



DINNER

Yu Yuan takes its name and inspiration from the famed Shanghai Rock Garden. A poetic reinterpretation of the Artistic Garden, we hope Yu Yuan inspires the exquisiteness of the scenery and elements classically found in nature including our Bronze relief sculpture by Korean artist Lee Gil Rae on display in the main dining area.

Much like the auspicious knot symbol that surrounds, we hope that your experience with us enables everlasting connections and encounters that define a lifetime.



FROM OUR SIGNATURE DUCK OVEN

Crafted by the court kitchens since the Imperial times of The Ming Dynasty and reserved solely for the Emperor, the legendary Beijing duck has become a highlight of Chinese cuisine. With over 45 years of combined experience working in some of the most illustrious kitchens in Beijing and elsewhere, Chef Koo and his BBQ Chef are the creative force behind our meticulously prepared signature dish. The Beijing Duck is a culinary triumph that honors the tradition and will delight your senses.

예원 북경식 오리 | 北京烧烤 | YU YUAN BEIJING DUCK

북경 오리 北京烤鸭 Traditional Beijing Duck with Condiments	₩80.000 HALF ₩150.000 WHOLE
오리 볶음 양상추쌈 生菜冬笋炒鸭崧 Wok-Fried Minced Beijing Duck Bamboo Shoot and Lettuce Cups	₩20.000 PORTION
생강 마늘 대파향 오리 조림 姜葱酱爆鸭片 Braised Duck Meat with Ginger, Garlic and Leek	₩20.000 PORTION
검은콩소스 오리 볶음 豉椒银牙炒鸭丝 Wok-Fried Shredded Duck Meat with Bean Sprouts in Black Bean Sauce	₩20.000 PORTION

예원 광동식 바베큐 | 广东烧烤 | CANTONESE BARBECUE

크리스피 치킨 金牌炸子鸡 (半只 / 一只) "Zha Ji" Shallow-Fried Crispy Chicken	₩32.000 HALF ₩60.000 WHOLE
광동식 바베큐 모듬 샘플러 广东烧味拼盘 "Cantonese Pin Pan" Barbecue Sampler	₩65.000 PORTION
광동식 돼지 바베큐 碳烤脆皮乳猪 (돼지고기 : 스페인산) "Cantonese Ru Zhu" Roasted Suckling Pig	₩55.000 PORTION
허니소스 돼지고기 바베큐 炭烧蜜味叉烧肉 "Char Siu" Barbecued Pork in Honey Sauce	₩52.000 PORTION
머스터드소스를 곁들인 구운 삼겹살 五香脆烧腩 "Siu Yuk" Roasted Pork Belly with Mustard Sauce	₩52.000 PORTION

국내산 꽃게, 돼지고기, 오리, 닭, 호주산 양고기를 사용합니다.
국내산 콩(두부), 고춧가루, 쌀을 사용합니다.

Prices are inclusive of 10% VAT. 상기 금액은 10%의 부가세를 포함합니다.

TRADITIONAL BEIJING DUCK TASTING MENU

예원 전채 특선 | 豫园凉菜精选 | YU YUAN APPETIZER PLATTER

허니소스 돼지고기 바베큐 炭烧蜜味叉烧肉

"Char Siu" Barbecued Pork in Honey Sauce

해파리 관자 냉채 葱油海蜇拌带子

Scallops with marinated Jellyfish in Leek Oil Dressing

죽생 표고버섯 수프 竹生北菇炖菜胆

Double-Boiled Bamboo Fungus with Shiitake Mushroom and Chinese Cabbage

북경 오리 北京烤鸭 (一只)

Traditional Whole Beijing Duck with Condiments

검은콩소스 오리 볶음 豉椒银牙炒鸭丝

Wok-Fried Shredded Duck Meat with Bean Sprouts in Black Bean Sauce

모듬 채소 볶음 芦笋木耳炒山药

Stir-Fried Assorted Market Vegetables

게살 볶음밥 金柱蚬肉巨白炒饭

Fried Rice with Crab Meat and Egg Whites

망고 푸딩과 제철 과일 香芒冻布丁, 合时水果

Chilled Fresh Mango Pudding with Seasonal Fruits

₩240,000 FOR 2 PERSON

국내산 꽃게, 돼지고기, 오리, 닭, 호주산 양고기를 사용합니다.
국내산 콩(두부), 고춧가루, 쌀을 사용합니다.

