



普乐酱蟹



PROSOYCRAB

首尔新沙本店 | 首尔三成店 | 仁川百乐达斯城店

日本东京店 | 日本大阪店

中国北京望京店 | 中国北京燕莎店



프로 간장게장

接 醬

이
을
접
장
장



“The originator of the Ganjang
gejang who keeps the best taste
since 1980”

PROSOYCRAB serves top quality female blue crabs caught from the West Sea of Korea during spring female crab season, and marinate them for 3 days with PROSOYCRAB's secret soy sauce 'Jeopjang' which has been passed down from generation to generation. PROSOYCRAB is the first restaurant to commercialize the Ganjang gejang as main dish using blue crab since 1980.

「韩国酱蟹鼻祖普乐酱蟹，
自1980年始终坚持最佳品味」

普乐酱蟹的酱蟹采用母花蟹最肥美的春季，在西海中严选上等的母花蟹，经以创业家族代代流传下来的秘方“接酱”，发酵3日后，诚意奉至顾客餐桌之上。普乐酱蟹于1980年，最先在韩国以海花蟹为食材将酱蟹商品化，是至今始终坚持呈现最佳品味的韩国酱蟹之鼻祖。



Blue Crab Dishes

梭子蟹



간장게장(Ganjang gejang)
Soy sauce marinated crab
酱蟹

2 female crabs (special large) 母蟹特大2只
If you add one / 追加单点特大一只

w 115,000
w 58,000

2 female crabs (big size) 母蟹大2只
If you add one / 追加单点大一只

w 97,000
w 49,000

2 female crabs (medium size) 母蟹中2只
If you add one / 追加单点中一只

w 78,000
w 39,000



양념게장(Yangnyeom gejang)
Spicy marinated crab
辣酱螃蟹

2 female crabs (special large) 母蟹特大2只
If you add one / 追加单点特大一只

w 120,000
w 60,000

2 female crabs (big size) 母蟹大2只
If you add one / 追加单点大一只

w 101,000
w 51,000

2 female crabs (medium size) 母蟹中2只
If you add one / 追加单点中一只

w 82,000
w 41,000



반반게장(Banban gejang) 双拼酱蟹

2 special large 母蟹特大2只	w 118,000
2 big size 母蟹大2只	w 100,000
2 medium size 母蟹中2只	w 80,000

Soft Shell Crab Dishes 软壳蟹



칠리크랩(Chili Crab)> ₩ 40,000

Chili Soft Shell Crab: Soft-shell crabs batter-fried and pan-fried with sweet chili sauce,
甜辣软壳蟹：炸好的软壳蟹添加甜辣酱一起炒。



계튀김(Ge Twigim)> ₩ 40,000

Deep-fried Soft Shell Crab: Deep-fried soft-shell crabs that can be dipped in chili sauce.
炸软壳蟹：炸好的软壳蟹蘸着甜辣酱一起吃。



原味(not spicy taste)



微辣(a little spicy taste)



辣(spicy taste)

* 梭子蟹的外壳很坚硬，食用时请注意避免牙齿和牙龈受伤。

Blue Crab Dishes

梭子蟹



蛏게찜(Kkotge Jjim) ➔ 大 ₩ 90,000

Braised Blue Crab: Dish with a clean and savory taste made by steaming fresh blue crabs in a pot for 13 minutes.

蒸花蟹: 挑选蟹肉十足的新鲜的公蟹，用蒸锅蒸13分钟左右。其味道清淡可口堪称一绝。



蛏게범벅(Kkotge Bumbuk) ➔ ₩ 75,000

Mixed Blue Crab: Dish cooked with fresh blue crabs, styela clava, and crispy bean sprouts.
辣炖梭子蟹: 选择新鲜的公蟹(梭子蟹)，柄海鞘，鲜脆的黄豆芽，并勾后炖煮的辛辣的菜肴。



蛏개탕(Kkotge Tang) ➔ 大 ₩ 95,000

Blue Crab Stew: Dish with clean and spicy taste by boiling fresh blue crabs and various vegetables in doenjang sauce.

