

# ASIAN LIVE

World Luxury – Restaurant – Awards

WINNER 2018 ~ 2021

Blue Ribbon Survey – Restaurant – Awards

WINNER 2022

[www.luxuryrestaurantawards.com](http://www.luxuryrestaurantawards.com)

**LUNCH**

11:30AM – 02:30PM | Last order 02:00PM

**DINNER**

06:00PM – 10:00PM | Last order 09:30PM

- \* 우럭, 갈치, 고등어, 민물장어, 낙지, 참조기, 꽃게, 주꾸미, 현미, 배추김치의 배추와 고춧가루, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 전복, 멍게, 도미, 방어, 넙치(광어):국내산 | 양고기:호주산 | 가리비, 가다랑어(가스오부시):일본산 | 참다랑어:모로코산
- \* 인도, 아랍식 메뉴의 쌀 제공시:인도산 | 두부(대두):외국산

# WELCOME TO ASIAN LIVE

---



## Asian Live Specials

Asian Live is Korea's only Asian restaurant with a '5-in-1' concept. You can enjoy diverse range of menu offerings from five countries at one table, including Korean, Chinese, Japanese, Indian, and Arabic cuisine.

아시아인 라이브는 5개국의 식문화를 한 자리에서 만날 수 있는 아시안 퀴진 레스토랑입니다.

한식부터 중식, 일식, 인도와 중동 지역의 전통 아랍 음식까지, 아시아의 미식을 경험해보십시오.

---



## Korean

From traditional homestyle meals to international favorites like Bulgogi and Galbi, our Korean cuisine master invites you on a Korean culinary journey.

전통적인 한국의 가정식과 더불어 외국인의 입맛을 사로잡는 불고기와 갈비까지, 한식 요리 기능장이 선보이는 메뉴를 만날 수 있습니다.

---



## Chinese

Our Chinese culinary expert, the winner of Singaporean Chinese cuisine cooking competition prepares Chinese menu selections with a modern twist.

싱가포르 중식 요리 대회에서 수상한 중식 전문 셰프가 모던한 스타일로 재해석한 중식 메뉴를 제안합니다.

---



## Japanese

Fresh ingredients are cooked into a wide range of Japanese menu offerings from fine dining to casual dishes. Chef's omakase is also available from the sushi bar at Asian Live.

정통 일식부터 가볍게 즐길 수 있는 메뉴까지, 신선한 식재료로 요리한 일식을 선보입니다.

아시아인 라이브에 마련된 스시 바에서 셰프의 추천 오마카세를 제공합니다.

---



## Indian

A variety of Indian delicacies is available to ensure the most authentic taste of India, all prepared by our Indian chef.

현지의 맛을 구현할 수 있도록, 인도 현지 셰프가 구성한 다양한 종류의 인도 음식을 맛볼 수 있습니다.

---



## Arabic

Professional halal-trained chef invites you to an authentic experience of Arabic cuisine.

할랄 푸드를 전문으로 하는 셰프가 직접 현지의 정통 중동 음식을 요리합니다.

---



All of the course menus required a minimum order of two.  
각 코스메뉴는 2인 이상 주문 가능합니다.

## CHEF'S SPECIAL COURSE 셰프 특선 코스

---

Chef's Special Trio of Seasonal Appetizer

₩ 220,000

주방장 특선 3종류의 계절 전체

Steamed Sea Bream, Asparagus Roll with Bird's Nest Soup

도미, 아스파라거스 제비집 수프

Chef's Special Sashimi

주방장 특선 생선회

Braised Beef Short Ribs with King Crab Meat

소고기 진 갈비(소고기:미국산)와 대게살 구이

Lobster Curry with Naan

바닷 가재 커리와 난

Nagoya Style Grilled Freshwater Eel on Rice with Condiments

나고야식 장어덮밥(쌀:국내산)

or

Grilled Beef Short Ribs, Deodeok with Soybean Paste Stew

갈비 더덕구이(소고기:미국산)와 된장찌개

(된장찌개 육수:호주산, 미국산 소고기 섞음, 소고기:미국산, 쌀:국내산)

Chef's Special Dessert

셰프 특선 후식

Coffee or Tea

커피 또는 차

All prices are inclusive of 10% service charge 10% tax.  
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.



