



# 香宮

Shang Palace

Shang Palace serves Cantonese specialties that evoke the grandeur of traditional Chinese cuisine.

The delicious food, ornate decor and friendly staff make dining a truly wonderful and memorable experience.

상 팔레스는 중국 전통 요리의 웅장함을 자아내는 광둥 특산물을 제공합니다. 맛있는 음식, 화려한 장식, 친절한 직원들은 식사를 정말 멋지고 기억에 남는 경험으로 만들어 줍니다.

We will gladly accommodate any dietary restrictions you may have, but we unfortunately cannot guarantee the complete absence of allergens such as nuts, wheat and dairy products in our ingredients.

저희는 고객님의 제한적인 식사에 준하는 음식을 기꺼이 제공할 수 있으나 유감스럽게도 저희의 식재료에 견과류, 밀 또는 유제품과 같이 알레르기를 발생시킬 수 있는 성분이 완전히 없다는 것을 보장할 수는 없습니다.

All prices quoted are inclusive of 10% service charge and prevailing government tax (SST).



요리사 추천  
Chef's Recommendation



채식주의자  
Vegetarian



견과류 함유  
Contains Nuts



매운  
Spicy



Our produce and cuisine is Rooted in Nature, featuring the finest locally and ethically-sourced ingredients. 우리의 농산물과 요리는 자연에 뿌리를 두고 있으며, 현지에서 윤리적으로 조달된 최고의 재료를 사용합니다.

You may use your Shangri-La Circle points to pay for your meal today. Ask us about Shangri-La Circle's instant point redemption. Shangri-La Circle 포인트를 사용하여 오늘 식사비를 결제할 수 있습니다. Shangri-La Circle의 즉시 포인트 사용에 대해 문의하십시오.





传统北京烤鸭

BEIJING DUCK EVOLUTIONS

## BEIJING DUCK EVOLUTION 베이징 덕 에볼루션

Upgrade your Beijing duck experience  
without additional charges with  
The Taste of Borneo

당신의 베이징 덕요리 체험을  
보르네오의 맛과 함께 추가비용없이  
업그레이드 해보세요.

RM288

### Traditional Beijing Duck Set - Whole (5-course)

전통 베이징 덕 세트 - 한마리 (5 코스)

\*24-hour pre-order is required \*24 시간 사전 주문이 요구 됩니다.

First Course: Sliced Duck served wrapped with  
Pancakes, Hoisin Sauce and Scallions  
첫 번째 코스: 얇게 썬 오리와 팬케이크, 해선장 소스 및 대파

#### Condiment :

Traditional  
Hoi Sin Sauce  
Slice Cucumber  
Slice Green Onion

양념:  
전통소스  
호이신  
얇게썬 오이  
쪽파

Modern  
Local Sambal Balacan  
Anchovies  
Peanut

현대 소스  
현지 삼발 별라찬  
멸치  
땅콩

Second Course:  
Stir-fried Tom Yum Diced Duck served with Lettuce  
두번째 코스 : 양상추를 곁들인 톰얌 깍둑썬 오리 볶음

Third Course:  
Shang Palace Specialty duck oil Egg Rice  
세번째 코스:  
상 팰리스 특선 오리기름 계란밥

Fourth Course:  
Wok-fried Duck Bone with Kam Heong Sauce  
네번째 코스: 캄흥소스를 곁들인 오리뼈 워 튀김


Fifth Course:  
Braised Duck Bone with Soto Soup  
다섯 번째 코스: 소토 수프를 곁들인 오리 뼈 찜





传统北京烤鸭


TRADITIONAL BEIJING DUCK


**Traditional Beijing Duck - Whole (3-course) **  
**전통 베이징 덕 - 한마리 (3 코스)**

**\*24-hour pre-order is required** 24 시간 사전 주문이 요구 됩니다.

First Course: Sliced Duck served with 20 slices of Pancakes, Cucumber, Scallions and Hoisin Sauce  
첫 번째 코스 : 얇게 썬 오리고기와 20장의 팬케이크, 오이, 파, 호이신 소스가 함께 제공됩니다.

Second Course: Choose one dish from below  
두 번째 코스 : 아래의 요리중 하나를 선택하십시오.