花蟹汤: 选择新鲜的公蟹(梭子蟹)，添加地瓜、南瓜、各种蔬菜和大酱煮的清爽而辛辣的菜肴。



原味(not spicy taste)



微辣(a little spicy taste)



辣(spicy taste)

* 梭子蟹的外壳很坚硬，食用时请注意避免牙齿和牙龈受伤。

Monkfish Dishes

安康鱼



아귀찜(Agwi Jjim) -----> 大 ₩ 60,000
小 ₩ 50,000

Braised Spicy Monkfish: Dish made by mixing and steaming monkfish meat,

styela clava, bean sprouts, and water dropwort with spicy sauce.

辣蒸安康鱼: 挑选肉质筋道的安康鱼, 添加海鞘、黄豆芽、芹菜等食蒸的辛辣菜肴。



아귀탕(Agwi Tang) -----> 大 ₩ 60,000
小 ₩ 50,000

Monkfish Soup: Dish made by boiling chewy monkfish meat,

styela clava, bean sprouts, enoki mushrooms, and water dropwort in soup with spicy sauce,

辣味安康鱼汤: 挑选肉质筋道的安康鱼, 添加柄海鞘、黄豆芽、金针菇、芹菜等食材煮的辛辣汤。



아귀수육(Agwi Suyuk) -----> ₩ 70,000

Boiled monkfish slices: Dish made by mixing and boiling chewy monkfish meat,

styela clava, bean sprouts, and water dropwort,

清蒸安康鱼: 挑选肉质筋道的安康鱼, 添加柄海鞘、黄豆芽、芹菜等食材清蒸的佳肴。



原味(not spicy taste)



微辣(a little spicy taste)



辣(spicy taste)

Seafood Dishes

海鲜料理



해물모듬찜(Haemul Modeum Jjim) → ₩ 95,000

Braised Spicy Assorted Seafood: Dish made by mixing and steaming fresh crab meat, monkfish, octopus, squid, abalone, shrimps, styela clava, clam, scallops, mussels, and vegetables with spicy sauce,

辣蒸海鲜: 使用新鲜的公蟹(梭子蟹)、安康鱼、生章鱼、鱿鱼、鲍鱼、虾、柄海鞘、蛤蜊、扇贝、贻贝等食材炖煮的辛辣菜肴。



해물모듬탕(Haemul Modeum Tang) → ₩ 95,000

Spicy Assorted Seafood Stew : Dish made by mixing and boiling fresh crab meat, monkfish, octopus, squid, abalone, shrimps, styela clava, clam, scallops, mussels, and vegetables with spicy sauce,

海鲜汤: 使用新鲜的公蟹、安康鱼、生章鱼、鱿鱼、虾、柄海鞘、扇贝等海鲜及各种蔬菜一起煮的汤。



해물볶음면(Haemul Bokkeum Myeon) → ₩ 40,000

Stir-fried Noodles with Seafood: Dish made by frying fresh seafood and vegetables, boiling it in oyster sauce, and mixing with noodles.

辣海鲜炒面: 新鲜的海鲜与蔬菜一起翻炒, 添加海蛎沙司炖煮制作海鲜面调料, 食用时添加蔬菜、海鲜, 调料和面拌着吃。



原味(not spicy taste)



微辣(a little spicy taste)



辣(spicy taste)

* 梭子蟹的外壳很坚硬, 食用时请注意避免牙齿和牙龈受伤。

Octopus Dishes 活章鱼



산낙지(Sannakji)> ₩ 30,000

Sliced Live Octopus: Dish made by chopping and seasoning live octopus with savory sesame oil and salt.
活章鱼: 活章鱼切片, 蕴着芝麻油和精盐食用。



산낙지볶음(Sannakji Bokkeum)> ₩ 38,000

Sautéed Octopus: Dish made by sauteing live octopus with fresh vegetables and spicy sauce.
辣炒活章鱼: 活章鱼切成片, 添加新鲜的蔬菜炒出来的辛辣菜肴。



原味(not spicy taste)



微辣(a little spicy taste)



辣(spicy taste)

Octopus Dishes

活章鱼



산낙지찜(Sannakji Jjim) → ₩ 53,000

Braised Octopus: Steamed octopus with bean sprouts and spicy sauce.
蒸活章鱼：活章鱼和黄豆芽拌匀后蒸的辛辣菜肴。



연포탕(Yeonpo Tang) → ₩ 35,000

Octopus Soup: Dish with a fresh taste made by cooking octopus in broth brewed with several ingredients.
软泡汤(清章鱼汤)：加入各种食材煮清汤，再放入活章鱼炖煮的菜肴。



연포무침(Yeonpo Muchim) → ₩ 38,000

Seasoned Octopus with Vegetables: Dish made by slightly boiled and seasoned octopus with vegetables and spicy sauce.

