

ASIAN LIVE

World Luxury - Restaurant - Awards
WINNER 2018

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. 아시안 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 식재료를 요리한 일식을 선보입니다. 아시안 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.

* 우육, 갈치, 고등어, 민물장어, 낙지, 참조기, 꽃게, 현미, 두부 (대두), 배추김치의 배추와 고춧가루, 돼지고기, 닭고기 : 국내산

* 양고기 : 호주산, 도미 : 일본산 * 인도, 아랍식 메뉴의 쌀 제공시 : 파키스탄산

P PORK **N** NUT **V** VEGETARIAN **S** SPICY **★** SIGNATURE DISH

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.



Asian Live Signature Dish

Indian 인도식

Malabar seafood curry with naan

해산물 커리

₩ 51,000

Arabic 아랍식

Arabic homemade lamb shishi kebab

양고기 쉬쉬 케밥

₩ 54,000

Korean 한식

Grilled beef short ribs with
soy bean paste stew and steamed rice

갈비구이 (쇠고기:미국산)와 된장찌개

(육수:호주산, 미국산 쇠고기 섞음, 쇠고기:미국산, 찰:국내산)

₩ 79,000

Chinese 중식

Sautéed sea cucumber, abalone, squid,
scallop, shrimp and vegetables in X.O sauce

전가복

(S)₩ 79,000 (L)₩ 105,000

Japanese 일식

Nagoya style grilled fresh water eel on rice with
condiments

나고야식 장어덮밥 (찰:국내산)

₩ 85,000

Signature menus are served with a salad and dessert.

시그니처 메뉴에는 샐러드와 디저트가 함께 제공됩니다.

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.

Chef's Special course 셰프 특선 코스

Seasonal seafood "Sunomono"
계절 해산물 초회

₩ 180,000

Chef's special sashimi selection with soy sauce and wasabi
셰프 특선 생선회

Bamboo fungus mushroom, crabmeat soup
죽생 게살 스프

Braised prime whole abalone with brown sauce
길품 통 전복찜

Beef rib steak
갈비 스테이크 (쇠고기:미국산)

Deluxe rice with "Geum Tae" in a hot pot and king crab miso soup
금태구이 솔밥과 대게 된장국 (쌀:국내산)

Chef's special dessert
셰프 특선 후식

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 Luxury dinner course 아시안 명품 저녁 코스

Special seasonal appetizer
제철 식재료를 이용한 특선 전채요리

₩ 230,000

Chef's special sashimi selection with soy sauce and wasabi
셰프 특선 생선회

Chef's choice special braised dish
셰프 특선 찜

Grilled fresh water eel with teriyaki sauce
민물 장어 구이

Lobster curry with naan
바닷가재 커리

Grilled beef short ribs with soy bean paste stew and steamed rice
갈비구이 (쇠고기:미국산)와 된장찌개 (육수:호주산, 미국산 쇠고기 섞음, 쇠고기:미국산, 쌀:국내산)

or

Grilled lamb chop with golden cauliflower and honey mustard
양갈비

or

Chef's special sushi selection
셰프 특선 초밥 (쌀:국내산)

Chef's special dessert
셰프 특선 후식

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.

Asian Live dinner course 아시안 저녁 코스

Acorn jelly in cold broth
묵냉채

₩ 125,000

Chef's special sashimi selection with soy sauce and wasabi
셰프 특선 생선회

Stir-fried abalone with soy sauce and butter
전복 버터 구이

Crispy fried lobster with chili sauce
랍스터 칠리

Chicken Tikka
탄두리 닭고기

Variety Sushi
모듬 초밥 (쌀:국내산)

or

Grilled beef short ribs with soy bean paste stew and steamed rice
갈비구이 (쇠고기:미국산)와 된장찌개 (육수:호주산, 미국산 쇠고기 섞음, 쇠고기:미국산, 쌀:국내산)

or

Shrimp fried rice with XO sauce S
새우 XO 볶음밥 (쌀:국내산)

Chef's special dessert
셰프 특선 후식

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 dinner course 한식 저녁 코스

Acorn jelly in cold broth
묵냉채

₩ 135,000

Abalone porridge
전복죽 (쌀:국내산)

3 Kinds of Pancakes (Beef, fish, vegetable)
3색전 (쇠고기: 호주산, 미국산 섞음)

Grilled king prawn with cheese
대하 치즈 구이

Grilled beef short ribs and sautéed butter abalone
갈비구이 (쇠고기:미국산)와 전복 버터구이

“Jeon-ju Bibimbap” with soy bean paste stew and steamed rice
전주 비빔밥 (쇠고기:국내산 한우, 쌀:국내산)과 된장찌개 (육수:호주산, 미국산 쇠고기 섞음, 쇠고기:미국산)

or

Sea squirt “Bibimbap” with soy bean paste stew and steamed rice
멍게 비빔밥 (쌀:국내산)과 된장찌개 (육수:호주산, 미국산 쇠고기 섞음, 쇠고기:미국산)

Chef's special dessert
셰프 특선 후식

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.

