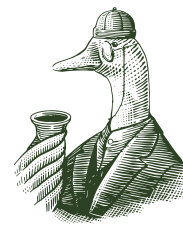


DUCK  
&  
NOODLE

# 德厚先生



**전채** 백산육(돼지고기:첼레산) 18,   
Beijing Style Steamed Pork Slices with Garlic Sauce  
보이차를 넣고 삶은 돼지고기를 오이에 말아 마늘 소스에 찍어먹는 북경 지방 수육

**소흥주 전복 조개 냉채**(전복:국내산) 28,   
Marinated Abalone and Clam with Shaoxing Wine Sauce  
소흥주 간장 소스에 찌 전복과 조개의 달큰하고 쫄깃한 식감이 일품인 냉채

**해산물 버미첼리**(전복:국내산) 36,   
Rice Vermicelli Cold Noodle Salad with Assorted Seafood and Vegetables  
얇고 부드러운 버미첼리 국수와 전복, 새우, 해파리등 각종 해산물, 아삭한 채소가 어우러진 상큼하고 시원한 냉채

**귀살닭**(닭고기:국내산) 22,   
Yunnan Style Marinated Chicken with Spicy Shaoxing Wine Sauce  
산초와 소흥주로 만든 매콤한 소스에 저온 숙성한 운남 지방 닭고기 냉채

**덕후장피**(돼지고기:국내산) 33,   
Stir-fried Pork Skin, Cold Seafood, Vegetables with Mustard Sauce  
다양한 채소와 해산물, 쫄득한 돼지껍데기 식감을 살려 덕후식으로 풀어낸 양장피

**스넥** 마라전복(전복:국내산) 24,   
Steamed Spicy Abalone with Vermicelli  
마라소스를 곁들여 부드럽게 찌낸 전복과 당면

**바오몐보샤**(돼지고기(돈지방):국내산) 24,   
Fried Shrimp and Crab Meat Toast with Bao Buns  
다진 새우와 게살을 담백한 바오몐 안에 채워 튀겨낸 덕후스타일의 멘보샤

**홍유초수**(돼지고기:국내산) 12,   
Poached Shrimp and Pork Dumplings with Spicy Soy Sauce  
얇고 부드러운 만두피에 돼지고기와 새우살을 채워 육즙이 가득한 사천 충칭지방 별미만두

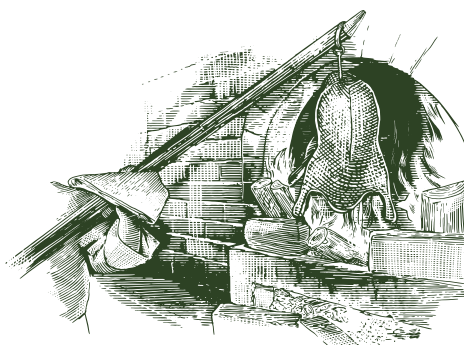
**시추 해산물 스프** 12,   
Sichuan Style Mild Seafood Soup  
사천지방 스타일의 맑은 해산물 스프

**고수무침** 6,   
Cilantro Salad  
개운하고 상큼하게 곁들이는 고수 샐러드

**신롱오이** 8,   
Spicy Cucumber Salad with Jelly Fish  
매콤한 흑초소스에 절인 오이와 해파리

**그린빈볶음** 22,   
Stir-fried Green Beans with Red Pepper and Garlic  
센불에서 건고추, 마늘과 함께 빠르게 볶아내 아삭아삭한 식감을 살린 그린빈볶음

**오덕후** 북경오리(오리고기:국내산)   
Peking Duck  
한 마리 (Whole) 120,  
반 마리 (Half) 70,  
-뼈튀김 추가 18,  
-양상추쌈 추가 18,  
-오리죽 추가 18,



**해산물** 유린오징어 28,  
Crispy Squid and Shishito Pepper in Black Vinegar Sauce  
감칠맛 나는 흑초장을 곁들여 바삭하게 튀겨낸 갑오징어와 파리고추

**마라새우** 33,   
Sichuan Style Stir-fried Shrimp, Chili and Chinese Pepper  
튀긴 대하를 사천 고추, 산초와 함께 볶아 얼얼한 맛이 일품인 사천 지방 요리

**시리얼 새우** 31,   
Singapore Style Cereal Shrimp  
바삭한 시리얼과 함께 즐기는 고소한 새우 튀김

**사천식 조개 볶음** 38, ★TIP! 패자면 추가 후 비벼 먹으면 꿀맛 (+5천원)  
Sichuan Style Stir-fried Clam with Spicy Doobanjiang Sauce  
사천 고추와 고수, 두반장을 섞은 매콤한 소스에 볶아낸 조개 요리

**소충홍소어** 42,   
Shanghai Style Braised Fish with Soy Sauce  
파기름에 튀겨 겉은 바삭, 속은 촉촉한 생선을 매콤한 간장 소스에 조리낸 상해 지방 요리

**면** 총유면 13,  
Shanghai Style Noodles with Spring Onion Oil and Soy Sauce  
오랫동안 끓인 간장 소스를 올린 면에 진하고 고소한 파기름을 부은 상해 지방 비빔면 | 계란면