Stir-fried Diced Duck served with Lettuce   
상추와 함께 나오는 다진 오리고기 볶음

Stir-fried Shredded Duck Meat with XO Sauce   
XO 소스와 함께 나오는 채썬 오리살 볶음

Stir-fried Shredded Duck with Bean Sprouts and Pepper  
숙주와 피망이 함께 나오는 채썬 오리살 볶음

Fried Rice with Shredded Duck  
채썬 오리살 볶음밥

Fried Noodles with Shredded Duck  
채썬 오리살 볶음국수

Wok-fried Rice Vermicelli with Shredded Duck  
채썬 오리살이 들어간 워프라이드 버미첼리

Third Course: Choose one dish from below  
세 번째 코스 : 아래의 요리중 하나를 선택하십시오.

Duck Bone Congee  
오리뼈 죽


Duck Bone Soup with Salted Vegetable and Tofu  
오리뼈 탕과 절인 야채 그리고 두부가 함께 나옵니다.

RM288




Barbecued Chicken with Honey Sauce  
바베큐 치킨 허니소스

RM 55

Roasted "Pee Par" Duck – Half   
"피 파" 오리구이 - 반마리

RM 88

Roasted "Pee Par" Duck - Whole   
"피 파" 오리구이 - 한마리

RM 170

Add-on RM20:

Deboned Roasted Duck served with 20 slices of Pancakes,  
Cucumber, Scallions and Hoisin Sauce.

추가 RM20:

얇게 썬 오리고기와 20장의 팬케이크, 오이, 대파,  
호이신 소스가 함께 제공됩니다.



特色烧烤



Shang Palace Crispy Chicken - Half   
상 팔레스 크리스피 치킨 - 반마리

RM 75

Shang Palace Crispy Chicken - Whole   
상 팔레스 크리스피 치킨 - 한마리

RM 145

Poached Chicken with Ginger and Soya Sauce - Half  
생강과 간장으로 만든 닭고기 수육 - 반마리

RM 78

Poached Chicken with Ginger and Soya Sauce - Whole  
생강과 간장으로 만든 닭고기 수육 - 한마리

RM 148

BBQ SPECIALITY 바베큐 스페셜





Imperial Four Hot and Cold Combinations **香**  
 임페리얼 4대 열과 냉의 콤비네이션

Chilled Marinated Baby Octopus  
 Deep-fried Yam wrapped with Prawn Rolls  
 Chilled Sliced Prawns with Mixed Fruits and Mayonnaise  
 Steamed Seafood Paste with Fish Maw and Egg White Sauce  
 차갑게 양념된 어린 문어  
 새우 롤로 싸 참마 튀김  
 과일믹스 마요네즈와 냉장 슬라이스 새우  
 씨푸드 페이스트 찜 과 생선 및 달걀 흰소스  
 RM108

Deep-fried Quail Eggs with Homemade Chili Sauce **🔥**  
 홈 메이드 칠리 소스를 곁들인 메추리알 튀김  
 RM35

Crispy Fish Skin with Salted Egg Yolk **🔥**  
 솔티드 에그욕에 버무려 바삭하게 튀겨낸 생선껍질  
 RM38



Marinated Sliced Smoked Duck Breast  
 얇게 썬 양념된 훈제 오리 가슴살  
 RM38

Deep-fried Spring Rolls with Tuna and Chicken Ham **香**  
 참치와 닭고기 햄이 들어간 바삭하게 튀긴 스프링 롤  
 RM45



Deep-fried Crispy Prawn with Kataifi Rolls **香**  
 카타이피 롤이 곁들여진 바삭바삭한 새우튀김  
 RM45



全口小食

APPETIZERS 전채요리




Spicy and Sour Soup with Seafood  

매콤하고 새콤한 해물 스프

(Individual)(개별) RM40

(Sharing)(배분) RM78

Braised Fish Maw with Crab Meat Soup 

피쉬 마우가 들어간 게살 스프

(Individual)(개별) RM40


(Sharing)(배분) RM78

Braised Shredded Bean Curd Soup with  
Seafood and Egg

해물, 계란 그리고 채썬 두부가 들어간 스프

(Individual)(개별) RM35

(Sharing)(배분) RM66

Braised Minced Beef Soup with  
Egg White and Coriander 

간 소고기 스프에 계란 흰자와 고수가  
결들여집니다.

