

ASIAN LIVE

World Luxury – Restaurant – Awards
WINNER 2018 ~ 2021

World Luxury – Restaurant – Awards
WINNER 2022

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, 현미, 배추김치의 배추와 고춧가루, 돼지고기, 닭고기, 오리고기:국내산

* 양고기:호주산, 도미:일본산, 참다랑어:스페인산, 가다랑어(가스오부시):일본산, 가다랑어(가쓰오다시의 가쓰오부시분말):인도네시아산

* 인도, 아랍식 메뉴의 쌀 제공시:파키스탄산, 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.

아시아 라이브는 5개국의 식문화를 한 자리에서 만날 수 있는 아시아인 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 불고기과 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.
아시아 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.



Asian Live Signature Dish

Indian 인도식

海鮮咖喱 / 海産物 カレー
해산물 커리

₩58,000

Korean 한식

烤牛肉与大酱汤 / 칼비焼きとテンジャンチゲ
갈비구이(소고기:미국산)와 된장찌개
(육수:호주산·미국산 소고기 섞음, 소고기:미국산, 쌀:국내산)

₩85,000

Japanese 일식

烤鳗鱼盖饭 / ひつまぶし
나고야식 장어덮밥(쌀:국내산)

₩98,000

Chinese 중식

北京烤鸭 / 北京ダック
북경오리
炒绿豆芽或汤 / 炒め物またはスープ
볶음 or 탕

₩150,000 (1마리 / 一只)

北京烤鸭需要提前1天预约。
北京ダックはご希望日の全日までにご予約が必要です。
(주문은 1일전 사전 예약만 가능합니다)

对于食物有特殊要求及过敏症状的客人, 请提前告知职员。 食品アレルギーなどをお持ちの方は、スタッフまでお申し付けください。
음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.



韩式单品 / 韓国料理の单品メニュー 한식 단품

★ 海鮮葱餅 (添加奶酪時追加 ₩15,000) /
海鮮ねぎのチヂミ (チーズ追加 ₩15,000)
해물파전(치즈 추가시 ₩15,000)
(S) ₩38,000 (L) ₩50,000

牛肉炒粉条或海鮮炒粉条 /
プルゴギチャプチェまたは海鮮チャプチェ
불고기 잡채(소고기:미국산) 또는 해물 잡채
(S) ₩43,000 (L) ₩60,000

生拌韓牛 / 国内産牛肉のユッケ
국내산 한우 육회
(S) ₩58,000 (210g) (L) ₩75,000 (280g)

凉拌鲍鱼, 海螺 /
莞島産アワビと白つぶ貝の酢味噌和えと素麺
완도산 전복, 백 골뱅이 초무침과 소면
₩65,000

炒章鱼与乌贼 /
テナガダコ, コウイカ炒めと素麺
낙지, 갑오징어 볶음과 소면
₩87,000

煎餅拼盘, 烤大虾与蒸鲍鱼 /
チヂミの盛り合わせ, 大正海老バター焼き, 活アワビの蒸し物
모듬전, 왕새우 버터구이, 활 전복찜
₩88,000

★ 烤牛肉 / 칼비焼き (350g)
갈비구이(소고기:미국산)
₩102,000

韩式牛排 / 칼비스테이크 (300g)
갈비 스테이크(소고기:미국산)
₩120,000

价格已包括10%的服务费和10%的税金。上記は、サービス料10%と税10%込みの価格です。
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.



韩式套餐 / 韓国料理の定食メニュー 한식 정식

鲍鱼粥 / アワビ粥

완도산 전복죽 (쌀:국내산)

₩42,000

★ 猪肉泡菜汤 / 豚肉キムチチゲ

돼지고기 김치찌개

(육수:호주산·미국산 소고기 섞음, 쌀:국내산)

₩48,000

★ 牛肉辣椒酱汤 /

牛バラ肉入りコチュジャン土鍋チゲ

차돌박이 고추장 떡배기

(육수:호주산·미국산 소고기 섞음, 소고기:미국산, 쌀:국내산)

₩51,000

★ 鲍鱼海鲜大酱汤 /

アワビと海鮮入りテンジャン土鍋チゲ

전복 해물 된장 떡배기

(육수:호주산·미국산 소고기 섞음, 쌀:국내산)

₩55,000

烤牛肉或石锅拌饭与大酱汤 /

プルコギ又はプルコギビビンバと テンジャンチゲ

불고기 또는 불고기 비빔밥과 된장찌개

(육수:호주산·미국산 소고기 섞음, 소고기:미국산, 쌀:국내산)

