

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, 쌀: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 (쌀: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 lunch course 아시안 점심 코스

---

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

₩ 80,000

Bamboo fungus mushroom, crabmeat soup  
죽생 게살 스프

Assorted tempura  
모듬 튀김

Soy bean paste stew with abalone  
전복 된장찌개 (육수:호주산, 미국산 쇠고기 섞음, 쇠고기:미국산, 찹:국내산)

or

Chicken curry with naan  
닭고기 커리

or

Black bean noodle with seafood  
삼선짜장

Seasonal dessert (Choice by chef)  
계절 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.

## Korean lunch course 한식 점심 코스

---

Acorn jelly in cold broth  
묵냉채

₩ 80,000

Stir-fried glass noodles with “Bulgogi”  
불고기 잡채 (쇠고기:미국산)

Grilled mero  
메로구이

Braised beef short ribs with soy bean paste stew and steamed rice  
갈비찜 (쇠고기:미국산)과 된장찌개 (육수:호주산, 미국산 쇠고기 섞음, 쇠고기:미국산, 쌀:국내산)

Seasonal dessert (Choice by chef)  
계절 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.

## Chinese lunch course 중식 점심 코스

---

Bamboo fungus mushroom, crabmeat soup  
죽생 게살 스프

₩ 75,000

Stir-fried seafood and vegetable with hot sauce S  
팔보채

Deep-fried pork with sweet and sour sauce  
돼지고기 탕수육

Black bean noodle with seafood  
삼선짜장

or

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

Seasonal dessert (Choice by chef)  
계절 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.

## Japanese lunch course 일식 점심 코스

---

Seasonal seafood “Sunomono”  
계절 해산물 초회

₩ 98,000

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

Grilled assorted seasonal fish with abalone  
계절 생선 모듬구이와 전복

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

or

Seasonal fresh raw fish on steamed rice with chili sauce  
회덮밥 (쌀:국내산)

Seasonal dessert (Choice by chef)  
계절 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.

## 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

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.



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.