

正統中國料理專門店

오늘도 저희 업소를 찾아 주셔서
감사드립니다.
항상 고객님께 최선을 다하는
베이징스토리가 되겠습니다.

- 직원 일동 -



Beijing Story
Chinese Restaurant

Recommended Menu

추천메뉴

		小	中	大
松茸鮑魚	송이전복	₩ 60,000	₩ 75,000	
Sauteed Pine mushroom and Abalone				
圓棋三丁	원기삼정	₩ 54,000	₩ 69,000	
Sauteed Sliced Beef w/ Three Kinds of Sea food				
海蔘鮑魚	해삼전복	₩ 55,000	₩ 70,000	
Sauteed Sea Cucumber and abalone				
金絲烏龍海蔘	금사오롱해삼	₩ 52,000	₩ 70,000	
Sauteed Sea Cucumber with minced Shrimp				
三鮮魚翅	삼선삭스핀	₩ 45,000	₩ 60,000	
Sauteed Shark's fin w/ Three kind of seafoods				
全家福	전가복	₩ 43,000	₩ 59,000	
Sauteed Seafood and Vegetable				
豆豉牛肉片	블랙빈안심		₩ 60,000	
Sauteed Beef tenderloin with Black bean Sauce				
三鮮鍋巴湯	삼선누룽지탕	₩ 36,000	₩ 48,000	
Seafood Soup on Burned Rice				
明蝦	중새우(간풍/간소/부귀)	₩ 32,000	₩ 47,000	
Sauteed Srimps w/ Chilli Sauce or Garlic Sauce or Cream Sauce				
八寶菜	팔보채	₩ 34,000	₩ 45,000	
Assorted Seafood w/Vegetable				
青椒肉絲	고추잡채	₩ 32,000	₩ 40,000	
Sauteed Shredded Pork w/Green pepper				
溜三絲	유산슬	₩ 34,000	₩ 42,000	
Sauteed Sea Cucumber w/Shrimp w/Sliced meat				
炒肉兩張皮	양장피	₩ 32,000	₩ 40,000	
Assorted Hot and Cold Dish Mustard Sauce				
辣椒肉	라조육	₩ 29,000	₩ 36,000	
Fried Port w/ Red pepper				
粘粉糖醋肉	참쌀탕수육	₩ 29,000	₩ 38,000	
Glutinous Rice w/ Sweet and Sour port				
炒韭菜	부추잡채		₩ 42,000	
Sauteed Shrrdded Beef w/ Leek				
乾烹鷄	간풍기	₩ 28,000	₩ 36,000	
Sauteed Chicken with Garlic Sauce				
糖醋肉	탕수육	₩ 24,000	₩ 32,000	₩ 42,000
Sweet and Sour port				

[Special Course Menu]

스페셜코스메뉴 (2인 이상 주문가능합니다.)

만(萬)코스 ₩38,000(1인)

三品凉菜

삼품 냉채
Three Kinds of Cold Dish

海藻蟹肉湯

매생이 게살 스프
Crab meat Soup with Sea weed fulvescens

紅燒魚翅

홍소삭스핀
Sauteed Shark's fin with Sea Food and Vegetable

乾燒明蝦

간소 중새우
Sauteed Shrimps w/Chilli sauce

乾烹鷄

간풍기
Sauteed Chicken with Garlic Sauce

青椒肉絲

고추잡채
Sauteed Shredded Pork w/Green pepper

花卷

꽃빵 / Flower bread

食事

식사 / Noodle

後食

후식 / Dessert or Coffee

사(事)코스 ₩49,000(1인)

四品凉菜

사품 냉채
Four Kinds of Cold Dish

解紛魚翅

해분삭스핀
Sauteed Shark's fin w/ Crab Meat

松茸牛肉片

송이안심
Sauteed Sliced Beef tenderloin w/ Pinemushroom

乾烹明蝦

간풍 중새우
Sauteed Shrimps w/Garlic sauce

露荀干貝

아스파라거스 관자
Sauteed Scallop w/ Asparagus

青椒肉絲

고추잡채
Sauteed Shredded Pork w/Green pepper

花卷

꽃빵 / Flower bread

食事

식사 / Noodle

後食

후식 / Dessert or Coffee

Special Course Menu

스페셜코스메뉴 (2인 이상 주문가능합니다.)