(Individual)(개별) RM36

(Sharing)(배분) RM68

Prawn Wonton with Shiitake  
Mushrooms and Bamboo Pith Soup

새우 완탕, 표고버섯과  
죽순이 들어간 스프

(Individual)(개별) RM40

(Sharing)(배분) RM78



Double-boiled Chicken Soup with Mushrooms, Dried Scallops and Fish Maw (Individual)

버섯, 가리비, 생선마우가 들어간 이중으로 끓인 닭고기 수프 (개별)

**\*24-hour pre-order is required** 24 시간 사전 주문이 요구 됩니다.

(Individual)(개별) RM78

Double-boiled Chicken Soup with Chinese Herb and Dried Scallops

중국 허브와 가리비가 들어간 닭고기 스프

(Individual)(개별) RM35

(Sharing)(배분) RM66

Double-boiled Whole Abalone with Assorted Luxury Seafood (Individual) 

이중으로 끓인 통전복과 고급 해물 모듬 스프(개별)

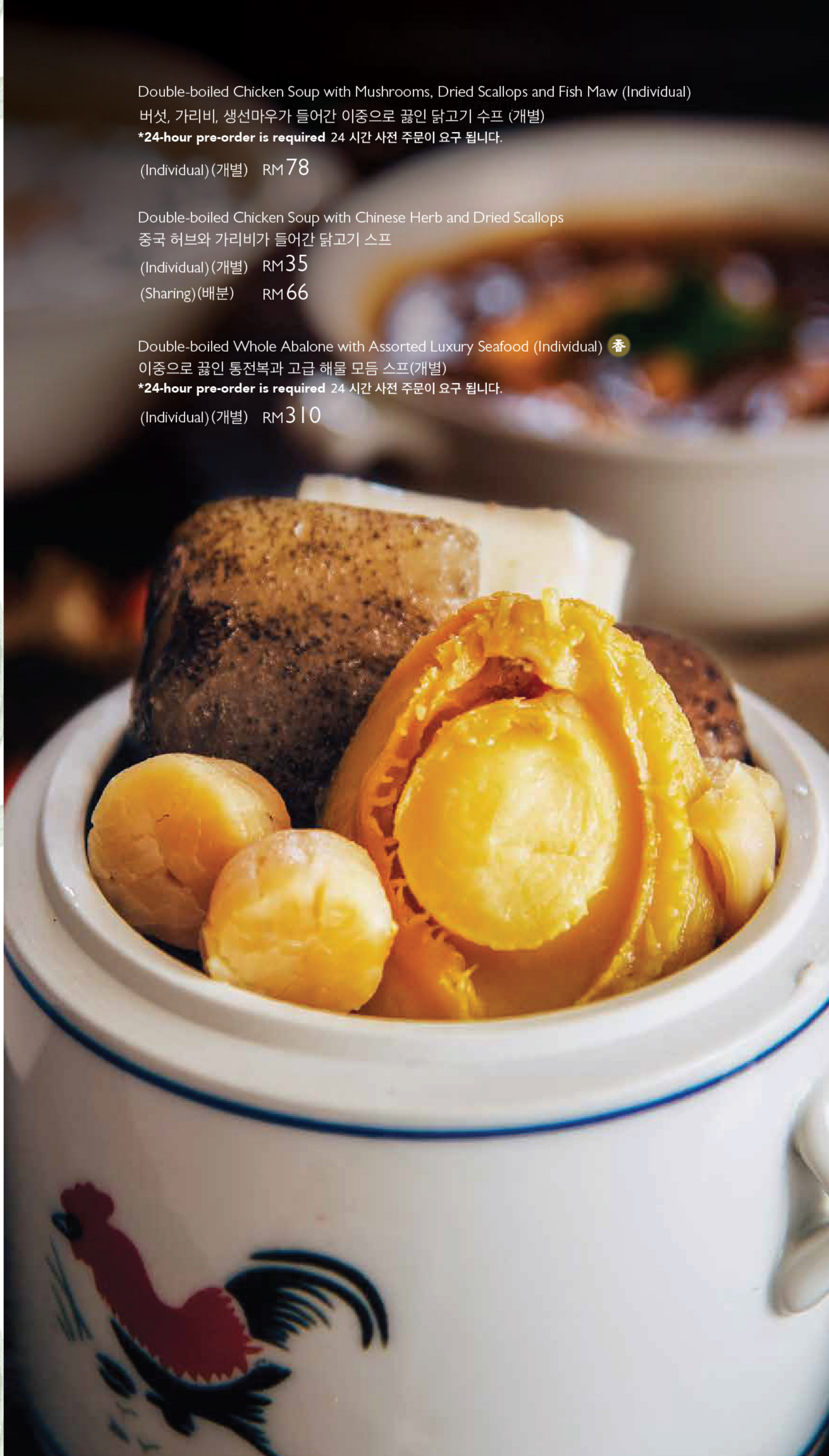
**\*24-hour pre-order is required** 24 시간 사전 주문이 요구 됩니다.