Prices are inclusive of 10% VAT. 상기 금액은 10%의 부가세를 포함합니다.

SET DINNER MENU

SET DINNER A

예원 전채 특선 | 和味小吃三拼 | Yu Yuan Appetizer Platter

매콤한 목이버섯 냉채 红油香醋拌小木耳

Marinated Black Fungus with Baby Chili

간장소스 피단 푸주 냉채 皮凉拌皮豆腐竹

Marinated Bean Curd with Preserved Duck Egg in Soy Sauce

허니소스 돼지고기 바베큐 炭烧蜜味叉烧肉

"Char Siu" Barbecued Pork in Honey Sauce

항저우식 소고기 수프 西湖牛肉羹 (소고기 : 국내산 한우) "Hangzhou" Beef Soup with Asparagus

유유안 시그니처 북경 오리로 식사의 즐거움을 더하세요

Enhance Your Dining Experience with Yu Yuan's Signature Beijing Duck

북경 오리 北京烤鸭

5 Pieces of Traditional Beijing Duck with Condiments

₩30,000

PER PERSON

사천식 새우 볶음 四川果仁宫爆虾球

"Sichuan Kung Pao" Wok-Fried Prawn with Cashew Nuts and Chili

텐진식 커민향 양고기 볶음 孜然炒羊肉

"Tianjin" Wok-Fried Lamb in Cumin Sauce

게살 볶음밥 瑶柱蛋白炒饭

Fried Rice with Crab Meat and Egg Whites

망고 푸딩과 제철 과일 香芒冻布丁, 合时水果

Chilled Fresh Mango Pudding with Seasonal Fruits

₩140,000

* Set menus are available for parties of TWO or more people. 세트 메뉴는 2인 이상 주문 시 가능합니다.

국내산 꽃게, 돼지고기, 오리, 닭, 호주산 양고기를 사용합니다.
국내산 콩(두부), 고춧가루, 쌀을 사용합니다.

Prices are inclusive of 10% VAT. 상기 금액은 10%의 부가세를 포함합니다.

SET DINNER MENU

SET DINNER B

예원 전채 특선 | 和味小吃三拼 | Yu Yuan Appetizer Platter

아몬드 새우튀김 볼 杏仁百花丸子
Deep-Fried Shrimp Ball with Sliced Almonds
관자소스 닭고기 냉채 金柱贵妃鸡
Marinated Chicken in Scallop Sauce
허니소스 돼지고기 바베큐 炭烧蜜味叉烧肉
"Char Siu" Barbecued Pork in Honey Sauce

인삼 오골계 수프 鲜人参炖竹生鸡 Double-Boiled Black Chicken Soup with Korean Ginseng and Bamboo Fungus

유유안 시그니처 북경 오리로 식사의 즐거움을 더하세요
Enhance Your Dining Experience with Yu Yuan's Signature Beijing Duck

북경 오리 北京烤鸭	₩30.000
5 Pieces of Traditional Beijing Duck with Condiments	PER PERSON

칠리소스 은대구찜 剁椒蒸鳕鱼 Steamed Black Cod with Glass Noodles in Spicy Chili Sauce

흑후추 소고기 볶음 肋葱爆极品牛粒 (소고기 : 국내산 한우) Wok-Fried Diced Hanwoo Beef with Basil in Black Pepper Sauce

모듬 채소 볶음 芦笋木耳炒山药 Stir-Fried Assorted Market Vegetables

게살 볶음밥 瑶柱蛋白炒饭 Fried Rice with Crab Meat and Egg Whites

우유 에그타르트와 제철 과일 牛奶蛋挞仔, 合时水果 Milk Egg Tarts with Seasonal Fruits

₩180.000

* Set menus are available for parties of TWO or more people. 세트 메뉴는 2인 이상 주문 시 가능합니다.

국내산 꽃게, 돼지고기, 오리, 닭, 호주산 양고기를 사용합니다.
국내산 콩(두부), 고춧가루, 쌀을 사용합니다.

Prices are inclusive of 10% VAT. 상기 금액은 10%의 부가세를 포함합니다.