형(亨)코스 ₩69,000(1인)

五品凉菜

오품 냉채
Four Kinds of Cold Dish

三鲜锅巴湯

삼선누룽지탕
Seafood Soup on Burned Rice

廣東魚翅

광동 삭스핀
Kwangtung Shark's fin w/ Egg

海參肘子

해삼쥬스
Sauteed Sea Cucumber w/ Diced Pork Belly

大蝦料理

왕새우요리
King Prawn

青椒肉絲

고추잡채
Sauteed Shredded Pork w/ Green pepper

花卷

꽃빵 / Flower bread

食事

식사 / Noodle

後食

후식 / Dessert or Coffee

금상첨화(錦上添花)코스 ₩90,000(1인)

北京特凉菜

베이징 스페셜 냉채
Beijing Special Cold Dishes

佛跳牆

고법 불도장
Simmered Seafood & Vegetables stew

通天魚翅

통천 삭스핀
Tongtien Streamed Shark's fin

金絲烏龍海參

금사 오롱해삼
Sauteed Sea Cucumber with minced Shrimp

龍蝦 or 大蝦

바닷가재 or 왕새우요리
Sauteed Labster or king Shrimps w/ chili sauce

麻辣鮑魚

마라전복
Sauteed Abalone with Hot sauce

安仁牛肉鬆

안인우육송
Sauteed Beef wrapped in Lettuce

食事

식사 / Noodle

後食

후식 / Dessert or Coffee

[Special Course Menu]

스페셜코스메뉴 (2인 이상 주문가능합니다.)

특-베이징스토리(特-北京故事)코스 ₩110,000(1인)

北京特製大凉菜

베이징 스페셜 대냉채
Beijing Special Cold Dishes

高法長生佛跳牆

고법 장생 불도장
Simmered Seafood & Vegetables stew

通天大魚翅

통천 덩어리 삭스핀
Tongtien Streamed Shark's fin

一品海參

일품해삼
Sea Cucumber a la carte

特製

쉐프의 스페셜 요리
Chef's special dishes

大麻通鮑魚

대마통전복
Red Hot Sauce Sauteed Sea Abalone

炒自然松茸

자연송이볶음
Braised Sliced Pinemushroom

食事

식사 / Noodle

後食

후식 / Dessert or Coffee



冷菜類

|

냉채류 COLD DISH

			小	中
1	北京特凉菜 <i>Beijing Special Cold Dishes</i>	베이징 특 냉채	₩ 50,000	₩ 62,000
2	五品凉菜 <i>Five Kinds of Cold Dish</i>	오품냉채	₩ 40,000	₩ 55,000
3	四品凉菜 <i>Four Kinds of Cold Dish</i>	사품냉채	₩ 35,000	₩ 45,000
4	三品凉菜 <i>Three Kinds of Cold Dish</i>	삼품냉채	₩ 32,000	₩ 42,000
5	五香酱牛肉 <i>Special Cold Beef in Chiness five Spice</i>	오향장우육		₩ 45,000



魚翅類 |

삭스핀류 SHARK'S FIN

			小	中
6	三鮮魚翅	삼선삭스핀	₩ 45,000	₩ 60,000
	Sauteed Shark's fin w/ Three kind of seafoods			
7	蟹肉魚翅	게살삭스핀	₩ 42,000	₩ 56,000
	Sauteed Shark's fin w/ Crab Meat			
8	廣東魚翅	광동삭스핀	₩ 42,000	₩ 58,000
	Kwangtung Shark's fin w/ Egg			
9	紅燒魚翅	홍소삭스핀	₩ 42,000	₩ 56,000
	Sauteed Shark's fin with seafood and Vegetable / red sauce			
10	北京魚翅	베이징 삭스핀찜	1人分	₩ 70,000
	Centra Special Shark's fin			