All of the course menus required a minimum order of two.  
각 코스메뉴는 2인 이상 주문 가능합니다.

## ASIAN LIVE LUNCH COURSE 아시안 점심 코스

---

Seasonal Sashimi Selection

₩ 120,000

제철 특선 생선회

Sautéed Sea Cucumber, Abalone, Cuttlefish, Shrimp, Vegetables in XO Sauce

전가복

Grilled Beef Sirloin with Gamtae Salt

소고기 등심 (소고기:미국산) 감태 소금구이

Beef Short Rip Cabbage Soup with Steamed Rice

사골 우거지 갈비탕(쌀:국내산)

(육수:호주산·미국산 소고기 섞음, 소고기:미국산, 쌀:국내산)

or

Assorted Sushi with U-Don or Green Tea Noodles

모듬 초밥과 우동 또는 차소바(쌀:국내산)

or

Murgh Makani with Naan

닭고기 커리와 난

Chef's Special Dessert

셰프 특선 후식

Coffee or Tea

커피 또는 차

Food allergies, food intolerance and religious interest.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

음식과 관련하여 특이사항 및 알려지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.



All of the course menus required a minimum order of two.  
각 코스메뉴는 2인 이상 주문 가능합니다.

## CHINESE LUNCH COURSE 중식 점심 코스

---

Flavored Anise Beef Shank with Leek, Cucumber, Coriander, Chili Oli  
오향 장육(소고기:미국산)

₩ 120,000

Crispy Fried Lobster Tail with Chili Sauce  
바닷가재 칠리 소스

Steamed Pork Belly, Sea Cucumber with Sichuanese Sauce  
해삼 동파육 어향 소스

Noodles with Abalone, Black Bean Sauce or Spicy Seafood Noodles Soup  
전복 짜장 또는 삼선 짬뽕

or

Fried Rice in Seafood  
해산물 볶음밥(쌀:국내산)

Chef's Special Dessert  
셰프 특선 후식

Coffee or Tea  
커피 또는 차

All prices are inclusive of 10% service charge 10% tax.  
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.



All of the course menus required a minimum order of two.  
각 코스메뉴는 2인 이상 주문 가능합니다.

## KOREAN LUNCH COURSE 한식 점심 코스

---

Octopus Cold Appetizer  
문어 냉채

₩ 120,000

Abalone Porridge  
전복죽(쌀:국내산)

Stir-Fried Glass Noodles with Lobster, Seafood  
바닷가재 해산물 잡채

Korean Hanwoo Beef “BULGOGI”, Grilled Deodeok with Bean Paste Stew  
국내산 한우 불고기, 더덕구이와 된장찌개  
(된장찌개 육수:호주산, 미국산 소고기 섞음, 소고기:미국산, 쌀:국내산)

or

Korean Hanwoo Beef Tartare “BIBIMBAP” with Beef Turnip Soup  
국내산 한우 육회 비빔밥과 소고기뭇국  
(소고기뭇국 육수: 호주산, 미국산 소고기 섞음, 소고기: 국내산, 쌀: 국내산)

Chef's Special Dessert  
셰프 특선 후식

Coffee or Tea  
커피 또는 차

Food allergies, food intolerance and religious interest.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.



All of the course menus required a minimum order of two.  
각 코스메뉴는 2인 이상 주문 가능합니다.