(Individual)(개별) RM310



招牌靜湯類

SOUP







鮑魚, 花膠, 海參

ABALONE, FISH MAW, SEA CUCUMBER 전복, 피쉬마우, 해삼



Braised Sea Cucumber with Fish Maw (Individual)

해삼과 피시 마우 스프 (개별)

RM78

Braised Sea Cucumber with Whole Abalone and Supreme Oyster Sauce (Individual)

해삼과 통전복 그리고 수프림 굴소스 (개별)

RM168

Braised South African Whole Abalone and Fish Maw with Supreme Oyster Sauce (Individual) 香

남아프리카 통전복과 피시마우 그리고 수프림 굴소스 (개별)

RM288

Braised South African Whole Abalone with Goose Web (Individual)

남아프리카 통전복과 피시마우 그리고 거위 웹 (개별)

RM338

Braised Sea Cucumber and Sliced Abalone with Vegetables 香

해삼과 얇게 썬 전복과 야채

RM218



鮑魚, 花膠, 海參

ABALONE, FISH MAW, SEA CUCUMBER 전복, 피쉬마우, 해삼





Prawns Casserole with Glass Vermicelli in Clay Pot 香  
유리국수와 새우 캐서롤 뚝배기  
RM188

Wok-fried Chicken with Baby Abalone 香  
아기 전복이 들어간 워 프라이드 치킨  
RM148

Wok-fried Chicken with Scallions and Fermented Soy Bean  
파와 발효시킨 콩을 곁들인 닭볶음  
RM45

Braised Bean Curd with Seafood 火  
해물 두부탕  
RM55

Braised Eggplant with Hot Beans and  
Minced Chicken Cooked in Claypot 火  
뚝배기에 요리한 매운 콩과 갈은 닭고기 가지요리  
RM45

Nyonya Fish Fillet Cooked in Claypot 火 香  
뚝배기에 요리한 뇨냐 생선살  
RM66

Stir-fried Sliced Grouper Fillets with Ginger, Scallions and Pepper  
생강과 대파 그리고 페퍼와 함께 요리한 그루퍼 생선살 볶음  
RM66

Stir-fried Sliced Beef with Black Pepper Sauce 火  
블랙페퍼 소스로 요리한 소고기 볶음  
RM96



風味煲仔菜

CANTONESE CLAYPOT 靚嘢 咁 咁 咁



Singapore Style Chili Soft Shell Crabs   
싱가폴 스타일 칠리 소프트 셸 크랩  
RM76



Stir-fried Salted Egg Yolk Squid  
썰티드 에그욕에 버무린 오징어볶음  
RM68


Deep-fried Homemade Bean Curd with Seafood Paste  
Served with Mayonnaise  
홈메이드 어묵 두부 튀김에 마요네즈 소스가 곁들여 집니다.  
RM48