拌素菜活章鱼：活章鱼焯一下，添加各种蔬菜拌匀的酸甜的菜肴。



原味(not spicy taste)



微辣(a little spicy taste)



辣(spicy taste)

Meal Dishes

主食



계알비빔밥(Gaeal Bibimbap) → ₩ 25,000

Crab Roe Bibimbap: Bibimbap made with steamed rice, fresh crab meat and crab roe, egg yolk, seaweed seasoning, sesame, and sesame oil.

蟹籽拌饭: 热气腾腾的米饭，加上蟹籽，蛋黄，紫菜粉，芝麻，香油等而成的拌饭。



매운계알비빔밥(Maeun Gaeal Bibimbap) → ₩ 27,000

Spicy Crab Roe Bibimbap: Bibimbap made with steamed rice, fresh crab meat and crab roe, spicy sauce, egg yolk, seaweed seasoning, sesame, and sesame oil.

香辣蟹籽拌饭: 热米饭加新鲜的蟹肉、蟹黄、辣酱、煎鸡蛋、紫菜粉、芝麻，以及芝麻油等食材和调料的拌饭。



原味(not spicy taste)



微辣(a little spicy taste)



辣(spicy taste)

Single Dishes

单品料理



❶ 옥돔튀김구이(Okdom Twigimgui) → ₩ 50,000

Deep-fried Tilefish: Dish fried with top-grade Tilefish from Jeju with less fat, rich in minerals like calcium, phosphorus, iron, and vitamins A, B1, and B2. Especially provides lots of nutritional benefits from its bone, shell, and eyes.

炸方头鱼：方头鱼不仅含脂量低，而且钙、磷、铁等微量元素和维生素A、B1、B2的含量高，特别是鱼骨、鱼皮、鱼眼的营养价值丰富，是一种产于济州岛的高级鱼种。油炸菜肴。



❷ 갈치튀김구이(Galchi Twigimgui) → ₩ 45,000

Deep-fried Cutlassfish: Dish made by fried Jeju's cutlassfish which gives you taste of crispy outside and soft inside.

炸带鱼(济州产): 选用济州岛产带鱼，外酥里嫩的菜肴。



❸ 갈치조림(Galchi Jorim) → ₩ 50,000

Braised Cutlassfish: Savory dish made by boiling fresh Jeju Cutlassfish with chopped radish.

红烧带鱼：选用济州岛产带鱼，切成大块与萝卜一起炖煮后收汁的菜肴。



原味(not spicy taste)



微辣(a little spicy taste)



辣(spicy taste)

Single Dishes 单品料理



전복장(Jeonbok Jang) → ₩ 30,000

Marinated Abalone: Dish made by fresh abalone aged in special soy sauce 'Jeop jang'.
酱鲍鱼: 生鲍鱼添加酱蟹炖煮的菜肴。



새우장(Saeu Jang) → ₩ 30,000

Marinated Shrimp : Dish made with fresh shrimps marinated in special soy sauce 'Jeop jang'.
酱油虾: 新鲜的虾添加酱蟹(酱调味汁)炖煮的菜肴。



전복장 새우장 반반(Jeonbok Jang Saeu Jang Banban) → ₩ 35,000

Marinated Abalone and Shrimp Combination



原味(not spicy taste)



微辣(a little spicy taste)



辣(spicy taste)

Single Dishes

单品料理



매생이전(Maesaeingi Jeon) → ₩ 20,000

Seaweed Fulvescens Pancake: Pancake mixed and fried with soft maesaengi, shrimps, and squid.
海藻饼: 柔软的海藻、虾和鱿鱼拌匀后煎制而成。



매생이국(Maesaeingi Guk) → ₩ 12,000

Seaweed Fulvescens Soup: Dish made by mixing and boiling maesaengi, rich in minerals, and fresh oysters.