海蔘類

해삼류 SEA CUCUMBER

		小	中
11	海蔘鮑魚 Sauteed Sea Cucumber and abalone	₩ 55,000	₩ 70,000
12	海參松茸 Sauteed Pinemushroom and Sea Cucumber	₩ 55,000	₩ 70,000
13	金絲烏龍海蔘 Sauteed Sea Cucumber with minced Shrimp	₩ 52,000	₩ 70,000
14	海參肘子 Sauteed Sea Cucumber w/ Diced Pork Belly	₩ 52,000	₩ 70,000
15	海參湯 Sauteed Sea Cucumber with Oyster Sauce	₩ 55,000	₩ 70,000

鮑魚類

전복류 ABALONE

		小	中
16	大蔘通鮑魚 Red Hot Sauce Sauteed Sea Abalone		₩ 70,000
17	松茸鮑魚 Sauteed Pine mushroom and Abalone	₩ 60,000	₩ 75,000
18	紅燒鮑魚 Sauteed Sea Abalone with Red Sauce	₩ 55,000	₩ 70,000
19	露荀鮑魚 Sauteed Sea Abalone and Asparagus	₩ 55,000	₩ 70,000
20	炒菜鮑魚 Sauteed Sea Abalone and Vegetable	₩ 55,000	₩ 70,000



干貝類

관자류 Scallop

		小	中
21	鮑魚干貝 <i>Abalone and Sauteed Scallop w/ hot Sauce</i>	₩ 55,000	₩ 70,000
22	松茸干貝 <i>Scallop and Pine mushroom with Oyster Sauce</i>	₩ 48,000	₩ 65,000
23	麻辣干貝 <i>Sauteed Scallop and w/ Red Sauce</i>	₩ 42,000	₩ 55,000
24	露荀干貝 <i>Sauteed Scallop w/ Asparagus</i>	₩ 42,000	₩ 55,000
25	蘭花干貝 <i>Sauteed Scallop w/ Bracerry</i>	₩ 42,000	₩ 55,000
26	乾烹干貝 <i>Sauteed Scallop Garlic Sauce</i>	₩ 42,000	₩ 55,000
27	豆豉干貝 <i>Sauteed Scallop with Black bean Sauce</i>	₩ 45,000	₩ 58,000

蝦類

새우류 SHRIMP

		小	中
28	乾燒龍蝦 <i>Sauteed Lobster / Chilli Sauce</i>		₩ 60,000
29	乾烹龍蝦 <i>Sauteed Lobster / Garlic Sauce</i>		₩ 60,000
30	大蝦 <i>Sauteed Live Prawns / Chilli Sauce or Garlic Sauce or Cream Sauce</i>		₩ 75,000
31	乾燒明蝦 <i>Sauteed Shrimps w/ Chilli Sauce</i>	₩ 32,000	₩ 47,000
32	乾烹明蝦 <i>Sauteed Shrimps w/ Garlic Sauce</i>	₩ 32,000	₩ 47,000
33	富貴明蝦 <i>Sauteed Shrimps w/ Cream Sauce</i>	₩ 32,000	₩ 47,000



계절에 따라 메뉴가 변경될 수 있습니다.

牛肉類 | 쇠고기류 BEEF

		小	中
34	豆豉牛肉片 Sauteed Beef tenderloin with Black bean Sauce		₩ 60,000
35	松茸牛肉片 Sauteed Sliced Beef tenderloin w/ Pinemushroom		₩ 65,000
36	糖醋牛肉 Sweet and Sour Beef	₩ 32,000	₩ 45,000
37	蠔油牛肉片 Sauteed Beef Tenderloin with Oyster Sauce	₩ 38,000	₩ 49,000
38	麻辣牛肉片 Sauteed Beef tenderloin with Hot Sauce	₩ 39,000	₩ 49,000
39	金錢牛肉片 Beef tenderloin with Chilli Sauce	₩ 39,000	₩ 49,000
40	魚香牛肉片 Sauteed Beef tenderloin w/ Fine Flavor	₩ 39,000	₩ 49,000
41	炒韭菜 Sauteed Shrrdded Beef w/ Leek		₩ 42,000
42	什錦牛肉片鬆 Sauteed Beef tenderloin w/ Vegetable	₩ 39,000	₩ 49,000



계절에 따라 메뉴가 변경될 수 있습니다.