SET DINNER MENU

SET DINNER C

예원 전채 특선 | 和味小吃三拼 | Yu Yuan Appetizer Platter

아몬드 새우튀김 볼杏仁百花丸子
Deep-Fried Shrimp Ball with Sliced Almonds
해파리 관자 냉채葱油海蜇拌带子
Scallops with marinated Jellyfish in Leek Oil Dressing
머스터드소스를 곁들인 구운 삼겹살五香脆烧腩
"Siu Yuk" Roasted Pork Belly with Mustard Sauce

최상급 흥소 제비집 수프 浓鸡汤烩官燕 Braised Superior Bird's Nest with Supreme Soup

유유안 시그니처 북경 오리로 식사의 즐거움을 더하세요
Enhance Your Dining Experience with Yu Yuan's Signature Beijing Duck

북경 오리 北京烤鸭	₩30.000
5 Pieces of Traditional Beijing Duck with Condiments	PER PERSON

마늘소스 전복찜 香蒜粉丝蒸活鲍鱼
Steamed Live Abalone with Glass Noodles in Garlic Sauce

특제소스 소고기 볶음 美極干煎韩牛粒 (소고기 : 국내산 한우)
Wok-Fried Diced Hanwoo Beef with Garlic Chips in Superior Sauce

두부피 마늘 청경채 스투 上汤蒜子豆根浸小唐菜
Braised Bean Curd Skin with Bok Choy in Garlic Sauce

해산물 탕면 上汤海鲜汤面
Noodle Soup with Assorted Seafood

시나몬 우유 젤리 케이크와 제철 과일 姜汁红糖糕, 合时水果
Layered Cinnamon and Milk Jelly Cake with Seasonal Fruits

₩220.000

* Set menus are available for parties of TWO or more people. 세트 메뉴는 2인 이상 주문 시 가능합니다.

국내산 꽃게, 돼지고기, 오리, 닭, 호주산 양고기를 사용합니다.
국내산 콩(두부), 고춧가루, 쌀을 사용합니다.

Prices are inclusive of 10% VAT. 상기 금액은 10%의 부가세를 포함합니다.

SET DINNER MENU

SET DINNER D

예원 전채 특선 | 和味小吃三拼 | Yu Yuan Appetizer Platter

간장소스 피단 푸주 냉채 皮凉拌皮豆腐竹
Marinated Bean Curd with Preserved Duck Egg in Soy Sauce
해파리 관자 냉채 葱油海蜇拌带子
Scallops with marinated Jellyfish in Leek Oil Dressing
광동식 돼지 바베큐 碳烤脆皮乳猪 (돼지고기 : 스페인산)
"Cantonese Ru Zhu" Roasted Suckling Pig

불도장 原盅佛跳墙
"Buddha Jumps over the Wall"
Double-Boiled Baby Abalone Soup with Conpoy
Sea Cucumber, Black Mushroom and Black Chicken

유유안 시그니처 북경 오리로 식사의 즐거움을 더하세요
Enhance Your Dining Experience with Yu Yuan's Signature Beijing Duck

북경 오리 北京烤鸭	₩30.000
5 Pieces of Traditional Beijing Duck with Condiments	PER PERSON

광동식 굴소스 해삼 鲍汁扣辽参北菇
Braised Sea Cucumber with Bok choy in Oyster Sauce

칠리새우소스 랍스터찜 虾米酱蒸龙虾
Steamed Lobster with Glass Noodles in Spicy Chili Shrimp Sauce

흑후추 소고기 볶음 肋葱爆极品牛粒 (소고기 : 국내산 한우)
Wok-Fried Diced Hanwoo Beef with Basil in Black Pepper Sauce

굴소스 버섯 브로콜리 볶음 双菇扒西兰花
Stir-Fried Assorted Fungus with Broccoli in Oyster Sauce

해산물 탕면 上汤海鲜汤面
Noodle Soup with Assorted Seafood

참깨 단팥 지마구와 제철 과일 芝麻炸软枣, 合时水果
Baked Red Bean Dumplings with Sesame and Seasonal Fruits

₩280.000

* Set menus are available for parties of TWO or more people. 세트 메뉴는 2인 이상 주문 시 가능합니다.

국내산 꽃게, 돼지고기, 오리, 닭, 호주산 양고기를 사용합니다.
국내산 콩(두부), 고춧가루, 쌀을 사용합니다.