海藻汤: 富含无机物和矿物质的海藻和新鲜的海蛎一起炖煮的菜肴。



계란찜(Gyeran Jjim) → ₩ 5,000

Steamed Egg
蒸鸡蛋



누룽지(Nurungji) → ₩ 5,000

Scorched Rice Soup
锅巴汤

공기밥(Gongibob) → ₩ 1,000

Rice

米饭: 米饭使用纯、汤的调料炒翻。

볶음밥(Bokkeumbap) → ₩ 3,000

Fried Rice

炒饭: 炒饭使用纯、汤的调料翻炒。(这款炒饭只能在点纯、汤类美食时使用)



原味(not spicy taste)



微辣(a little spicy taste)



辣(spicy taste)

Beverages

酒类, 饮料



수제맥주 Craft Beer / 手工啤酒

(대동강페일에일 Taedonggang Pale Ale 大同江淡色艾尔)

₩ 9,000

생맥주 Draft Beer / 扎啤

(SUNTORY The Premium Malt's 380ml)

₩ 9,000



시답 : 문경바람 오크

₩ 50,000

闻庆风

40 % / 300 ml / 경상북도 문경
문경사과로 맛은 지역특산주를 마스터 플랜더 이종기 맹인이 맡고,
오크樽 숙성, 햄버닝한 시과와인 중류주입니다. 오크향과 시과향을
입안에서 즐기면 됩니다.

李钟基(音译) 韩国人用闻庆地区的苹果提取的地区特产酒, 用④
桶发酵, 混合制成的苹果蒸馏酒。像杏香和苹果香在口中回味
享受。

맥주 Beer / 啤酒

(카스 CASS / 맥스 MAX / 클라우드 Kloud)

₩ 6,000

소주 Soju / 韩国烧酒

(처음처럼 Cheoumcheourum 初饮初乐 / 카미슬 Camiseul 真露)

₩ 5,000



막걸리 Makgeolli / 米酒

(Rice Wine)

₩ 5,000



시답 : 오미로제 투계더

₩ 62,000

OMYROSE

12 % / 750 ml / 경상북도 문경

진환경 오미자를 원료로 유럽의 전통와인 기법 그대로 마스터

플랜더 이종기 맹인이 맡고 숙성한 대한민국 대표 와인입니다.

오미자가 세계유일하게 대한민국 대표 와인입니다.

以亲近自然的五味子为原料, 以欧洲传统葡萄酒技法, Lee Jong

Gi (李宗基) 著人 及熟成的代表大韩民国的葡萄酒。应该不

知道全世界只有韩国在种植五味子吧。

청하 Cheongha / 清河

₩ 5,000



백세주 Bekseju / 百岁酒

(Medicinal Wine)

₩ 10,000



시답 : 니모메

₩ 14,000

尼莫梅尔(nimome)

11 % / 300 ml / 제주도

청정 제주도의 꽃과 진미(금방진)로 맛있하여 삼겹탕을 오로지 담은

정품주입니다. 니모메는 '나의 마음에'라는 제주도 방언이지요.

以纯净的济州岛米和陈皮(橘皮)发酵而成, 香含清新的名品酒。

尼莫梅尔(nimome) 的含义是“在你心上”的济州方言。

산사춘 Sansachun / 山寺春

(Hawberry Wine)

₩ 10,000



매취순 Maechuisoon / 梅醉纯

₩ 10,000



복분자 Bokbunja / 覆盆子

(Raspberry Wine)

₩ 15,000



우롱차 Ooolong Tea / 乌龙茶

₩ 2,000

음료수 Soda Drinks / 饮料

사이트 Sprite 雪碧 / 콜라 Coke 可乐

₩ 2,000

오렌지쥬스 Orange Juice / 橙汁

₩ 3,000

화요 Hwayo / 蒸留酒

Korea(韓國)

17liquor (17度)

375ml ₩ 23,000

750ml ₩ 45,000

화요 Hwayo / 蒸留酒

Korea(韓國)

25liquor (25度)

375ml ₩ 27,000

750ml ₩ 52,000

화요 Hwayo / 蒸留酒

Korea(韓國)

41liquor (41度)

375ml ₩ 55,000

750ml ₩ 100,000

If you bring your own alcoholic beverage, we charge a corkage fee of 20,000 won per table.