**방방면**  
반죽의 양끝을 잡고 당기며 벨트처럼 넓게 만든 면

**유발면** 18,  
Hand-pulled Shanxi Style Noodles with Soyce Sauce  
특제 간장과 고춧가루를 올린 면에 파기름을 부은 산서 지방 비빔면 | 방방면

**우육면**(쇠고기: 미국산 호주산 쇠고기) 20,   
Taiwanese Style Noodle Soup with Beef  
진하게 우린 쇠고기 안심 육수에 부드러운 아롱사태를 올린 대만 지방 탕면 | 도삭면

**샐시묘이면** 18,   
Shanxi Style Stir-fried Cat's Ear Noodles  
고양이 귀 모양의 묘이면에 특제 굴소스를 입혀 불맛을 살린 볶음면 | 묘이면

**마라탄탄면**(돼지고기:국내산) 20,   
Sicuan Style Dandan Noodles with Mala Sauce  
얼얼한 마라와 고소한 참깨소스가 조화로운 사천지방 비빔면 | 계란면



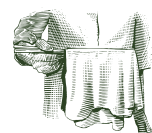
**묘이면**  
고양이 귀 모양처럼 반죽을 눌러 빚어낸 면

**마장면**(돼지고기:국내산) 18,  
Shanghai Style Noodles with Sesame Sauce  
참깨 소스에 고춧가루를 섞은 소스와 다진 고기를 얹은 상해 지방 비빔면 | 산서수랍면



**산서수랍면**  
산서 지방 전통 방식으로 반죽을 파베기 모양으로 꼬아 늘려서 뽑아낸 면

**합이포개면** 22,   
Sichuan Style Clam Noodle Soup  
조개 육수에 이불처럼 얇고 넓게 퍼 보들보들한 식감의 포개면을 곁들인 사천지방 탕면 | 포개면



**포개면**  
이불처럼 얇고 넓게 퍼서 만든 면

**새우탕면** 20,   
Spicy Shrimp Noodle Soup  
새우의 감칠맛이 살아있는 얼큰하고 시원한 탕면 | 계란면



**패자면**  
반죽을 헝가리 끝으로 피내듯이 빚겨 만든 면

**육류** 동파육(돼지고기:첼레산) 25,   
Hangzhou Style Braised Pork Belly with Oyster Sauce  
오겹살 돼지고기에 특제 소흥주 장을 발라 조리낸 향주 요리

**마라우육**(쇠고기: 호주산) 36, ★TIP! 포개면 추가 후 비벼 먹으면 꿀맛 (+5천원)  
Sichuan Style Braised Beef and Chinese Cabbage with Spicy Sauce  
매콤한 특제 소스에 부드러운 쇠고기와 배추를 넣고 찌낸 사천 지방 요리

**질커비프**(쇠고기:미국산) 33,   
Hong-Kong Style Crispy Marbled Beef Brisket in Sweet Soy Ginger Sauce  
수제 생강소스로 볶아낸 고소한 홍콩식 소고기 차돌박이 튀김

**파포육**(돼지고기:국내산) 28,   
Deep-fried Pork in Sweet and Sour Sauce  
덕후만의 비법가루로 킁을 준 새콤달콤한 소스의 쫄득하고 바삭한 돼지고기 튀김

**쯔란 갈비**(돼지고기:스페인산) 31,   
Hunnan Style Stir-fried Pork Rib and Cumin  
마늘, 쯔란과 함께 볶아낸 후난 지방 돼지 갈비 요리

**향라육사**(돼지고기:국내산) 42, | 런치한정 |  
Sichuan Shredded Pork with Garlic Sauce  
가늘게 채썰어 볶아낸 돼지고기와 매콤한 고추튀김, 부드러운 계란볶음과 고수를 구운 춘병에 싸서 함께 즐기는 중국 동북지방 특별요리

### 덕후 스페셜

**진 마파두부**(돼지고기: 국내산, 두부(콩:외국산)) 22,   
Mapo Tofu  
고춧가루와 산초를 넣은 특제 소스에 연두부를 넣어 만든 사천 지방 요리

**밤** 계란초반(쌀:태국산 국내산 섞음) 12,   
Fried Rice with Egg and Vegetables  
계란과 채소를 함께 넣고 고슬고슬 볶아낸 중국식 계란 볶음밥

**산묘겨육 초반**(돼지고기:국내산, 쌀:태국산 국내산 섞음) 20,   
Stir-fried Garlic Chive and Pork over the Egg Fried Rice  
센불에 볶은 아삭한 마늘쭀과 다진 돼지고기를 곁들인 덕후 스타일의 볶음밥

**홍게 포개반**(쌀:국내산) 19,  
Crab Omelette over Fried Rice  
부드러운 계란 흰자 소스와 홍게살이 어우러진 중식 오므라이스

**동파육 보자반**(돼지고기:첼레산, 쌀:태국산 국내산 섞음) 20,   
Shanghai Style Clay Pot Pork Belly Rice  
소흥주 간장소스에 오랜시간 조리해 부드러운 삼겹살과 채소를 곁들인 상해 가정식 슬밥

**우육 보자반**(쇠고기:호주산, 참쌀, 쌀:국내산) 22,   
Clay Pot Sweet Rice with Spicy Peppercorn Beef Tenderloin  
참쌀밥에 흑후추 양념으로 매콤달콤하게 볶은 부드러운 소고기 안심을 올린 중국식 슬밥

조리에 사용되는 닭육수용 닭은 국내산만 사용합니다.

추천 메뉴 고수가 들어간 메뉴 매콤한 메뉴 포장 가능 메뉴

:: 자장면(돼지고기:국내산)이 생각나는 분들은 말쑹주시면 특별히 준비해 드립니다. | 패자면

