Mud Crab / Crab Roe

머드크랩 / 알을결들인게

Cua Thịt / Cua Gạch

2,880/KG

香辣炒

Spicy-Fried

매콤하게 볶음

Xào Cay

避风塘炒

Hongkong-Style

Stir-Fried with Garlic

홍콩식 마늘 볶음

Xào Tỏi Ót kiểu Hongkong

黃金炒

Stir-Fried with

Salted Eggs

소금에 절인 계란을 곁들여 볶음

Xào Trứng Muối

薑葱炒

Wok-Fried with

Green Onions & Ginger

대파와 생강을 넣고 익혀 볶음

Xào với Hành Gừng

粉絲煲

Stir-fried with

Vermicelli

조짱 당면솔

Miến Tay Cầm

龍蝦仔

Baby Lobster

베이비 랍스터

Tôm Hùm Baby

920/PC

蒜茸粉絲蒸

Steamed with

Garlic & Vermicelli

마늘과 버미첼리를 곁들인 찜

Hấp Miến Tỏi

牛油芝士焗

Baked with

Butter Cheese

버터치즈 구이

Sốt với Bơ Phô Mai

辣子炒

Sichuan Style Stir-Fried

사천식 볶음

Xào Cay Tứ Xuyên

XO醬粉絲煲

Stir-fried with Vermicelli

in XO Sauce

조짱 당면솔

Miến Tay Cầm với Sốt XO



游水海鮮

할해산물

HẢI SẢN TƯƠI SỐNG



LIVE SEAFOOD

老虎斑

Tiger Grouper Fish

타이거그루퍼

Cá Mú Cọp

1,280/KG

清蒸

Steamed with Soy Sauce

간장찜

Hấp Xi Dầu

水煮



Sichuan Style Boiled

사천식 조림

Chần Kiểu Tứ Xuyên

酸菜



Boiled with Pickled Cabbage & Chili

절인 양배추와 고추를 넣고 조림

Nấu với Dưa Chua

青椒清香魚

Boiled with Green Chili & Peppercorn

고추와 페퍼콘을 곁들여 삶은 생선필레

Chần với ớt Xanh & Hoa Tiêu

象拔蚌

Geoduck |

코끼리 조개 | Ốc Vòi Voi

2,880/KG

刺身

Sashimi

사시미

Ăn Sống

堂灼

Poached in Superior Broth

육수에 데침

Chần với Nước Dùng

鮮鮑魚

Fresh Abalone

신선한 전복 | Bào Ngư

260/PC

2隻起 | 2PCS up

2개 이상 | 2 con trở lên

果皮蒸

Steamed with Tangerine Peel

귤 껍질을 곁들인 찜

Hấp với Trần Bì

剝椒蒸



Steamed with Pickle Red Chilli

절인 홍고추를 곁들인 찜

Hấp với ớt Băm

游水海鮮

활해산물

HẢI SẢN TƯƠI SỐNG



推介 | Signature
대표 메뉴 | Món Khuyến Dùng

LIVE SEAFOOD



野生海蝦

Giant River Prawn

큰징거미새우

Tôm Sú Biển

150/PC

6隻起 | 6PCS up

6개 이상 | 6 con trở lên

XO醬粉絲煲

Stir-fried with Vermicelli
in XO Sauce

조짱 당면솥

Miến Tay Cầm với Sốt XO

胡椒焗



Baked with
White Pepper

백후추를 곁들인 구이

Ủ với Tiêu Trắng

豉油皇煎

Wok-Stewed with
Supreme Soya Sauce