Chinese dinner course 중식 저녁 코스

Seasonal appetizer trio
특선 삼선 냉채

₩ 135,000

Superior crabmeat soup
일품 게살 스프

Stir-fried sea cucumber stuffed minced shrimp, X.O sauce S
오룡 해삼

Beef with black pepper
흑 후추 쇠고기 (쇠고기:호주산)

Crispy fried lobster with chili sauce
랍스터 칠리

Black bean noodle with seafood
삼선짜장

or

Shrimp fried rice with XO sauce S
새우 XO 볶음밥 (쌀:국내산)

Chef's special dessert
셰프 특선 후식

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.

Japanese dinner course 일식 저녁 코스

Seasonal appetizer trio ₩ 155,000
계절 식재료를 이용한 3종류의 전채요리

Seafood with vegetable soup served in a hot tea pot
해산물 도빙무시

Chef's special sashimi selection with soy sauce and wasabi
셰프 특선 생선회

Grilled assorted seasonal fish with abalone
계절 생선 모듬구이와 전복

Chef's choice special braised dish
셰프 특선 찜 (쇠고기:미국산)

Grilled fresh water eel on rice
장어덮밥 (쌀:국내산)

or

Special sushi
적식초를 이용한 특선 초밥 (쌀:국내산)

Chef's special dessert
셰프 특선 후식

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.

Muslim Friendly Course 무슬림 프렌들리 코스

Indian style quinoa salad and avocado pakora
퀴노아 샐러드와 아보카도 파코라

₩ 110,000

Tomato soup 
토마토 스프

Chicken tikka
탄두리 치킨

Tandoori salmon
탄두리 연어

Arabic spiced barbecue lamb chops
탄두리 양갈비

Lobster and scallop curry with naan
랍스터와 관자 커리

Chef's special dessert
셰프 특선 후식

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

A la carte



Korean A la carte 한식 단품

Tomato Salad

Tomato salad with oriental dressing 

토마토 샐러드

₩ 25,000

Korean seafood pancake

Pancake with squid, scallop, shrimp, octopus and spring onion

(Add cheese ₩ 15,000)

해물파전 (치즈추가시 ₩ 15,000)

(S)₩ 38,000 (L)₩ 50,000

Korean pancake

Three Kinds of Korean style pancakes (beef, fish, vegetable)

3색전 (쇠고기:호주산, 미국산 섞음)

(S)₩ 40,000 (L)₩ 52,000



“Japchae”

Seasonal glass noodles vegetables “Bulgogi” or seafood

불고기 잡채 (쇠고기:미국산) 또는 해물 잡채

(S)₩ 43,000 (L)₩ 60,000

Beef Tartar

Korean Hanwoo beef tartar with pear, quail egg yolk, pine nut and chili paste sauce  

국내산 한우 육회

(S)₩ 53,000 (L)₩ 70,000

Galbi-gui

Grilled beef ribs

갈비구이 (쇠고기:미국산)

₩ 102,000

Korean style beef rib steak

Grilled beef ribs steak with vegetables

갈비 스테이크 (쇠고기:미국산)

₩ 120,000

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



Korean Main 한식 정식

“Wando” abalone porridge

“Wando” abalone porridge, egg yolk, sea laver and sesame oil

전복죽 (쌀:국내산)

₩ 35,000

Kimchi stew with pork

Kimchi, pork and tofu stew served with steamed rice P S

돼지고기 김치찌개

(육수:호주산, 미국산 쇠고기 섞음, 쌀:국내산)

₩ 42,000

Chili paste stew with beef

Beef brisket chili paste stew served with steamed rice S

차돌박이 고추장 푹배기

(육수:호주산, 미국산 쇠고기 섞음, 쇠고기:미국산, 쌀:국내산)

₩ 48,000

“Bulgogi Bibimbap”