₩61,000

生拌牛肉拌饭 /

ユッケビビンバ, 三色チヂミとテンジャンチゲ

육회 비빔밥(소고기:국내산 한우), 삼색전과 된장찌개

(육수:호주산·미국산 소고기 섞음, 소고기:미국산, 쌀:국내산)

₩78,000

章鱼鲍鱼排骨汤 /

人參, テナガダコ, アワビ入りカルビタン

인삼 낙지 전복 갈비탕 (소고기:미국산, 쌀:국내산)

₩88,000

烤方头鱼与大酱汤 /

甘鯛焼きとテンジャンチゲ

옥돔 구이와 된장 찌개

(육수:호주산·미국산 소고기 섞음, 소고기:미국산, 쌀:국내산)

₩112,000

烤济州带鱼与大酱汤(更换为辣炖带鱼时追加 ₩10,000) /

済州産の太刀魚とテンジャンチゲ(太刀魚煮物に変更は

₩10,000 追加)

제주 갈치구이와 된장찌개(갈치조림 변경시 ₩10,000 추가)

(육수:호주산·미국산 소고기 섞음, 소고기:미국산, 쌀:국내산)

₩119,000

对于食物有特殊要求及过敏症状的客人, 请提前告知职员。食品アレルギーなどをお持ちの方は、スタッフまでお申し付けください。

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



中式单品 / 中華料理の单品メニュー 중식 단품

酸辣汤 / スーラスープ

산라 수프

₩27,000

蟹肉汤 / 玉子の白身とカニスープ

부용 게살 수프

₩27,000

蚝油炒茄子豆腐 / なす豆腐

가지 두부

(S) ₩36,000 (L) ₩48,000

蒸饺 (虾仁或猪肉) /

手製の海老シュウマイまたは豚肉シュウマイ

수제로 빚은 새우 또는 돼지고기 덩섬(10pcs)

₩42,000

★糖醋猪肉 / 酢豚

(更换为牛肉时追加 ₩32,000 / 牛肉に変更時 ₩32,000)

돼지고기 탕수육

(소고기 변경시 ₩32,000 추가 / 소고기:호주산)

(S) ₩43,000 (L) ₩62,000

面包虾 / 멘보샤

멘보샤

(S) ₩43,000 (L) ₩56,000

五香酱牛肉 / 五香醬肉

오향 장육(소고기:미국산)

(S) ₩45,000 (L) ₩68,000

油淋鸡, 干烹鸡, 辣椒鸡, 宫保鸡丁 /

油淋鶏, カンプンギ, 辣子鶏, 宮保鶏丁

유린기, 간풍기, 라조기, 공보기정

(S) ₩48,000 (L) ₩68,000

★虾仁料理 (干烧, 干烹或蛋黄酱) /

エビチリ, カンプンエビ, クリーム海老

새우 요리(칠리, 간풍 또는 크림)

(S) ₩53,000 (L) ₩72,000

海鲜拌粉皮(可选择炒) /

中華冷菜(炒め選択可能)

양장피(볶음 선택)

(S) ₩70,000 (L) ₩90,000

价格已包括10%的服务费和10%的税金。上記は、サービス料10%と税10%込みの価格です。

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.



中式单品 / 中華料理の单品メニュー 중식 단품

牛肉炒绿豆芽 / 牛肉ともやしの炒め
소고기 숙주 볶음(소고기:호주산)
(S) ₩55,000 (L) ₩68,000

青椒肉丝与花卷 /
牛肉のチンジャオロース, 花卷
소고기 고추잡채(소고기:호주산), 꽃빵
(S) ₩55,000 (L) ₩68,000

黑胡椒牛肉 / 牛肉の黒コショウ炒め
소고기 흑 후추 볶음(소고기:호주산)
(S) ₩60,000 (L) ₩75,000

海鲜凉菜 / 海鮮冷菜
해산물 냉채
(S) ₩65,000 (L) ₩80,000

海鲜锅巴汤 / 海鮮おこげ湯
해물 누룽지 탕(쌀:중국산)
(S) ₩85,000 (L) ₩110,000

★全家福 / アワビと帆立の炒め
전가복
(S) ₩95,000 (L) ₩120,000

★海参东坡肉 / ナマコ入り東坡肉
해삼 동파육
(S) ₩98,000 (L) ₩135,000

乌龙海参 / ナマコの蒸し物
오롱해삼
(S) ₩100,000 (L) ₩140,000

清蒸石斑鱼 / 活クロソイの蒸し物
활 우럭 찜
₩150,000

活龙虾料理(干烧, 姜葱或, X.O 酱) /
活ロブスターの料理(チリ, ショウガ, X.O)
활 바닷가재 요리(칠리, 생강 또는 X.O)
₩210,000

对于食物有特殊要求及过敏症状的客人, 请提前告知职员。 食品アレルギーなどをお持ちの方は、スタッフまでお申し付けください。
음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.