최고급 간장을 넣고 쪄냄

Áp Chảo với Xi Dầu
Thượng Hạng

上湯焗

Baked with Superior Broth

육수 구이

Chần với Nước Dùng
Thượng Hạng

蒜茸粉絲蒸

Steamed with Garlic &
Vermicelli

마늘과 버미첼리를 곁들인 찜

Hấp Miến Tỏi

白灼

Poached with
Soya Sauce

간장 데침

Luộc

黃金炒

Stir-Fried with
Salted Eggs

소금에 절인 계란을 곁들여 볶음

Xào với Trứng Muối

椒鹽炒

Wok-Fried
with Salt & Pepper

소금과 후추를 넣고 쪄냄

Rang Muối

辣子炒



Sichuan Style
Stir-Fried

사천식 볶음

Xào Cay kiểu Tứ
Xuyên

香辣炒



Spicy-Fried

매콤하게 볶음

Xào Cay

扇貝

Diver Scallop

가리비 | Sò Điệp

360/PC

2隻起 | 2PCS up

2개 이상 | 2 con trở lên

蒜茸粉絲蒸

Steamed with Garlic & Vermicelli

마늘과 버미첼리를 곁들인 찜

Hấp Miến Tỏi

XO醬蒸

Steamed with XO Sauce

XO 소스 찜

Hấp Sốt XO

青椒清香魚

Boiled Fish Fillets with Green Chili & Peppercorn

고추와 페퍼콘을 곁들여 삶은 생선필레

Cá Phi Lê với Ớt Xanh & Hoa Tiêu

1,280



推介 | Signature
대표 메뉴 | Món Khuyến Dùng

海鮮

해산물

HẢI SẢN



SEAFOOD

招牌酸菜魚

Braised Fish Fillets

with Preserved Mustard Greens

보존처리된 겨자잎을 곁들인
생선필레 조림

Cá Om Dưa Chua Cay

1,280

酸辣金湯魚片

Stewed Fish

with Pickled Mustard Cabbage

절인 갓을 곁들인 생선스튜

Cá Kho Dưa Cài Chua Cay

1,280

水煮魚片

Sichuan Style Boiled
Fish Fillets

절인 갓을 곁들인 생선스튜

Cá Chần Sốt Cay Tứ Xuyên

1,280

油泡老虎斑片

Stir-Fried Tiger Grouper

Fish Fillets

계절 야채를 곁들인 타이거 그루퍼볶음

Cá Mú Hồ Phi Lê Xào

với Rau Mùa

1,680

酥炸生蠔

Deep-fried Oyster

생굴을 바삭하게 튀기다

Hàu Chiên Giòn

880

薑葱生蠔煲

Sauteed Oyster with Ginger
and Spring Onion

보존처리된 겨자잎을 곁들인 생선필레 조림

Hàu Xào Hành Gừng Tay Cầm

880

海鮮

해산물

HẢI SẢN



推介 | Signature
대표 메뉴 | Món Khuyên Dùng



SEAFOOD



油泡帶子蝦球

Stir-Fried King Prawn
with Scallops

가리비를 곁들인 왕새우 볶음

Tôm Xào với Sò Điệp

980

火爆大蝦球

Wok-Fried King Prawn
with Celtuce

셀터스를 곁들여 볶은 왕새우

Tôm Xào Cay với Rau Cần

760

咕嚕蝦球

Sweet and Sour Prawn

새우볼

Tôm Chua Ngọt

760

翡翠大蝦球

Sauteed Prawns
with Seasonal Green

계절채소를 곁들인 새우 볶음