豚肉類

돼지고기류 PORK

		小	中	大
43	五花扣肉 <i>Steamed Pork Belly with chinese Five Spice and Vegetable</i>	오화구육	₩ 42,000	
44	東坡肉 <i>Steamed Pork Belly with chinese Five Spice</i>	오향삼겹살	₩ 42,000	
45	糖醋肉 <i>Sweet and Sour port</i>	탕수육	₩ 24,000	₩ 32,000 ₩ 42,000
46	京醬肉絲 <i>Sauteed shredded Pork in Black Soy Bean Sauce</i>	경장유슬	₩ 30,000	₩ 40,000
47	粘粉糖醋肉 <i>Glutinous Rice w/ Sweet and Sour port</i>	찹쌀탕수육	₩ 29,000	₩ 38,000
48	四川糖醋肉 <i>Seet and Hot and Sour Pork</i>	사천탕수육	₩ 29,000	₩ 38,000
49	辣椒肉 <i>Fried Port w/ Red pepper</i>	라조육	₩ 29,000	₩ 36,000
50	乾烹肉 <i>Fried Pork w/ Garlic Sauce</i>	간풍육	₩ 29,000	₩ 34,000



豆腐類 | 두부류 BEAN CURD

中

- 57

麻婆豆腐
Bean Curd w/Minced meat in Hot Sauce

마파두부

₩ 35,000
- 58

蟹肉豆腐
Sauteed Bean Curd w/ Crab Meat

게살두부

₩ 38,000
- 59

蝦仁豆腐
Sauteed Bean Curd w/ Shrimp

새우두부

₩ 35,000
- 60

家常豆腐
Bean Curd w/ Hot Sauce

가상두부

₩ 35,000



湯 類 탕 류 <i>SOUP</i>		小	中
61	三鲜锅巴湯 <i>Seafood Soup on Burned Rice</i>	삼선누룽지탕	₩ 36,000 ₩ 48,000
62	蟹肉魚翅湯 <i>Shark's Fin w/ Crab Soup</i>	게살삭스핀탕	1人 ₩ 15,000
63	三鮮湯 <i>Three kinds of Seafood with Vegetable Clean Soup</i>	삼선탕	₩ 35,000



雜品類

잡품류 FOOD COMBINATION

			小	中
64	全家福 <i>Sauteed Seafood and Vegetable</i>	전가복	₩ 43,000	₩ 59,000
65	八寶菜 <i>Assorted Seafood w/Vegetable</i>	팔보채	₩ 34,000	₩ 45,000
66	溜三絲 <i>Sauteed Sea Cucumber w/Shrimp w/Sliced meat</i>	유산슬	₩ 34,000	₩ 42,000
67	圓棋三丁 <i>Sauteed Sliced Beef w/ Three Kinds of Sea food</i>	원기삼정	₩ 54,000	₩ 69,000
68	炒肉兩張皮 <i>Assorted Hot and Cold Dish Mustard Sauce</i>	양장피	₩ 32,000	₩ 40,000
69	青椒肉絲 <i>Sauteed Shredded Pork w/Green pepper</i>	고추잡채	₩ 32,000	₩ 40,000



계절에 따라 메뉴가 변경될 수 있습니다.

食事類

식사류/밥류 RICE

- | | | | |
|----|--|-------|----------|
| 70 | 自然松茸飯 | 자연송이밥 | ₩ 15,000 |
| | Natural Pinemushroom and Sliced Beef on Rice | | |
| 71 | 雜辦飯 | 잡탕밥 | ₩ 15,000 |
| | Shredded Seafood and Vegetavle on Rice | | |
| 72 | 溜三絲飯 | 유산슬밥 | ₩ 12,000 |
| | Shredded Seafood w/Meat on Rice | | |
| 73 | 青椒肉絲飯 | 고추잡채밥 | ₩ 10,000 |
| | Shredded Meat and Green Peppers on Rice | | |
| 74 | 蟹肉炒飯 | 게살볶음밥 | ₩ 10,000 |
| | Fried Rice w/Crab Meat | | |
| 75 | 新鮮炒馬飯 | 해물짬뽕밥 | ₩ 9,000 |
| | Kinds of Seafood and Vegetavle w/Rice | | |
| 76 | 麻婆豆腐飯 | 마파두부밥 | ₩ 9,000 |
| | Bean Curd w/Minced Meat on Rice | | |
| 77 | 炒肉飯 | 잡채밥 | ₩ 9,000 |
| | Chop Suey with Meat and Chinese Noodle on Rice | | |
| 78 | 小蝦炒飯 | 새우볶음밥 | ₩ 9,000 |
| | Fried Rice w/ Shrimp | | |



계절에 따라 메뉴가 변경될 수 있습니다.