## JAPANESE LUNCH COURSE 일식 점심 코스

---

Chef's Special Seasonal Appetizer  
셰프 특선 전채

₩ 140,000

Seasonal Sashimi Selection  
제철 특선 생선회

Grilled Prime Beef Sirloin Teriyaki with Seafood Kakiage  
최상급 소고기 등심 데리야끼(소고기:미국산)와 해산물 가끼야게

Assorted Sushi with Seafood U-Don or Green Tea Noodles  
모듬 초밥(쌀:국내산)과 해산물 우동 또는 차소바

or

Seasonal Fresh Raw Fish on Steamed Rice with Chili Sauce  
회덮밥(쌀:국내산)

Chef's Special Dessert  
셰프 특선 후식

Coffee or Tea  
커피 또는 차

All prices are inclusive of 10% service charge 10% tax.  
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

A LA CARTE





## ASIAN LIVE SIGNATURE DISH

### INDIAN 인도식

---

Malabar Seafood Curry with Naan  
해산물 커리와 난

₩ 65,000

### KOREAN 한식

---

Grilled Beef Short Ribs  
served with Soybean Paste Stew and Steamed Rice  
갈비구이(소고기:미국산)와 된장찌개  
(육수:호주산·미국산 소고기 섞음, 소고기:미국산, 쌀:국내산)

₩ 88,000

### JAPANESE 일식

---

Nagoya Style Grilled Freshwater Eel on Rice  
with Condiments  
나고야식 장어덮밥(쌀:국내산)

₩ 100,000

### CHINESE 중식

---

Lobster "CHAOMAMIAN"  
Spicy Lobster, Seafood, Noodles with Dimsum (2pcs)  
바닷가재 초마면과 딤섬

₩ 95,000

Food allergies, food intolerance and religious interest.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.



## KOREAN A LA CARTE 한식 단품

All menus are served with salad and dessert.

하기 메뉴에는 샐러드와 디저트가 제공됩니다.

★ Korean Seafood Pancake  
with Cuttlefish, Sea Scallop, Octopus, Spring Onion  
(Add cheese ₩ 15,000)  
해물파전(치즈 추가 시 ₩ 15,000)  
(S) ₩ 38,000 (L) ₩ 50,000

“Bulgogi Japchae”or “Seafood Japchae”  
Seasonal vegetables, glass noodles  
with braised Korean Hanwoo beef or seafood  
국내산 한우 불고기 잡채 또는 해물 잡채  
(S) ₩ 48,000 (L) ₩ 62,000

Korean “Hanwoo” Beef Tartare, Pear,  
Quail Egg Yolk, Pine Nut with Chili Paste Sauce  
국내산 한우 육회  
(S) ₩ 60,000(210g) (L) ₩ 75,000(280g)

Seafood “CHOMUCHIM”  
Seasonal seafood sweet sour salad with noodles  
제철 해산물 초무침과 소면  
₩ 68,000

Stir-Fried Spicy Octopus, Cuttlefish,  
Vegetables with Noodles  
낙지, 갑오징어 볶음과 소면  
₩ 87,000

Assorted Korean Pancake Made with  
Grilled Butter King Prawns, Braised Abalone, Soy Sauce  
모듬전, 왕새우 버터구이, 활 전복 찜  
₩ 88,000

★ “Galbi-Gui”(350g)  
Grilled beef short ribs with soy sauce  
갈비구이(소고기:미국산)  
₩ 102,000

“Galbi-Gui” Steak (300g)  
Korean style grilled beef short rib steak with vegetables  
갈비 스테이크(소고기:미국산)  
₩ 102,000

All prices are inclusive of 10% service charge 10% tax.  
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.



## KOREAN MAIN 한식 정식

All menus are served with salad and dessert.  
하기 메뉴에는 샐러드와 디저트가 제공됩니다.