Prices are inclusive of 10% VAT. 상기 금액은 10%의 부가세를 포함합니다.

A LA CARTE MENU

전채 | 前菜小食 | APPETIZERS

해파리 관자 냉채 葱油海蜇拌带子 Scallops with marinated Jellyfish in Leek Oil Dressing	₩26.000 PORTION
아몬드 새우튀김 볼杏仁百花丸子 Deep-Fried Shrimp Balls with Sliced Almonds	₩25.000 PORTION
관자소스 닭고기 냉채 金柱贵妃鸡 Marinated Chicken in Scallop Sauce	₩22.000 PORTION
매콤한 돼지귀 냉채 麻辣拌猪耳 Sliced Pig Ear with Coriander in Spicy Vinaigrette	₩22.000 PORTION
간장소스 피단 푸주 냉채 皮凉拌皮豆腐竹 Marinated Bean Curd with Preserved Duck Egg in Soy Sauce	₩20.000 PORTION
매콤한 목이버섯 냉채 红油香醋拌小木耳 Marinated Black Fungus with Baby Chili	₩16.000 PORTION

국내산 꽃게, 돼지고기, 오리, 닭, 호주산 양고기를 사용합니다.
국내산 콩(두부), 고춧가루, 쌀을 사용 합니다.

Prices are inclusive of 10% VAT. 상기 금액은 10%의 부가세를 포함합니다.

A LA CARTE MENU

일품 수프 | 滋补炖汤 | SOUP

최상급 홍소 제비집 수프 浓鸡汤烩官燕 Braised Superior Bird's Nest with Supreme Soup	₩200.000 PERSON
불도장 原盅佛跳墙 “Buddha Jumps over the Wall” Double-Boiled Baby Abalone Soup with Conpoy Sea Cucumber, Black Mushroom and Black Chicken	₩120.000 PERSON
해산물 산라탕 海鲜酸辣汤 Braised Hot and Sour Soup with Assorted Seafood and Vegetables	₩40.000 PERSON
인삼 오골계 수프 鲜人参炖竹生鸡 Double-Boiled Black Chicken Soup with Korean Ginseng and Bamboo Fungus	₩40.000 PERSON
죽생 표고버섯 수프 竹生北菇炖菜胆 Double-Boiled Bamboo Fungus Soup with Shiitake Mushroom and Chinese Cabbage	₩30.000 PERSON
항저우식 소고기 수프 西湖牛肉羹 (소고기 : 국내산 한우) “Hangzhou” Beef Soup with Asparagus	₩30.000 PERSON

국내산 꽃게, 돼지고기, 오리, 닭, 호주산 양고기를 사용합니다.
국내산 콩(두부), 고춧가루, 쌀을 사용합니다.

Prices are inclusive of 10% VAT. 상기 금액은 10%의 부가세를 포함합니다.

A LA CARTE MENU



활어 | 游水海鲜 LIVE SEAFOOD

바닷가재 | 龙虾 | Lobster

MARKETPRICE

金银蒜蒸 Steamed with Glass Noodles in Garlic Sauce

上汤焗 Braised with Pork Stock

우럭 | 石斑鱼 | Grouper

MARKETPRICE

清蒸 Steamed with Soy Sauce

古法蒸 Steamed with Shredded Pork, Shiitake Mushroom and Ginger in Oyster Sauce

油浸 Deep-Fried and Served with Soy Sauce

농어 | 鲈鱼 | Sea Bass

MARKETPRICE

清蒸 Steamed with Soy Sauce

古法蒸 Steamed with Shredded Pork, Shiitake Mushroom and Ginger in Oyster Sauce

광어 | 多宝鱼 | Halibut (광어 : 국내산)

MARKETPRICE

清蒸 Steamed with Soy Sauce

香煎 Wok Fried with Leek

도미 | 鲷鱼 | Sea Bream (도미 : 국내산)

MARKETPRICE

清蒸 Steamed with Soy Sauce

古法蒸 Steamed with Shredded Pork, Shiitake Mushroom and Ginger in Oyster Sauce

국내산 꽃게, 돼지고기, 오리, 닭, 호주산 양고기를 사용합니다.
국내산 콩(두부), 고춧가루, 쌀을 사용 합니다.