Steamed rice with “Bulgogi” and soy bean paste stew

불고기 비빔밥 (쇠고기:미국산, 쌀:국내산)과 된장찌개

(육수:호주산, 미국산 쇠고기 섞음, 쇠고기:미국산)

₩ 53,000

Soy bean paste stew with seafood

Abalone and seafood bean paste stew served with steamed rice

전복 해물 된장 푹배기

(육수:호주산, 미국산 쇠고기 섞음, 쌀:국내산)

₩ 55,000

“Bulgogi”

Barbequed beef with vegetables and soy bean paste stew and steamed rice

불고기 (쇠고기:미국산)와 된장찌개

(육수:호주산, 미국산 쇠고기 섞음, 쇠고기:미국산, 쌀:국내산)

₩ 61,000

“Nakji-jang Bibimbap”

Marinated mini octopus “Nakji-jang” bibimbap served with soy bean paste stew

낙지장 비빔밥 (쌀:국내산)과 된장찌개

(육수:호주산, 미국산 쇠고기 섞음, 쇠고기:미국산)

₩ 65,000

Beef short ribs soup

Boiled beef short ribs soup with octopus, abalone and steamed rice

낙지 전복 갈비탕 (쇠고기:미국산, 쌀:국내산)

₩ 85,000

Grilled hairtail fish with soy bean paste stew

Grilled Jeju hairtail fish served with soy bean paste stew and steamed rice (Market price)

제주 갈치구이와 된장찌개

(육수:호주산, 미국산 쇠고기 섞음, 쇠고기:미국산, 쌀:국내산)

₩ 시가

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

Hot and sour soup

Sichuan style hot and sour soup with seafood **S**

산라 수프

₩ 27,000

Crabmeat soup

Crabmeat soup with egg white foam

부용 게살 수프

₩ 27,000

Dim sum

Homemade dim sum (shrimp/pork) **P**

수제로 빚은 새우 또는 돼지고기 덩섬 (10pcs)

₩ 30,000

Stir-fried eggplant with tofu

Stir-fried eggplant with tofu in oyster sauce

가지 두부

(S)₩ 36,000 (L)₩ 48,000

Sweet and sour pork

Crispy fried sweet and sour pork **P**

(Substitute for beef add ₩ 15,000)

돼지고기 탕수육

(쇠고기 (호주산) 변경시 ₩ 15,000 추가)

(S)₩ 39,000 (L)₩ 52,000

Chinese shrimp toast

Baked shrimp toast with avocado sauce

멘보샤

(S)₩ 40,000 (L)₩ 54,000

Flavored anise beef shank

Beef shank with cucumber, leek, and garlic

오향 장육 (쇠고기: 미국산)

(S)₩ 43,000 (L)₩ 58,000

Chicken dishes

Deep-fried chicken, vegetables with sauce **S**

(Your choice : soy, garlic, red pepper, hot sauce)

유린기, 간풍기, 라조기, 공보기정

(S)₩ 45,000 (L)₩ 58,000

Crispy fried shrimps

Crispy fried shrimp and your choice of chili **S**, garlic **S**,
or creamy sauce

새우 요리 (칠리, 간풍 또는 크림)

(S)₩ 48,000 (L)₩ 62,000

Variety seafood and vegetables with mustard sauce

Seafood and vegetables with mustard sauce

양장피

(S)₩ 53,000 (L)₩ 67,000

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

Seafood salad

Sea cucumber, shrimp, squid and abalone with black vinegar sauce

해산물 냉채

(S)₩ 53,000 (L)₩ 67,000

Sautéed beef with green bean sprouts

Sautéed beef, green bean sprouts with oyster sauce

쇠고기 숙주 볶음 (쇠고기:호주산)

(S)₩ 55,000 (L)₩ 68,000

Stir-fried chili pepper with beef

Stir-fried chili pepper with beef and with Chinese bread S

쇠고기 고추잡채 (쇠고기:호주산), 꽃빵

(S)₩ 55,000 (L)₩ 68,000

Beef and black pepper

Sautéed beef with black pepper

쇠고기 흑 후추 볶음 (쇠고기:호주산)

(S)₩ 55,000 (L)₩ 68,000

Scorched rice with seafood soup

Scorched rice with sea cucumber, abalone, squid and shrimp

해물 누룽지 탕 (쌀:중국산)

바삭한 누룽지와 해물, 야채가 들어간 탕

(S)₩ 68,000 (L)₩ 90,000

Stuffed sea cucumber

Stir-fried sea cucumber stuffed minced shrimp, X.O sauce S

오롱 해삼

(S)₩ 92,000 (L)₩ 135,000

Dongpo pork

Fried pork belly in soy sauce with sea cucumber P S

해삼 동파육

(S)₩ 95,000 (L)₩ 123,000

Fresh live lobster

Choice of lobster stir-fried chili S, ginger, X.O S

활 바닷가재 요리 (칠리, 생강, 또는 X.O)

₩ 182,000

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.