### “Wando” Abalone Porridge

완도산 전복죽 (쌀: 국내산)

₩ 42,000

### ★ Kimchi Stew with Pork, Tofu and Steamed Rice

돼지고기 김치찌개

(육수: 호주산·미국산 소고기 섞음, 쌀: 국내산)

₩ 48,000

### ★ Chili Paste Stew with Beef Brisket and Steamed Rice

차돌박이 고추장 뚝배기

(육수: 호주산·미국산 소고기 섞음, 소고기: 미국산, 쌀: 국내산)

₩ 51,000

### ★ Soy Bean Paste Stew

with Abalone, Seafood and Steamed Rice

전복 해물 된장 뚝배기

(육수: 호주산·미국산 소고기 섞음, 쌀: 국내산)

₩ 60,000

### Korean Hanwoo Beef “BULGOGI BIBIMBAP”

Korean Hanwoo beef bulgogi, seasonal vegetables,  
served with soybean paste stew

국내산 한우 불고기 비빔밥과 된장찌개

(육수: 호주산·미국산 소고기 섞음, 소고기: 미국산, 쌀: 국내산)

₩ 65,000

### Korean Hanwoo Beef “BULGOGI”

Braised beef bulgogi served with soybean paste stew, steamed rice

국내산 한우 불고기와 된장찌개

(육수: 호주산·미국산 소고기 섞음, 소고기: 미국산, 쌀: 국내산)

₩ 78,000

### Korean Hanwoo Beef “TARTARE BIBIMBAP”

Beef tartare served with soybean paste stew and trio of pancake

국내산 한우 육회 비빔밥, 3가지 전과 된장찌개

(육수: 호주산·미국산 소고기 섞음, 소고기: 미국산, 쌀: 국내산)

₩ 78,000

### Beef Short Rib Soup

with Ginseng, Octopus, Abalone and Steamed Rice

인삼 낙지 전복 갈비탕 (소고기: 미국산, 쌀: 국내산)

₩ 98,000

### “OKDOM GUI”

Grilled sea bream served with soybean paste stew and steamed rice

옥돔 구이와 된장찌개

(육수: 호주산·미국산 소고기 섞음, 소고기: 미국산, 쌀: 국내산)

₩ 118,000

### Grilled “Jeju” Hairtail Fish

with Soybean Paste Stew and Steamed Rice

(Substitute for braised Jeju hairtail fish add ₩ 10,000)

제주 갈치구이와 된장찌개 (갈치조림 변경 시 ₩ 10,000 추가)

(육수: 호주산·미국산 소고기 섞음, 소고기: 미국산, 쌀: 국내산)

₩ 119,000

Food allergies, food intolerance and religious interest.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.



## CHINESE A LA CARTE 중식 단품

All menus are served with salad and dessert.

하기 메뉴에는 샐러드와 디저트가 제공됩니다.

Sichuan Style Hot and Sour Soup  
with Seafood

산라 수프  
₩ 27,000

Crab Meat Soup with Egg White Foam

부용 게살 수프  
₩ 27,000

Stir-Fried Eggplant, Tofu  
with Oyster Sauce

가지 두부  
(S) ₩ 36,000 (L) ₩ 48,000

Dim Sum

Homemade dim sum(shrimp or pork)  
수제로 빚은 새우 또는 돼지고기 딤섬(10pcs)  
₩ 38,000

★ Sweet and Sour Pork

(Substitute for beef add ₩ 35,000)  
돼지고기 탕수육  
(소고기 변경 시 ₩ 35,000 추가 / 소고기:호주산)  
(S) ₩ 48,000 (L) ₩ 67,000

Chinese Style Deep Fried Shrimp Toast  
with Avocado Sauce

멘보샤  
(S) ₩ 43,000 (L) ₩ 56,000

Flavored Anise Beef Shank  
with Cucumber, Leek and Garlic

오향 장육(소고기:미국산)  
(S) ₩ 43,000 (L) ₩ 65,000

Deep-Fried Chicken, Vegetables with Sauce

(Your choice : soy / garlic / red pepper / hot sauce)  
유린기, 깐풍기, 라조기, 공보기정  
(S) ₩ 48,000 (L) ₩ 68,000

★ Crispy Fried Shrimps with Sauce

(Your choice : chili / garlic / creamy sauce)  
새우 요리(칠리, 깐풍 또는 크림)  
(S) ₩ 53,000 (L) ₩ 72,000

Assorted Seafood and Vegetables  
with Mustard Sauce

(Your choice : Stir-fried)  
양장피(볶음 선택)  
(S) ₩ 70,000 (L) ₩ 90,000

All prices are inclusive of 10% service charge 10% tax.  
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.