自带酒按座收开瓶费2万韩元。

Wine



Santa Rita Medalla Real Cabernet Sauvignon
산타리타 메달야 레알 카버네 소비뇽
원산지 : 칠레 (Chile) TYPE : RED
포도품종 : 카버네 소비뇽 (Cabernet Sauvignon), 카버네 프랑 (Cabernet Franc)

용량 : 750ml

₩ 72,000

입안에서는 부드럽고 잘 익은 탄닌을 느낄 수 있으며 풍부한 구조감이 입안에서 긴 여운을 남기며 합니다.

Dry



Chateau Trincaud
샤또 트랑코

원산지 : 프랑스 (France) TYPE : RED
포도품종 : 멜로 (Merlot), 카버네 프랑 (Cabernet Franc)
용량 : 750ml

₩ 49,000

붉은 적색을 띠고 붉은 베리의 향과 함께 달콤하고 부드러운 아로마를 느낄 수 있습니다. 우아함과 동시에 신선하고 깨끗한 맛을 내며 중간 수준의 기분 좋은 탄닌감과 산뜻한 페놀스가 잘 어우러져 조화로운 맛을 내는 와인입니다.

Dry



Beringer White Zinfandel
베링저 화이트 진판엘
원산지 : 미국 (U.S.A) TYPE : WHITE
포도품종 : 진판엘 (Zinfandel)
용량 : 750ml

₩ 35,000

스위트하면서도 산도가 적절히 어울려져 꾸준한 인기를 끌고 있으며, 저온 발효를 통해 외연에 상큼한 과일향과 맛의 균형을 살려내었습니다. 마시면 마실 수록 기분이 좋아지는 와인입니다.

Sweet



Santa Rita Medalla Real Chardonnay
산타리타 메달야 레알 샤도네이
원산지 : 칠레 (Chile) TYPE : WHITE
포도품종 : 샤도네이 (Chardonnay)
용량 : 750ml

₩ 65,000

매력적인 옐은 노란빛의 이 와인은 풍미 특유의 특징인 깊이 살아 있어, 활기차고 경쾌한 느낌을 줍니다. 열대 과일의 풍미와 오크으로부터 우러난 바리아의 향이 풍부한 맛을 전해 줍니다. 부드러우면서 우아하고 복합적입니다.

Dry



Zonin Asti
조닌 아스티
원산지 : 이태리 (Italy) TYPE : SPARKLING
포도품종 : 모스카토 (Moscato)
용량 : 750ml

₩ 45,000

그린빛의 황금빛 하이라이트인 옐은 옐로우 컬러를 띠며 모스카토 품종 특유의 달콤한 맛에 스파클링이 입안에 닿는 차국이 더해진 상큼한 와인입니다.

Sweet



Santa Rita 120 Chardonnay
산타리타 120 샤도네이
원산지 : 칠레 (Chile) TYPE : WHITE
포도품종 : 샤도네이 (Chardonnay)
용량 : 750ml

₩ 35,000

마실 때 입안을 기분 좋게 맵도는 양간의 산미가 인상적이며, 식전주로도 손색이 없고, 쉽게 마실 수 있는 부담 없는 와인입니다.

Dry



Carmen Tolten Cabernet Sauvignon
카르멘 톨렌 카버네 소비뇽
원산지 : 칠레 (Chile) TYPE : RED
포도품종 : 카버네 소비뇽 (Cabernet Sauvignon)
용량 : 750ml

₩ 25,000

매우 마시기 편하여, 좋은 구조감, 후레쉬하여 미디엄 바디와 부드러운 탄닌을 가지고 있습니다. 포도 고밀도와 오크 풍미 사이에서 매우 균형잡힌 편리를 보여주는 와인입니다. 입안에 여은 있게 머무는 피니쉬가 매력적인 와인입니다.