Tôm Phở Thúi

720

宮保蝦球

Kung Pao Prawn

왕새우볼

Tôm Cung Bảo

760

滑蛋炒蝦球

Stir-Fried King Prawn
with Eggs

새우달걀볶음

Tôm Xào với Trứng

720

剝椒蒸海白鱈

Steamed Eel

with Pickle Red Chilli

절인 홍고추를 곁들인 장어찜

Cá Chình Hấp với Ớt Băm

660

椒鹽鮮魷

Deep-fried Squid
with Salted Pepper

소금후추를 곁들인 오징어 튀김

Mực Rang Muối

480

勝瓜雲耳浸白蜆

Giant Clams in Superior Broths
with Luffa and Black Fungus

조개탕

Nghêu Chần với Mướp và Nấm Mèo

420

油鹽水浸白蜆

Giant Clams in Salted Soup

소금으로 간을 한 대합조개탕

Nghêu Chần Nước Muối

420

避風塘豉椒炒白蜆

Hong Kong Style Clams with Black Bean Sauce

블랙빈 소스를 곁들인 홍콩식 조개

Nghêu Xào với Tàu Xi kiểu Hong Kong

420



肉類

육류

THỊT



推介 | Signature
대표 메뉴 | Món Khuyến Dùng



水煮頂級牛肉

Sichuan Style Boiled Beef

사천식 삶은 쇠고기

Bò Chần Sốt Cay Tứ Xuyên

1,080



MEAT

金湯頂級肥牛肉



Stewed Beef in

Spicy Pumpkin Soup

매콤한 호박 수프 비프 스투

Ba Chi Bò Chần với Bí Đò Sốt Cay

1,080

腰果黑椒頂級牛柳粒



Stir-fried Premium Beef Diced

with Cashew Nut in Black Peppers Sauce

캐슈넛 블랙 피망 톱 쇠고기 알갱이

Bò Lúc Lắc Xào Hạt Điều với Sốt Tiêu Đen

980

沙爹頂級肥牛粉絲煲



Sauteed Premium Beef Slices and

Vermicelli with Chili Sauce in Casserole

사디 프리미엄 불고기 당면솔

Miến Bò Thượng Hạng Tay Cầm

880

水煮滑肉片



Sichuan Style Boiled Sliced Pork

사천식 삶은 돼지고기

Thịt Heo Chần với Sốt Cay Tứ Xuyên

980

正宗毛血旺



Sichuan Assortment Stew

사천식 모듬 스투

Phá Lẩu kiểu Tứ Xuyên

790

正宗四川回鍋肉



Sichuan Style Twice Cooked Pork

사천식으로 두번 조리한 돼지고기

Ba Chi Xào kiểu Tứ Xuyên

480

鹹魚蒸肉餅



Steamed Marinated Salty Fish

with Minced Pork

소금에 절인 생선찜 패티

Cá Mặn Hấp Thịt Bằm

680

鹹蛋蒸肉餅

Steamed Salted Eggs

with Minced Pork

소금에 절인 계란찜 패티

Trứng Muối Hấp Thịt Bằm

480

霸王辣子田雞



Sauteed Frog with Spicy Red Chilli

매콤한 홍고추를 곁들인 개구리 볶음

Ếch Xào Cay Bá Vương

1,080 / 大 | Large | 대 | Phần Lớn

660 / 例 | Portion | 인분 | Phần

水煮鮮田雞



Sichuan Style Boiled Frog