## CHINESE A LA CARTE 중식 단품

All menus are served with salad and dessert.  
하기 메뉴에는 샐러드와 디저트가 제공됩니다.

Sautéed Beef  
with Green Bean Sprouts, Oyster Sauce  
소고기 숙주 볶음(소고기:호주산)  
(S) ₩ 55,000 (L) ₩ 68,000

Stir-Fried Beef  
with Pimentos and Chinese Bread  
소고기 고추잡채(소고기:호주산), 꽃빵  
(S) ₩ 55,000 (L) ₩ 68,000

Sautéed Beef with Black Pepper Sauce  
소고기 흑 후추 볶음(소고기:호주산)  
(S) ₩ 65,000 (L) ₩ 85,000

Seafood Jelly Fish Salad  
Sea cucumber, shrimp, cuttlefish, abalone, fish jelly salad  
with black vinegar sauce  
해산물 해파리 냉채  
(S) ₩ 65,000 (L) ₩ 80,000

Scorched Rice  
with Sea Cucumber, Abalone, Cuttlefish, Shrimp Soup  
해물누룽지탕(쌀:중국산)  
(S) ₩ 90,000 (L) ₩ 120,000

★ Fried Pork Belly in Soy Sauce with Sea Cucumber  
해삼 동파육  
(S) ₩ 98,000 (L) ₩ 130,000

★ Sautéed Sea Cucumber, Abalone, Cuttlefish,  
Sea Scallop, Shrimp, Vegetables with XO Sauce  
전가복  
(S) ₩ 105,000 (L) ₩ 130,000

Stir-Fried Sea Cucumber  
Stuffed Minced Shrimp with XO Sauce  
오롱해삼  
(S) ₩ 100,000 (L) ₩ 140,000

Steamed Live Rockfish  
with Coriander, Ginger Soy Sauce  
활 우럭 찜  
₩ 150,000

Stir-Fried Lobster with Sauce  
(Your choice : chili / ginger / XO )  
활 바닷 가재 요리(칠리, 생강 또는 XO)  
₩ 210,000

Peking Duck (Whole Piece / 3-4 Servings)  
Sautéed duck breast with vegetables or duck soup  
북경오리 (1 마리 / 3-4인용) 볶음 or 탕  
₩ 170,000

\* Reservation required 2 day in advance  
2일 전 사전 예약에 한하여 주문 가능하며, 한정 수량 메뉴입니다

Food allergies, food intolerance and religious interest.  
We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.  
음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.



## JAPANESE A LA CARTE 일식 단품

All menus are served with salad and dessert.  
하기 메뉴에는 샐러드와 디저트가 제공됩니다.

### Tuna Yamagake

Tuna seasoned with soy sauce, grated yam, wasabi

참치와 산마즙

₩ 38,000

### Tekka Maki

Tuna roll

(Substitute for toro add ₩ 25,000)

참치롤(쌀:국내산)

(참치 뱃살로 변경 시 ₩ 25,000 추가)

₩ 38,000

### Assorted Crispy Tempura

모듬 튀김

₩ 52,000

### Abalone Sashimi (120g)

전복회

₩ 55,000

### Unagi Kabayaki

Grilled freshwater eel with teriyaki sauce

민물 장어구이

₩ 89,000

### Grilled Prime Beef Teriyaki with Vegetables

최상급 소고기 등심 데리야키(소고기:미국산)

₩ 90,000

### Live Lobster Sashimi or Grilled Lobster with Butter Sauce

활 바닷 가재 회 또는 버터구이

₩ 210,000

### ★ Chef's Special Sashimi Selection

주방장 특선 생선회

₩ 250,000

All prices are inclusive of 10% service charge 10% tax.  
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.



