

B I C E N A

비  
채  
나  
.

죽송 | 竹松 | Great Evergreen

## 한방 요리

홍계탕은 홍삼을 72시간 동안 달인 국물에 오골계와 활전복, 밤, 대추, 마늘, 찹쌀 등을 넣고 다시 진하게 끓여서 광주요의 특수 내열 자기에 담아낸 요리입니다. 의약과 음식의 근원이 같아 먹는 것이 곧 약이 된다는 ‘의식동원’에서 비롯한 최고의 양생음식입니다.

- 오골계는 뼈가 검은 닭이라고 해서 붙은 이름으로 수분과 지방함량은 적고 단백질이 높은것이 특징입니다.
- 홍삼은 기운이 빠졌을때 체내의 기를 보충해주며, 꼼꼼한 검사를 거쳐 성분예 따라 천삼, 지삼, 양삼으로 분류합니다.

## Korean Cuisine

Chicken soup with red ginseng is cooked by simmering red ginseng for 72 hours initially and adding the silky fowl and fresh abalone, chestnuts, dates, garlic, glutinous rice and etc into the broth to boil again richly. It is served in the Gwangjuyo's special heat-resistant magnet.

It is the best food for health that came from the notion of " The origin of medications and food are same", which means what we eat becomes our medicine.

- The silky fowl is named after chicken with black bones, it contains lots of protein but it doesn’t contain lots of moisture and fat.
- Red ginseng replenishes human body when energy is lost, and it is classified into heaven grade ginseng, earth grade ginseng , and good grade ginseng according to the ingredients after going through a thorough inspection.

## 韩方料理

红鸡汤是在熬制72小时的红参汤里添加乌骨鸡和鲍鱼、栗子、大枣、大蒜、糯米等材料后继续熬成浓汤，盛在广州窑特殊的耐热瓷器里端上桌的料理。源自说明药食同根，吃即成药的成语“医食同源”，是一种最顶级的滋补美食。

乌骨鸡因其骨头呈黑色而得名，水分和脂肪含量较低，而蛋白质含量很高。红参在人体感到疲劳时补充体内元气，经过仔细的检查，根据其具体的成分可分为天参、地参和良参。

## 韓方料理

紅鷄湯(ホンゲタン) は紅參を72時間煎じたスープに烏骨鷄と活アワビ、栗、ナツメ、ニンニク、もち米などを入れて再びじっくりと煮込み、広州窯の特殊な耐熱磁器に盛り付けた料理です。薬と食べ物の根源は同じなので、食べ物はすなわち薬になるという『医食同源』にもとづいた最高の滋養食です。

烏骨鷄はその骨が黒いことから付けられた名で、水分と脂肪分が少なく、良質のタンパク質が多く含まれているのが特徴です。紅參は氣力が減退した体内に『氣』を補います。紅參は厳格な検査を経て、その成分に応じて、天參、地參、良參に分類されます。

## 죽송 | 竹松 | Great Evergreen

홍계탕 특선코스로 하루전까지 예약 주문가능한 메뉴입니다. \*취소시 환불 불가합니다.

맞이 요리 **잣옹심이**  
햇жат을 곱게 갈아 진하게 내린 육수에 산딸기를 채워 만든 잣옹심이

처음 요리 **새우강정**  
새우살을 으깨어 만든 완자에 보리새우로 튀김옷을 입힌 새우강정

채움 요리 **홍계탕**  
오랜시간 달인 홍삼물에 오골계와 전복을 진하게 끓여낸 홍계탕

맺음 요리 **건시단자**  
건시의 속을 발라 얇게 저며 밤소를 넣은 건시단자

### 과편 또는 우유 빙과

달인 황도를 고운 체에 내려서 녹말과 꿀을 넣고 졸인 과편  
블루베리를 넣은 우유찰떡 아이스크림

천삼 홍계탕 ₩ 300,000  
지삼 홍계탕 ₩ 210,000  
양삼 홍계탕 ₩ 160,000

홍계탕(닭고기:국내산, 쌀:국내산), 김치(배추:국내산, 고춧가루:국내산)

모든 금액에는 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.  
알려지가 있으신 분은 직원에게 미리 말씀 부탁드립니다.



## 죽송 | 竹松 | Great Evergreen

Available only when order is made upon a reservation. Please request at least one day in advance.  
(\*Same day cancellation will be charged for the order.)

Amuse **Pine Nut**  
filling raspberries in pine nut veloute that is made from finely ground fresh pine nuts

Starts **Prawn**  
deep fried prawn coated with dried barley shrimps

Specials **Ogolgye** (black silky chicken)  
(*Jim-ji*) black silky chicken with abalone cooked in *hongsam*(red ginseng) stock

Desserts **Persimmon**  
scooping out the flesh of the dried persimmon, cutting it into thin slices and filling it with chestnut stuffing

**Yellow Peach or Milk**  
straining boiled yellow peaches a fine sieve, and boiling it again with starch and honey  
milk and glutinous rice cake ice cream with blueberries

Heaven Grade Ginseng ₩ 300,000  
Earth Grade Ginseng ₩ 210,000  
Good Grade Ginseng ₩ 160,000

All rates include 10% service charge and 10% tax. Please let us know if you have any food allergies.