사천식 삶은 개구리

Ếch Cay Chần kiểu Tứ Xuyên

780

薑蔥爆田雞

Sauteed Frog with

Ginger & Spring Onion

생강과 파를 곁들인 개구리 볶음

Ếch Xào với Hành Gừng

480

家禽類

가금류

GIA CẨM



三

推介 | Signature
대표 메뉴 | Món Khuyến Dùng

POULTRY



霸王辣子雞

Sauteed Diced Chicken
with Spicy Red Chilli

매콤한 홍고추를 곁들인 닭고기 볶음
Gà Xào Cay Bá Vương

1,080/

大 | Large | 대 | Phần Lớn

680/

例 | Portion | 인분 | Phần

貢椒麻辣雞

Steamed Chicken with Red &
Green Chilli

홍고추와 풋고추를 곁들인 찜닭

Gà Chần Cay với Ớt Ngâm

1,080/

隻 | Whole | 위 | Nguyên con

580/

半隻 | Half | 꼭지 | Nửa con

四川宮保雞丁

Sichuan Kung Pao Chicken

사천식 쿵파오 치킨

Gà Cung Bảo Tứ Xuyên

420



乾煸鴨腸

Sauteed Duck Intestine
with Spices

오리 소시지를 볶다

Ruột Vịt Xào Cay

280

豉油皇鴨腸

Sauteed Duck Intestine with
Premium Soy Sauce

간장 왕오리 소시지

Ruột Vịt Xào Xi Dầu

280

乾鍋系列

웬요리

MÓN XÀO



惹味之選

TASTY CHOICE



乾鍋雞件

Wok - Fried Chicken with Chilli

고추를 곁들여 웬에 볶은 닭고기

Gà Xào Cay Tứ Xuyên

680



推介 | Signature
대표 메뉴 | Món Khuyến Dưng



DRIED-WOK

乾鍋頂級牛柳粒



Wok-Fried Diced Beef with Chilli

고추를 곁들여 웬에 볶은 쇠고기

Bò Mỹ Xào Cay Tứ Xuyên

980

乾鍋鮮田雞



Wok-Fried Frog with Chilli

고추를 곁들여 웬에 볶은 개구리

Ếch Xào Cay Tứ Xuyên

680

乾鍋黃鱔片



Wok-Fried Sliced Eel with Chilli

고추를 곁들여 웬에 볶은 장어

Lươn Xào Cay Tứ Xuyên

630

乾鍋豬大腸



Wok-Fried Pork Intestines with Chilli

고추를 곁들여 웬에 볶은 돼지내장

Bao Tử Heo Xào Cay Tứ Xuyên

550



蔬菜豆腐

채소

두부

RAU CỦ
& TÀU HỦ



三

乾煸肉鬆四季豆

Sauteed String Beans with Minced Pork

다진 돼지고기를 곁들인 완두콩 볶음

Đậu Que Xào Lá Ô Liu & Thịt Bằm

320

三

推介 | Signature
대표 메뉴 | Món Khuyến Dùng

VEGETABLES

豬潤浸農家時蔬

Boiled Pork Liver with Seasonal Greens

계절채소를 곁들여 삶은 돼지간

Gan Heo Chần với Rau Mùa

480

時蔬(蒜蓉/清炒/上湯/油鹽水浸)

Seasonal Vegetables Garlic / Sauteed / in Superior Broths / in Salted Soup

수박 양파 구름버섯 볶음

Rau mùa (Xào Tỏi / Xào / Chần với Nước Dùng Thượng Hạng / Nước Muối)