食事類

식사류/면류 NOODLE

- | | | | |
|----|--|-------|----------|
| 79 | 三鲜大齒麵 | 삼선우동 | ₩ 11,000 |
| | Noodle w/kinds of Seafood and Egg White Soup | | |
| 80 | 新鮮炒馬麵 | 해물짬뽕 | ₩ 9,000 |
| | Noodle w/Kinds of Seafood and Vegetable and Red Peppers Soup | | |
| 81 | 蠔炒馬麵 | 굴짬뽕 | ₩ 9,000 |
| | Noodle w/Oyster and Vegetables | | |
| 82 | 三鮮醬麵 | 삼선짜장면 | ₩ 9,000 |
| | Noodle w/Seafood and Black Soy Bean Sauce | | |
| 83 | 醬麵 | 짜장면 | ₩ 8,000 |
| | Noodle w/Black Soy Bean Sauce | | |
| 84 | 煎餃子 | 군만두 | ₩ 8,000 |
| | Sauteed Pork Dumplings | | |
| 85 | 水餃子 | 물만두 | ₩ 8,000 |
| | Boiled Pork Dumplings | | |
| 86 | 花卷 | 꽃빵 | ₩ 5,000 |
| | Flower bread | | |



계절에 따라 메뉴가 변경될 수 있습니다.

中國酒類 | 중국주류 CHINESE DRINK

	小	中	大
1 金門高粱주	₩ 80,000	₩ 200,000	
2 대만죽엽청주	₩ 30,000	₩ 60,000	
3 경주		₩ 50,000	
4 공부가주	₩ 30,000	₩ 50,000	
5 연태고량주	₩ 15,000	₩ 30,000	₩ 50,000
6 천진고량주	₩ 30,000	₩ 50,000	
7 북경고량주		₩ 15,000	
8 칭타오 / Tisingtal(중국맥주)		₩ 6,000	

一般酒類 | 일반주류 BEVERAGE

1 청하	₩ 8,000
2 맥주	₩ 6,000
3 소주	₩ 6,000
4 콜라, 사이다	₩ 2,000





Beijing Story

Chinese Restaurant

저희 베이징스토리는 엄선된 식자재만을 사용합니다.
작은 이익만을 추구하기 앞서 고객 여러분의 건강을
먼저 생각합니다.

— 베이징스토리 직원 일동 —

“중국요리에 관하여”