Sweet and Sour Fish Fillets  
새콤 달콤한 생선 탕수  
RM66


海鮮


Crispy Salt and Pepper Kisu Fish    
바삭한 소금과 후추로 요리한 키수 생선  
RM68

Deep-fried Fish Belly with Salted Egg Yolk   
썰티드에그욕에 버무려 바삭하게 튀긴 생선 뱃살  
RM88

Stir-fried Prawn Balls with Egg Yolk Sauce    
썰티드 에그욕에 버무린 새우볼 볶음  
RM95

Stir-fried Prawn Balls with Spicy Chili Paste    
매콤한 벌라찬 소스가 들어간 새우볼 볶음  
RM95

Deep-fried Prawn Balls with Wasabi Mayonnaise Dressing   
and Sesame Seed, Slice Almond and Pine Nuts  
와사비 마요네즈 드레싱과 깨소금, 아몬드 슬라이스와 잣을 곁들인 새우튀김.  
RM98

Wok-fried Scallops with Broccoli and Macadamia Nuts   
브로콜리와 마카데미아 너트가 들어간 가리비 볶음  
RM118

Steamed Scallop with Egg White  
계란 흰자와 함께 요리한 가리비찜  
RM118

Pan-fried Silver Cod Fish in Light Superior Soya Sauce  
와사비 마요네즈 드레싱과 깨소금, 아몬드 슬라이스와 잣을 곁들인 새우튀김.  
RM168







牛肉,  
羊肉,  
類

Wok-fried Sliced Beef with Assorted Vegetables and Pepper **香**

여러야채와 후추를 곁들인 워 프라이드 소고기볶음  
RM88

Stir-fried Sliced Beef in Black Bean Sauce  
블랙페퍼 소고기 볶음  
RM88

Stir-fried Sliced Beef with Kam Heong Sauce **🔥**  
감홍소스 소고기 볶음  
RM90

Mapo Beancurd with Minced Beef **🔥**  
소고기 마파 두부  
RM45

Wok-fried Lamb with Dried Chili and Cashew Nuts **🥜**  
튀긴 고추와 캐슈넛이 들어간 워 프라이드 양고기볶음  
RM95

Stir-fried Lamb Rack with Strawberry Sauce **香**  
딸기 소스 양갈비 볶음  
RM128

Stewed Lamb Shank served with Steamed Chinese Bun **香**  
중국식 찐빵과 함께 제공되는 양다리 찜  
RM95

Pan-seared Wagyu Beef with Black Pepper and Seasonal Vegetable **香 🔥**  
꿀 흑후추와 제철 채소를 곁들인 와규 소고기볶음  
RM168



BEEF & LAMB 소고기, 양고기, 사슴고기



Wok-fried Diced Chicken with Dried Chili and Cashew Nuts 🌶️🥜  
말린 고추와 캐슈넛을 곁들인 워 프라이드 닭고기 볶음  
RM45

Wok-Fried Spicy Chongqing Chicken 🌶️🥜  
워 프라이드 매콤한 충칭 닭고기 볶음  
RM45

Deep-fried Boneless Chicken with Thai Mayonnaise Dressing and Shredded Apple 🍷  
태국 마요네즈 드레싱과 잘게 썬 사과를 곁들인 뼈 없는 닭고기 튀김  
RM48

Sweet and Sour Lychee Chicken 🍷  
새콤 달콤한 라이치 치킨  
RM56

Deep-fried Boneless Chicken with Seafood Paste and Almond 🍷🥜  
해물 페이스트와 아몬드를 곁들인 뼈 없는 닭고기 튀김  
RM188



家禽

POULTRY 기념류







飯  
麵  
類

Fried Rice with Seafood and XO Sauce **香**  
해물볶음밥과 XO소스

(Individual)(개별) RM45  
(Sharing)(배분) RM78

Signature Yangzhou Fried Rice  
with BBQ Chicken and Shrimps **香**  
바베큐 치킨과 새우를 곁들인 시그니처 양쯔우 볶음밥

(Individual)(개별) RM40  
(Sharing)(배분) RM70

Famous Local Wok-fried Noodles **香**  
with BBQ Chicken and Shrimps  
BBQ 치킨과 새우를 곁들인 유명한 현지 wok 볶음 국수

(Individual)(개별) RM40  
(Sharing)(배분) RM70

Poached Egg Noodles with  
Prawn Dumplings in Clear Broth  
맑은 국물에 새우 만두를 곁들인 수란 국수