360

三式蛋浸時蔬

Seasonal Greens with Eggs, Preserved Eggs and Salted Eggs

계란, 피단, 소금에 절인 계란을 곁들인 계절채소

Rau Mùa Chần với Ba Loại Trứng

360

啫啫蝦醬時蔬煲

Sizzling Seasonal Vegetables with Shrimp Paste Pot

젤 새우젓 냄비

Rau Mùa Xào Mắm Ruốc Tay Cầm

360

酸辣 / 炆炒蘿蔔絲

Sichuan Style Sauteed Turnip / Sour Spicy Sauce

사천식 순무구이 / 산라소스

Củ Cải Trắng Xào Chua Cay / Xào Cay

260

青椒炒土豆絲

Sauteed Shredded Potato with Green Chili

잘게 썬 감자와 풋고추 볶음

Khoai Tây Sợi xào với Ớt Xanh

260



酸辣炒土豆絲

Sauteed Shredded Potato with Sour Spicy Sauce

산라소스 감자 볶음

Khoai Tây Sợi Xào Chua Cay

260

蔬菜豆腐

채소

두부

RAU CỦ & TÀU HỦ



正宗四川麻婆豆腐

Authentic Sichuan Mapo Tofu

정통 사천식 마파두부

Đậu Hủ Mapo Tứ Xuyên

400



推介 | Signature
대표 메뉴 | Món Khuyến Dùng



VEGETABLES

海皇一品豆腐煲

Seafood Tofu in Casserole

해산물 두부 캐서롤

Đậu Hủ Hải Sản Nhất Phẩm
Tay Cầm

580

竹筍瑤柱扒雙時蔬

Braised Bamboo Pith with
Vegetables & Dried Scallops

채소와 말린 가리비를 곁들인 죽순조림

Rau Mũa & Trúc Sanh Chần
với Sò Điệp Khô

520

紅燒豆腐煲

Braised Tofu and vegetables
in Claypot

클레이팟에 끓인 두부와 야채

Đậu Hủ Hồng Xíu

420

虎皮尖椒

Pan-seared
Green Chili Pepper

호피파리고추

Ớt Xoăn Xào Xi Dầu

320



竹筍鼎湖上素

Braised Vegetables
with Bamboo Pith

죽순을 곁들인 채소조림

Trúc Sanh
Chần với Rau Củ

420

瑤柱蒸水蛋

Steamed Egg with
Dried Scallops

말린 가리비를 곁들인 계란찜

Trứng Hấp với Sò Điệp Khô

320

勝瓜洋蔥炒雲耳

Sauteed Luffa with Onion and
Black Fungus

수박 양파 구름버섯 볶음

Mướp Xào Hành Tây với Nấm Mèo

320

飯麵

밥과면

CƠM & MÌ



推介 | Signature
대표 메뉴 | Món Khuyến Dùng



正宗四川擔擔麵

Authentic Sichuan Dan Dan Noodles

정통 사천식 탄탄면

Mì Dan Dan Tứ Xuyên

160



RICE & NOODLES



蝦球湯/燜伊麵

Soup Efu Noodles / Braised Efu Noodle with Prawn

새우 볶음면 / 새우를 넣은 국수

Mì Efu Canh / Hầm với Tôm

680

乾炒牛河

Stir-Fried Beef Rice Noodles
Rice Noodles

쇠고기 납작 쌀국수 볶음

Hủ Tiếu Xào Bò

480

星洲炒米

Singapore Stir-fried Noodles

싱가포르볶음국수

Bún Gạo Singapore

480

三希樓招牌炒飯

Sanxilou Signature
Fried Rice

SXL 시그니처 볶음밥

Cơm Chiên Tam Hy Lầu

580

黑松露海鮮炒飯

Black Truffle Seafood
Fried Rice

블랙 트러플 해산물 볶음밥

Cơm Chiên Hải Sản với
Nấm Truffle

550

金瑤蛋白炒飯

Conpoy Fried Rice
with Eggs White

계란 흰자 콘포이 볶음밥

Cơm Chiên Với Sò Điệp Khô
& Lòng Trứng Trắng

550

鹹魚雞粒炒飯

Diced Chicken
& Salted Fish Fried Rice

젓갈볶음밥

Cơm Chiên Cá Mặn với Thịt Gà

480



飯麵

밥과면

CƠM & MÌ



推介 | Signature
대표 메뉴 | Món Khuyến Dùng



RICE & NOODLES

乾燒伊面

Braised E-fu Noodles with
Chives & Mushrooms

부추와 버섯을 곁들인 이푸누들

Mì Efu Xào Khô

420

螞蟻上樹

Sauteed Vermicelli with
Spicy Minced Pork

개미가 나무에 오르다

Kiến Leo Cây

380

豉油皇銀芽炒麵