日式单品 / 和食の单品メニュー 일식 단품

金枪鱼与山药汁 / マグロと山芋汁
참치와 산마즙
₩38,000

金枪鱼卷 (变更为金枪鱼腹肉时追加 ₩25,000) /
てっかまき(ねぎとろの変更 ₩25,000 追加)
참치를(살:국내산)
(참치 뱃살로 변경시 ₩25,000 추가)
₩38,000

天妇罗拼盘 / 天ぷらの盛り合わせ
모듬 튀김
₩55,000

鲍鱼刺身 / アワビの刺身 (150g)
전복회
₩68,000

烤鳗鱼 / ウナギの蒲焼き
민물 장어구이
₩89,000

照烧牛里脊 / 最上級牛ロースの照り焼き
최상급 소고기 등심 데리야끼(소고기:미국산)
₩90,000

活龙虾刺身或黄油炒龙虾 /
活ロブスタの刺身又はバター焼き
활 바닷가재 회 또는 버터 구이
₩210,000

★ 生鱼片拼盘 / 刺身の盛り合わせ
주방장 특선 생선회
₩230,000

价格已包括10%的服务费和10%的税金。上記は、サービス料10%と税10%込みの価格です。
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.



日式套餐 / 和食の定食 일식 정식

烤鱼拼盘 / 焼き魚の盛り合わせ

모듬 생선구이(쌀:국내산)

₩79,000

生鱼盖饭与乌冬面或绿茶荞麦面 /

海鮮丼、天ぷらうどん又は抹茶そば

카이센 등, 튀김과 우동 또는 녹차 소바(쌀:국내산)

₩82,000

天妇罗盖饭 / 天丼わせと刺身

모듬 튀김 덮밥과 생선회(쌀:국내산)

₩85,000

★ 生鱼拌饭 / 刺身丼

회덮밥(쌀:국내산)

₩87,000

生鱼盖饭 / ばらちらし寿司

바라 지라시 초밥(쌀:국내산)

₩89,000

红烧鲷鱼头或鲷鱼汤 /

鯛の頭の煮付けまたはスープ と旬の刺身

도미 머리 조림 또는 탕과 제철 생선회(쌀:국내산)

₩105,000

★ 寿司拼盘 / シェフ特選寿司

주방장 특선 초밥(쌀:국내산)

₩110,000

寿司与乌东面或绿茶荞麦面 /

寿司うどん又は抹茶そば

초밥과 우동 또는 녹차 소바(쌀:국내산)

₩112,000

对于食物有特殊要求及过敏症状的客人, 请提前告知职员。 食品アレルギーなどをお持ちの方は、スタッフまでお申し付けください。
음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.



印度式 & 阿拉伯式 / インド料理 & アラブ料理 인도식&아랍식

印度式胡萝浓汤 /
インド風ニンジンカボチャスープ
인도식 당근 호박 수프
₩28,000

印度豆咖喱 /
インドの伝統的な黒豆カレー
인도의 전통적인 검은콩 커리
₩38,000

★ 鸡肉咖喱 /
バターの風味が効いたチキンカレー
버터의 풍미가 배어 있는 닭고기 커리
₩48,000

唐杜里烤鸡 /
インドの香辛料で味付けしたタンドリーチキン
인도 향신료로 맛을 낸 탄두리 닭고기 구이
₩52,000

★ 阿拉伯式烤大虾 /
アラブ風に味付けした大正海老焼きとナン
아라빅 스타일로 양념한 왕새우 구이와 난
₩65,000

★ 阿拉伯式烤羊排 /
アラブの香辛料で味付けしたラムリーブバーベキュー
아라빅 향신료로 양념한 양갈비 바베큐
₩73,000

龙虾咖喱 / ロブスターカレーとナン
바닷가재 커리와 난
₩80,000

价格已包括10%的服务费和10%的税金。上記は、サービス料10%と税10%込みの価格です。
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.



甜品 / デザート 디저트

炸芝麻球 (2個) / ごま団子

참깨 찹쌀 튀김 (2pcs)

₩5,000

绿茶冰淇淋 / 緑茶アイスクリーム

녹차 아이스크림

₩8,000

芒果酸奶 / 만고러라ッシ

망고라씨

₩15,000

拔丝地瓜 / 中華風大学いも

중국식 고구마 맛탕

₩20,000

对于食物有特殊要求及过敏症状的客人, 请提前告知职员。 食品アレルギーなどをお持ちの方は、スタッフまでお申し付けください。
음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