(Individual)(개별) RM40  
(Sharing)(배분) RM70

Cantonese Fried Flat Noodles with Seafood in Egg Sauce  
계란 소스에 해산물을 곁들인 광둥식 납작국수 볶음면

(Individual)(개별) RM40  
(Sharing)(배분) RM70

Wok-fried Flat Noodles with Beef Fillet  
쇠고기 안심을 곁들인 wok 프라이드 볶음면

(Individual)(개별) RM40  
(Sharing)(배분) RM70

Wok-fried Flat Noodles with Seafood **🔥**  
and Shrimp Chili Paste  
해산물과 새우 칠리 페이스트(벌라찬)를 곁들인  
wok 프라이드 납작국수 볶음

(Individual)(개별) RM40  
(Sharing)(배분) RM70

Fried Rice Vermicelli with Seafood in Fish Sauce  
생선 소스에 해산물을 곁들인 당면 볶음밥

(Individual)(개별) RM40  
(Sharing)(배분) RM70

Crispy Noodles with Mixed Seafood **香**  
다양한 해산물을 곁들인 바삭한 국수

(Individual)(개별) RM40  
(Sharing)(배분) RM70

RICE AND NOODLES 밥과 국수









Stir-fried Choy Sum with Whole Garlic 🌿  
 통마늘 초이삼 볶음  
 RM36

Poached Spinach with Garlic,  
 Century Eggs and Anchovies in Superior Broth 🌿  
 마늘을 곁들인 데친 시금치,  
 우월한 국물의 세기 계란과 멸치  
 RM35

Stir-fried Local Sweet Vegetables with Egg 🌿  
 계란이 들어간 현지 야채볶음  
 RM48

Wok-fried Lily with Fungus and Celery 🌿  
 버섯과 셀러리를 넣고 워프라이한 백합 볶음  
 RM35

Wok-fried Peas with Assorted Mushrooms and Pepper 🌿  
 모듬 버섯과 후추를 넣고 워프라이한 완두콩 볶음  
 RM35

Stir-fried Lotus Root, Assorted  
 Vegetables and Macadamia Nuts 🌿  
 모듬 야채, 마카데미아 너트와 함께 워프라이한 연근볶음  
 RM45

Stir-fried Chinese Broccoli (Kai Lan) with Minced Garlic 🌿  
 다진 마늘로 요리한 카일란 볶음  
 RM38

Stir-fried Teochew Style Chinese Broccoli (Kai Lan)  
 테우츄 스타일 카일란 볶음 🌿  
 RM48




田園時蔬

SEASONAL VEGETABLES 제철 야채





Sweet Corn Soup with White Fungus (Individual)  
흰 목이버섯과 스위트콘 스프  
RM28

Braised Mushroom Soup with Vegetables (Individual)  
야채와 함께 조린 버섯 수프  
RM28



Braised Beancurd with Assorted Mushrooms   
모듬 버섯 두부 조림  
RM35


Sweet and Sour Mock Sliced Fish  
생선살 모양의 스위트 앤 사워 요리  
RM30

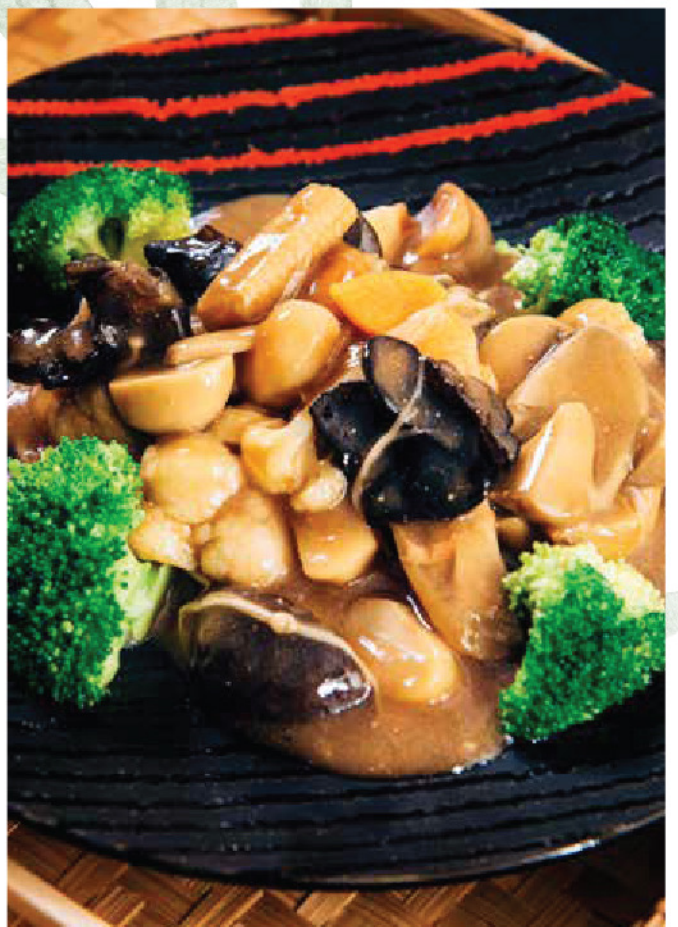
Deep-fried Sliced Mock Chicken with Sweet and Sour Sauce  
닭고기 모양의 바삭하게 튀긴 스위트 앤 사워 요리  
RM30