## JAPANESE MAIN 일식 정식

All menus are served with salad and dessert.  
하기 메뉴에는 샐러드와 디저트가 제공됩니다.

### Yakizakana

Assorted broiled fish with steamed rice

모듬 생선구이(쌀:국내산)

₩ 82,000

### Noodles Box

U-don or green tea soba, assorted sashimi donburi served with tempura

우동 또는 녹차 소바, 카이센 동과 튀김(쌀:국내산)

₩ 85,000

### Tempura U-Dong

Assorted crispy tempura u-dong with 2 Kind temaki sushi

튀김 우동과 데마끼(쌀:국내산)

₩ 87,000

### ★ Sashimi Donburi

Seasonal fresh raw fish on steamed rice with chili sauce

회덮밥(쌀:국내산)

₩ 95,000

### Bara Chirashi Sushi

Toro tuna, abalone with steamed rice

바라 지라시 초밥(쌀:국내산)

₩ 89,000

### Tai Arani or Tai Nabe

Braised sea bream head or spicy soup with seasonal sashimi selection

도미 머리 조림 또는 탕과 제철 생선회(쌀:국내산)

₩ 105,000

\* Available in limited quantities.

한정수량 메뉴입니다.

### ★ Chef's Special Deluxe Sushi

주방장 특선 초밥(쌀:국내산)

₩ 110,000

### Sushi Box

Sushi, grilled fish served with u-don or green tea soba

초밥과 우동 또는 녹차 소바(쌀:국내산)

₩ 112,000

### Chef's Special Sashimi Set

Chef's special sashimi selection with broiled seasonal fish, seaweed, steamed rice, miso soup

주방장 특선 생선회 정식(쌀:국내산)

₩ 120,000

Food allergies, food intolerance and religious interest.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.



## INDIAN & ARABIC 인도식&아랍식

All menus are served with salad and dessert.  
하기 메뉴에는 샐러드와 디저트가 제공됩니다.

### Tomato Spiced Chicken Shorba

Indian spiced tomato chicken soup with fresh coriander

인도 스타일 매운 토마토 닭고기 수프와 코리엔더

₩ 30,000

### Dal Makhani

Urad dal curry with naan

인도의 전통적인 검은콩 커리와 난

₩ 40,000

### ★ Murgh Makhani

Tandoori roasted butter flavored chicken curry with naan

버터의 풍미가 배어 있는 닭고기 커리와 난

₩ 50,000

### Tandoori Indian Spice Chicken Tikka with Naan, Mint Chutney

인도 향신료로 맛을 낸 탄두리 닭고기 구이와 난

₩ 52,000

### Trio of Arabic Dips with Flat Bread

Homemade Hummus, Creamy Mutabal, Baba Ghanoush

트리오 아랍릭 소스와 플랫 브래드

후무스, 무타발, 바바 가누쉬

₩ 38,000

### ★ Lamb Shish Kebab

Charcoal grilled lamb shish kebab, seasonal vegetables with flat bread, tahini sauce

양고기 쉬쉬 케밥과 플랫 브래드

₩ 68,000

### ★ Arabic Spiced Barbecue Lamb Chops with Butter Naan, Condiments

아랍릭 향신료로 양념한 양갈비 바비큐와 버터난

₩ 78,000

### Malabar Style Lobster Curry with Naan

바닷가재 커리와 난

₩ 80,000

All prices are inclusive of 10% service charge 10% tax.  
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.





## DESSERT 후식

---

### Zhimagao

Crispy fried rice ball with sesame seed

참깨 찹쌀 튀김(2pcs)

₩ 5,000

### Green Tea Ice Cream

with Sweet Red Bean Paste (1 Scoop)

녹차 아이스크림

₩ 8,000

### Homemade Mango Lassi

망고라씨

₩ 15,000

### Basidigua

Deep fried sugar-glazed sweet potato

중국식 고구마 맛탕

₩ 20,000

Food allergies, food intolerance and religious interest.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