Stir-fried Noodles with
Supreme Soy Sauce

간장황은나물볶음면

Mì Xào Xi Dầu Thượng Hạng

380

菜肉雲吞

Pork & Vegetables Wonton

돼지고기 야채 완탕

Hoành Thánh Rau với Thịt

220

韭菜水餃

Pork & Chive Dumplings

돼지고기 부추 만두

Sủi Cảo Thịt với Hẹ

220

紅油水餃

Pork Dumpling in Spicy Sauce

매콤한 돼지고기 만두

Sủi Cảo Sốt Dầu Đỏ

220

上湯水餃

Pork Dumpling in
Chicken Soup

닭육수 돼지고기 만두국

Súp Sủi Cảo Thịt Heo

220

紅油抄手

Sichuan Wonton
in Spicy Sauce

매콤한 사천식 완탕

Hoành Thánh Sốt Dầu Đỏ

220

上湯抄手

Sichuan Wonton in Chicken Soup

닭육수 사천식 완탕

Súp Hoành Thánh Tứ Xuyên

220

甜點

디저트

TRÁNG MIỆNG



推介 | Signature
대표 메뉴 | Món Khuyến Dùng



木桶即撞豆腐花

Tofu Pudding

두부푸딩

Tàu Phó

320

DESSERT



蛋白杏仁茶

Almond Tea
with Eggs White
흰자 아몬드차
Chè Hạnh Nhân
Dưỡng Nhan

160

薑茶芝麻湯丸

Sweetened Glutinous
Rice Balls with Ginger Soup
생강차와 달콤한 찹쌀볼
Chè Trôi Nước Nhân Mè
với Nước Gừng

150

千層馬拉糕

Chinese Sponge Cake
밀피유
Bánh Bò Mã Lai

150



極品流沙包

Steamed Egg Yolk Bun
에그요크 번
Bánh Bao Kim Sa

150



棗茸千層糕 三

Red Dates Cake

대추 케이크

Bánh Táo Đỏ

160

甜點

디저트

TRÁNG MIỆNG



推介 | Signature
대표 메뉴 | Món Khuyến Dùng



DESSERT

楊枝甘露

Chilled Mango Sago

Cream with Pomelo

포멜로를 곁들인 차가운 망고 사고 크림

Chè Dương Chi Cam Lộ

160

椰汁紅豆糕 三

Coconut Red Bean Pudding

코코넛 팥 푸딩

Pudding Dừa với Đậu Đỏ

150

芒果布甸

Fresh Mango Pudding

신선한 망고푸딩

Pudding Xoài

150

杞子桂花糕 三

Goji Berries Osmanthus Jelly

구기자 오스만투스 젤리

Bánh Quế Hoa Kỳ Tử

150



自家制播沙湯丸

Black Sesame Glutinous

Rice Balls with Crushed Peanut

으깬 땅콩을 뿌린 검은깨 찹쌀볼

Bánh Bao Chi Đậu Phộng Nhân Mè

150

豆蓉芝麻球

Deep-Fried Sesame Balls

콩깻묵

Bánh Mè Nhân Đậu Đỏ

150

中式茶

CHINESE TEA | 중국차 | TRÀ TRUNG QUỐC

普洱茶 | 菊花茶

Pu Er Tea | Chrysanthemum Tea

푸어차 | 국화차

Trà Phổ Nhĩ | Trà Hoa Cúc

茉莉花茶 | 鐵觀音茶

Jasmine Tea | Tie Guan Yin Tea

재스민차 | 철관음차

Trà Lài | Trà Thiết Quan Âm

午餐 | Lunch | 점심 | Trưa: **60** / 每人 | Person | 1인당 | Khách

晚餐 | Dinner | 저녁 | Tối: **80** / 每人 | Person | 1인당 | Khách

鮮榨果汁

FRESH JUICE | 신선한 주스 | NƯỚC ÉP

西瓜汁 | 橙汁

Watermelon | Orange

수박주스 | 오렌지주스

Dưa Hấu Ép | Cam Ép

120

氣泡水

SPARKLING WATER | 탄산수 | NƯỚC CÓ GA

聖培露氣泡水 500ml

San Pellegrino 500ml

산펠레그리노

San Pellegrino 500ml

140

礦泉水

MINERAL WATER | 미네랄 워터 | NƯỚC KHOÁNG

普娜天然礦泉水 500ml

Acqua Panna 500ml

아과 판나

Acqua Panna 500ml

140

汽水

SOFT DRINK | 소프트 드링크 | NƯỚC NGỌT

可樂 | 健怡可樂 | 零度可樂 | 雪碧 | 蘇打

Coke | Coke Light | Coke Zero | Sprite | Soda

코크 | 코크 라이트 | 코크 제로 | 사이다 | 소다

Coke | Coke Light | Coke Zero | Sprite | Soda

80

越南咖啡

VIETNAMESE COFFEE | 베트남커피
CÀ PHÊ VIỆT NAM

越南白小咖啡
(熱/冷)