Prices are inclusive of 10% VAT. 상기 금액은 10%의 부가세를 포함합니다.

A LA CARTE MENU

해산물 | 海鮮 | SEAFOOD

칠리새우소스 랍스터찜 蝦米醬蒸龍蝦 Steamed Lobster with Glass Noodles in Spicy Chili Shrimp Sauce	₩150.000 PORTION
칠리새우소스 전복 볶음 蝦米醬炒鮮鮑魚 (4只) Wok-Fried Live Abalone with Asparagus in Spicy Chili Shrimp Sauce (4pcs)	₩120.000 PORTION
마늘소스 전복찜 香蒜粉絲蒸活鮑魚 (4只) Steamed Live Abalone with Glass Noodles in Garlic Sauce (4pcs)	₩120.000 PORTION
광동식 굴소스 해삼 鮑汁扣遼參北菇 Braised Sea Cucumber with Bok Choy in Oyster Sauce	₩120.000 PORTION
칠리소스 은대구찜 剝椒蒸鱈魚 Steamed Black Cod with Glass Noodles in Spicy Chili Sauce	₩100.000 PORTION
XO소스 목이버섯 관자볶음 XO醬木耳炒帶子 Wok-Fried Scallops with Black Fungus in XO Sauce	₩80.000 PORTION
꿀소스 새우튀김 蜜汁脆蝦球 Deep-Fried Shrimp and Seasonal Fruits in Honey Sauce	₩65.000 PORTION
갯오징어 애호박 볶음 橄欖菜翠玉瓜炒花枝片 (갯오징어 : 베트남산) Wok-Fried Cuttlefish with Zucchini in Green Vegetable Sauce	₩62.000 PORTION

국내산 꽃게, 돼지고기, 오리, 닭, 호주산 양고기를 사용합니다.
국내산 콩(두부), 고춧가루, 쌀을 사용합니다.

Prices are inclusive of 10% VAT. 상기 금액은 10%의 부가세를 포함합니다.

A LA CARTE MENU

중국 지방요리 | 中国省份菜 | CHINESE REGIONAL DISHES

사천식 새우 볶음 四川果仁宫爆虾球 “Sichuan Kung Pao” Wok-Fried Prawn with Cashew Nuts and Chili	₩62,000 PORTION
화양식 가자미찜 酒糟蒸多宝鱼柳 “Huai Yang” Steamed Turbot with Shiitake Mushroom in Rice Wine Sauce	₩58,000 PORTION
텐진식 커민향 양고기 볶음 孜然炒羊肉 “Tianjin” Wok-Fried Lamb in Cumin Sauce	₩45,000 PORTION
사천식 돼지고기 마파두부 四川麻婆豆腐 “Sichuan Mapo” Wok-Fried Tofu with Minced Pork and Chili Oil	₩28,000 PORTION
북경식 흑식초소스 돼지고기 감자 볶음 香醋肉未土豆丝 “Beijing” Wok-Fried Shredded Potato with Minced Pork and Chili in Vinegar Sauce	₩28,000 PORTION

국내산 꽃게, 돼지고기, 오리, 닭, 호주산 양고기를 사용합니다.
국내산 콩(두부), 고춧가루, 쌀을 사용 합니다.

Prices are inclusive of 10% VAT. 상기 금액은 10%의 부가세를 포함합니다.

A LA CARTE MENU

가금류 | 禽類 | POULTRY

굴소스 닭고기 연잎찜 北菇荷叶蒸滑鸡 Steamed Chicken with Bok Choy and Lotus Leaf in Oyster Sauce	W40.000 PORTION
검은콩소스 닭고기 볶음 干冲豆豉炆滑鸡 Wok-Fried Duck Meat with Shallot in Black Bean Sauce	W38.000 PORTION
산베이 치킨 香叶三杯鸡 "San Bei" Braised Chicken with Basil, Garlic in Chinese Wine Sauce	W38.000 PORTION
사천식 궁보계정 四川宫爆鸡丁 "Sichuan Kung Pao" Wok-Fried Diced Chicken with Cashew Nuts and Chili	W30.000 PORTION