Japanese A la carte 일식 단품

Tuna Yamagake

Tuna, grated yam, and wasabi seasoned with soy sauce

참치와 산마즙

₩ 35,000

Tekka maki

Tuna roll

(Substitute for toro add ₩ 25,000)

참치를 (쌀:국내산)

(참치벧살로 변경시 ₩ 25,000 추가)

₩ 35,000

Assorted tempura

Seafood, vegetable crispy tempura

모듬 튀김

₩ 48,000

Ebi tempura

shrimp tempura

새우 튀김

₩ 54,000

Sashimi

Abalone sashimi

전복회

₩ 61,000

Unagi Kabayaki

Grilled freshwater eel with teriyaki sauce

민물 장어구이

₩ 79,000

Fresh live lobster

Live lobster sashimi, or butter sauce

활 바닷가재 회 또는 버터 구이

₩ 182,000

Assorted Sashimi

Selection of Chef's special fresh sashimi

셰프 특선 생선회

₩ 210,000

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



Japanese Main 일식 정식

Tai Arani or Tai Nabe

Braised sea bream head or spicy soup

도미 머리 조림 또는 탕 (쌀:국내산)

₩ 72,000

Sashimi Donburi

Seasonal fresh raw fish on steamed rice with chili sauce S

회덮밥 (쌀:국내산)

₩ 73,000

Yakizakana

Assorted broiled fish

모듬 생선 구이 (쌀:국내산)

₩ 79,000

Bara Chirashi sushi

Toro tuna, sea urchin, abalone with steamed rice

바라 지라시 초밥 (쌀:국내산)

₩ 85,000

Chef's deluxe sushi

Special sushi made by Chef

셰프 특선 초밥 (쌀:국내산)

₩ 95,000

Sushi Box

Sushi, grilled fish, udon (or green tea soba)

초밥과 우동 또는 메밀국수 (쌀:국내산)

₩ 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.



Indian 인도식

Tamatar Ka Shorba

Indian spicy tomato soup with fresh coriander S

인도식 매운 토마토 스프와 코리엔더

₩ 22,000

Dal Makani

Urad dal curry with naan

인도의 전통적인 검은콩 커리

₩ 35,000

Murgh Makani

Tandoori roasted butter flavored chicken curry with naan

버터의 풍미가 배어 있는 닭고기 커리

₩ 42,000

Tandoori chicken Tikka

Tandoori roasted flavored Indian spice chicken with naan

mint chutney

인도 향신료로 맛을 낸 탄두리 닭고기 구이

₩ 50,000

Homemade Indian naan

(A choice of plain, garlic, or butter)

플레인, 마늘 또는 버터 난 중 선택

₩ 6,000

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



Arabic 아랍식

Tabbouleh salad

Fresh parsley salad with bulgur, tomato, and lime juice V

향이 좋은 브르굴밀에 파슬리, 토마토, 라임을 넣어 만든
아랍식 야채 샐러드

₩ 18,000

Arabic hummus

Homemade Arabic hummus, chick peas puree, Arabic flat
bread and condiments V

후무스와 플랫 브래드

₩ 25,000

Arabic style burger (Shawarma)

Chicken shawarma, vegetables salad, flat bread and
condiments

닭고기, 샐러드, 참깨 소스와 피클을 넣은 아랍식 버거

₩ 45,000

Arabic spiced barbecue lamb chops

Char-grilled lamb chops with Arabic spices with flat bread,
condiments

아라빅 향신료로 양념한 양고기 바베큐

₩ 58,000



Dessert 후식

Zhimagao

Crispy fried rice ball with sesame seed

참깨 찹쌀 튀김 (2pcs)

₩ 5,000

Matcha Icecream

Green tea ice cream and sweet red bean paste

녹차 아이스크림

₩ 8,000

Mango Lassi

Homemade mango Lassi

망고라씨

₩ 15,000

Basidigua

Deep fried sugar-glazed sweet potato 

중국식 고구마 맛탕

₩ 18,000

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.