Braised Black Mushrooms with Broccoli and Bean Curd Skin    
두부 껍질과 브로콜리를 넣고 찐 검은 버섯  
RM45

Braised Vegetables with Red Fermented Bean Curd Sauce  
붉은 발효 두부 소스를 곁들인 야채 조림  
RM35

Stir-fried Romaine Lettuce with Preserved Beancurd and Chili Garlic    
보존된 두부와 칠리 마늘을 곁들인 로메인 상추 볶음  
RM35

Deep-fried Mock Goose with Mixed Fruits and Salad Dressing   
과일과 샐러드 드레싱을 곁들인 거위살 모양의 튀김  
RM36



精美素食




VEGETARIAN SELECTION 베지테리안 셀렉션







Signature Shrimp Dumplings (3 PCS)  
시그니처 새우 만두 (3개)  
RM20

Chilled Mango Sago Cream with Pomelo and Ice Cream   
포멜로와 아이스크림을 곁들인 냉장 망고 사고 크림  
RM15

Chilled Fresh Mango Pudding with Wafer Stick  
차가운 신선한 망고 푸딩과 와퍼 스틱  
RM15

Hot Peanut Cream with Black Sesame Glutinous Rice Dumpling   
뜨거운 땅콩 크림이 곁들여진 검은깨 찹쌀 만두  
RM28


Almond Tea with Egg White   
계란 흰자가 들어간 아몬드 차  
RM15

Chilled Yam Pudding with Sesame Ball and Ice Cream  
참깨볼과 아이스크림을 곁들여 식힌 Yam 푸딩  
RM15


Chilled Fresh Honeydew Sago with Milk and Vanilla Ice Cream   
우유와 바닐라 아이스크림을 곁들인 시원하고 신선한 허니듀 사고  
RM28


Glutinous Rice Dumpling stuffed  
with Sesame Paste with Ginger Syrup   
생강청에 참깨가 들어간 찹쌀 만두  
RM15

Fruit Platter   
과일 플래터  
RM20

Deep-fried Pancake with Red Bean Paste   
팥소를 넣은 팬케이크 튀김  
RM26

Coconut Pudding   
코코넛 푸딩  
RM15

Chilled Longan Bean Curd and Sea Coconut Syrup   
식힌 롱안 두부와 바다 코코넛 시럽  
RM18

Chilled Red Bean Sago Milk with Coconut Cream   
코코넛 크림을 곁들인 냉장 팥 사고 우유  
RM18



點心 & 甜品

DIM SUM & DESSERTS 點心 & 甜品





Pineapple Coconut Gateaux  
파인애플 코코넛 가토  
RM26

Double Layers Chocolate with Chocolate Crumble  
초콜릿 크럼블을 곁들인 더블 레이어 초콜릿  
RM25

Vanilla Crème Brûlée  
바닐라 크림볼레  
RM28







# 茶



茶艺

ART OF TEA 차의 예술

Tie Guan Yin

우롱차

Jasmine Gold

자스민 골드

Emperor Pu Erh

보이차

Chrysanthemum

국화차

RM12 nett per pax | RM12 인당