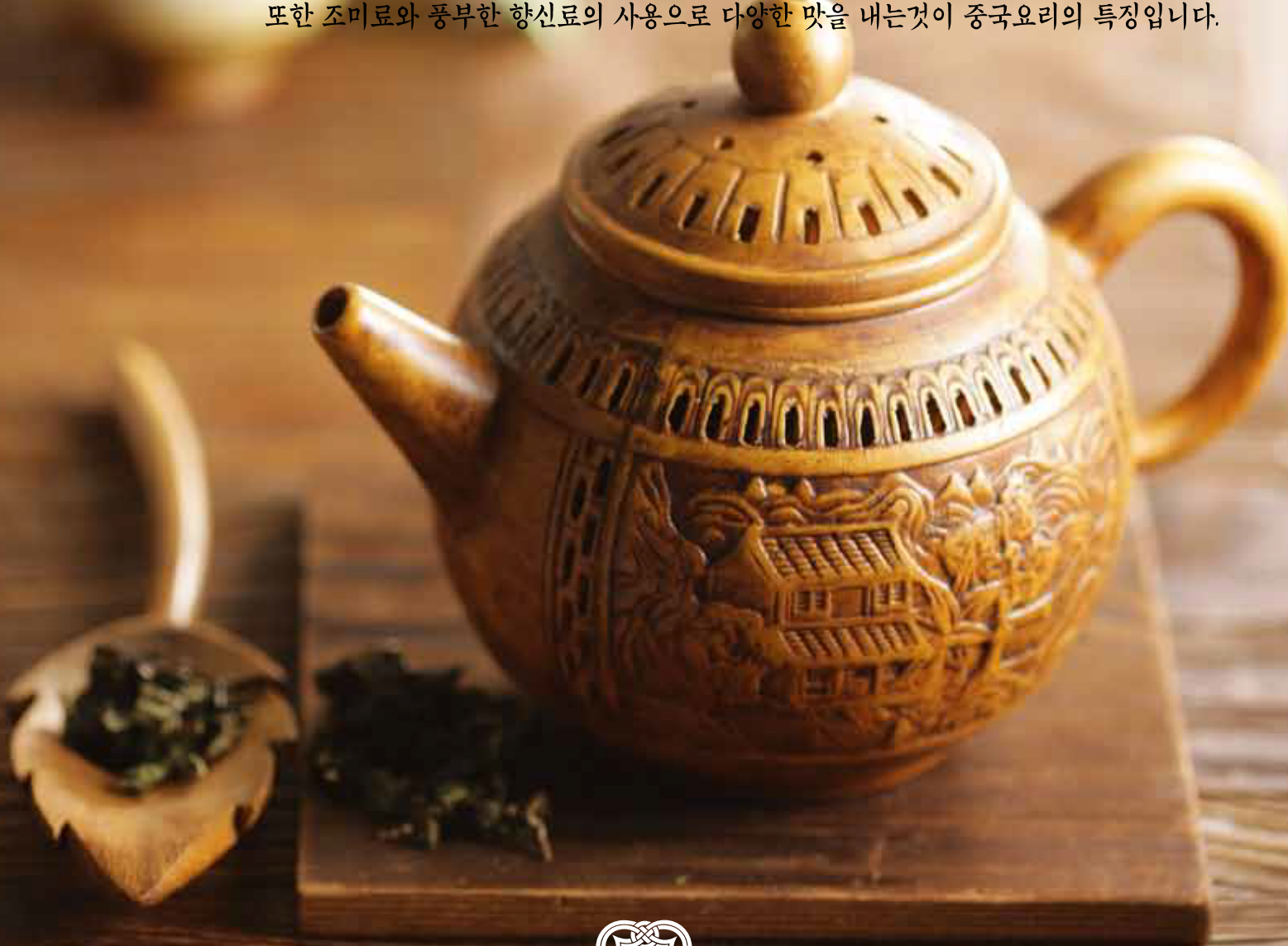
요리속에 그림이 있고, 그림속에 말이있고,
말속에 마음이 있고, 마음속에 정이 있다.

중국의 넓은 지리 환경은 다양한 품종의 동·식물의 성장으로 풍부하고 다채로운 중국 음식 문화를 4000년의 긴 역사 만큼이나 개발, 발전시켜 오늘날 세계적인 요리 명성을 쌓고 있습니다.

중국요리는 크게 황하유역의 북경요리, 양자강 유역의 상해요리, 서부대분지 지역의 사천요리, 안안지방의 광둥요리로 분류됩니다.

중국인들은 짭수를 조하하므로 보통 전채 2종류, 주요리 4종류, 후식 2종류를 기본으로 하고 전채와 주요리 사이에 서양의 스프를 첨가시키는 데 많을 때에는 전채 4종류, 주요리 8종류, 후식 2종류를 차리기도 합니다. 음료수로서 차가 나오는데 이 차는 기름진 중국요리를 중화시키는 역할을 할뿐 아니라 다이어트 효과도 뛰어납니다.

중국요리 일반적인 특징은 재료의 선택이 광범위하고 자유로우며 조리법이 다양해 맛이 풍부합니다. 기름을 많이 사용하지만 음식을 불에 볶을 때에는 센 불로 최단 시간에 볶아 영양파괴를 줄이고, 음식의 수분과 기름기가 분리되는 것을 방지 하기 위해 녹말을 많이 사용합니다. 또한 조미료와 풍부한 향신료의 사용으로 다양한 맛을 내는것이 중국요리의 특징입니다.



Beijing Story

Chinese Restaurant