Vietnamese Bac Xiu Coffee
(Hot/Cold)

베트남연유커피 (뜨거운/ 차가운)

Bạc Xiu (Nóng/Lạnh)

90

越南煉奶咖啡
(熱/冷)

Vietnamese Condensed
Milk Coffee (Hot/Cold)

베트남연유커피 (뜨거운/ 차가운)

Cà Phê Sữa (Nóng/Lạnh)

90

越南黑咖啡
(熱/冷)

Vietnamese Black Coffee
(Hot/Cold)

블랙베트남커피 (뜨거운/ 차가운)

Cà Phê Đen (Nóng/Lạnh)

80

西式咖啡

WESTERN COFFEE | 커피 | CÀ PHÊ

泡沫咖啡 (熱/冷)

Cappuccino (Hot/Cold)
카푸치노 (뜨거운/차가운)
Cappuccino (Nóng/Lạnh)

90

鮮奶咖啡 (熱/冷)

Latte (Hot/Cold)
라떼 (뜨거운/차가운)
Latte (Nóng/Lạnh)

90

西式黑咖啡 (熱/冷)

Freshly Brewed Coffee (Hot/Cold)
신선한 양조 커피 (뜨거운/차가운)
Cà phê Freshly Brewed (Nóng/Lạnh)

80

美式咖啡 (熱/冷)

Americano Coffee (Hot/Cold)
아메리카노 (뜨거운/차가운)
Cà Phê Americano (Nóng/Lạnh)

80

特濃咖啡 (熱)

Espresso (Hot)
에스프레소 (뜨거운)
Espresso (Nóng)

80

雙份特濃咖啡 (熱)

Double Espresso (Hot)
더블 에스프레소 (뜨거운)
Double Espresso (Nóng)

90

冷熱飲品

HOT & COLD DRINK | 따뜻한 음료와 차가운 음료 THỨC UỐNG NÓNG LẠNH

檸檬水 (熱/冷)

Lemon Water (Hot/Cold)
레몬수 (뜨거운)
Nước Chanh (Nóng/Lạnh)

80

蜂蜜檸檬水 (熱/冷)

Honey Lemon (Hot/Cold)
꿀 레몬수 (뜨거운/차가운)
Nước Chanh Mật Ong (Nóng/Lạnh)

80

啤酒

BEER | 맥주 | BIA

青島	喜力	老虎	本地老虎
Tsingtao	Heineken	Tiger	Larue
칭다오	하이네켄	타이거	라루
Tsingtao	Heineken	Tiger	Larue
130	100	90	70

韓國燒酒

SOJU | 소주 | SOJU

初飲初樂

Chum Churum

처음처럼

Rượu Chum Churum

220

精選賣酒

HOUSE WINE | 하우스 와인 | RƯỢU

SPARKLING 氣泡酒	杯 Glass 쪽지 Ly	瓶 Bottle 쪽지 Chai
Banfi Tener Spumante Brut Italy	240	1,100
WHITE 白葡萄酒	杯 Glass 쪽지 Ly	瓶 Bottle 쪽지 Chai
Maison Castel Grand Reserve Chardonnay France	230	1,000
RED 紅葡萄酒	杯 Glass 쪽지 Ly	瓶 Bottle 쪽지 Chai
D'Arenberg The Stump Jump Shiraz Australia	230	1,000