Dry

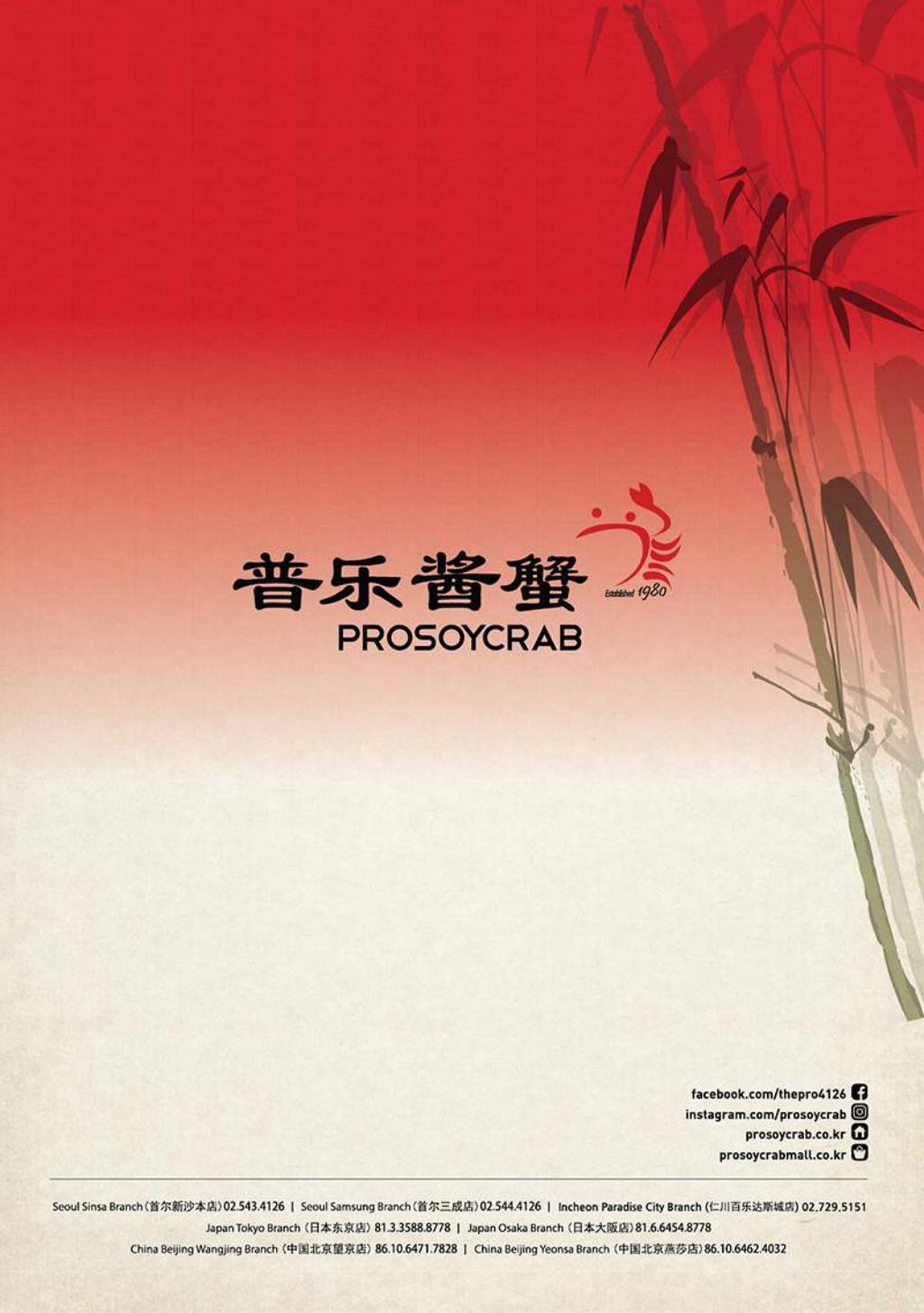


Carmen Tolten Chardonnay
카르멘 톨렌 샤도네이
원산지 : 칠레 (Chile) TYPE : WHITE
포도품종 : 샤도네이 (Chardonnay)
용량 : 750ml

₩ 25,000

매우 산선하여 크리스피하고 달콤한 맛도 느껴집니다. 언제 어디서나 쉽게 마실 수 있는 친숙한 와인입니다.

Dry



普乐酱蟹

PROSOYCRAB



facebook.com/theapro4126 
instagram.com/prosoycrab 
prosoycrab.co.kr 
prosoycrabmall.co.kr 