육류 | 肉类 | MEAT

특제소스 소고기 볶음 美極干煎韩牛粒 (소고기 : 국내산 한우) Wok-Fried Diced Hanwoo Beef with Garlic Chips in Superior Sauce	W60.000 PORTION
흑후추 소고기 볶음 肋葱爆极品牛粒 (소고기 : 국내산 한우) Wok-Fried Diced Hanwoo Beef with Basil in Black Pepper Sauce	W60.000 PORTION
특제소스 광동식 돼지고기 튀김 鲜菜咕嚕肉 Deep-Fried Pork in Cantonese Superior Sauce	W38.000 PORTION
매콤한 돼지고기 출기콩 볶음 干扁肉崧四季豆 Wok-Fried Minced Pork with Green Bean in Spicy Oyster Sauce	W28.000 PORTION

국내산 꽃게, 돼지고기, 오리, 닭, 호주산 양고기를 사용합니다.
국내산 콩(두부), 고춧가루, 쌀을 사용합니다.

Prices are inclusive of 10% VAT. 상기 금액은 10%의 부가세를 포함합니다.

A LA CARTE MENU

채소류 | 蔬菜 | VEGETABLES

굴소스 버섯 브로콜리 볶음 双菇扒西兰花 Stir-Fried Assorted Fungus with Broccoli in Oyster Sauce	W28.000 PORTION
제철 채소 볶음 香蒜生炒菜心 Sautéed Seasonal Green Vegetable in Soy Sauce	W28.000 PORTION
두부피 마늘 청경채 스투 上汤蒜子豆根浸小唐菜 Braised Bean Curd Skin with Bok Choy in Garlic Sauce	W26.000 PORTION
특제소스 두부 조림 腰果公保豆腐粒 Wok-Fried Tofu with Chili and Cashew Nut in Superior Sauce	W26.000 PORTION
모듬 채소 볶음 芦笋木耳炒山药 Stir-Fried Assorted Market Vegetables	W25.000 PORTION

식사류 | 饭面主食 | RICE & NOODLES

게살 볶음밥 瑶柱蛋白炒饭 Fried Rice with Crab Meat and Egg Whites	W30.000 PORTION
특제소스 소고기 볶음밥 美極牛糍炒饭 (소고기 : 국내산 한우) Fried Rice with Beef and Egg in Superior Sauce	W30.000 PORTION
간장소스 소고기 볶음면 干炒牛肉面 (소고기 : 국내산 한우) Fried Noodles with Beef in Soy Sauce	W28.000 PORTION
흑후추 닭고기 볶음 쌀국수 黑椒鸡球炒河 Fried Rice Noodles with Chicken in Black Pepper Sauce	W26.000 PORTION
해산물 탕면 上汤海鲜汤面 Noodle Soup with Assorted Seafood	W23.000 PERSON

국내산 꽃게, 돼지고기, 오리, 닭, 호주산 양고기를 사용합니다.
국내산 콩(두부), 고춧가루, 쌀을 사용 합니다.

Prices are inclusive of 10% VAT. 상기 금액은 10%의 부가세를 포함합니다.



DESSERT MENU

DESSERT MENU



MODERN CREATIONS

5가지 망고 디저트 芒果五吃
Mango 5 Ways – Signature Dessert for Two

Mango Coconut Sago
Mango Mille Feuille
Mango Passionfruit Mousse
Mango Sorbet
Mango Cheesecake

₩20.000 PORTION

-

시트러스 크림 브릴레
Citrus Crème Brûlée

Caramelized Citrus Tart with
Orange Supreme, Coconut Sorbet and White Chocolate Whipped Ganache

₩15.000 PERSON

-

제철 과일 合时水果
Assorted Seasonal Fruits

₩15.000 PORTION

-

망고 푸딩 香芒冻布丁
Chilled Fresh Mango Pudding

₩9.000 PERSON

DESSERT MENU



CLASSICS

시나몬 우유 젤리 케이크 姜汁红糖糕
Layered Cinnamon and Milk Jelly Cake

₩15.000 PERSON

-

우유 에그타르트 牛奶蛋挞仔
Milk Egg Tarts

₩10.000 PERSON

-

참깨 단팥 지마구 芝麻炸软枣
Baked Red Bean Dumplings with Sesame

₩10.000 PERSON

-

흑임자 캐슈넛 찹쌀 경단 擂沙汤丸
Sticky Rice Balls with Black Sesame and Cashew Nuts

₩10.000 PERSON

