



NAMPOONG  
Chinese Restaurant

'남풍'은 남쪽에서 불어오는 따뜻한 자유 바람을 의미합니다.  
정통 광동식 중화요리를 한국식으로 재 해석해 선보이는 남풍은 '건강한 중식'을 추구합니다.  
귀한 식재료와 특별한 레시피로 맛과 더불어 몸에 좋은 음식을 마련해,  
따뜻한 마음과 정성을 담은 서비스로 한결같이 모시겠습니다.

## 남풍특제소스

- 상탕육수: 세가지육류와 세가지 야채를 8시간동안 정성스럽게 만든 육수
- 황탕육수: 닭,오리육수에 단호박을 넣어 8시간동안 정성스럽게 만든 육수
- 홍문소스: 닭육수에 돼지족을 넣어 만든 소스
- 황문소스: 홍문소스에 단호박과 당근을 넣어 만든 소스
- 홍소소스: 닭육수에 굴소스를 가미하여 만든 소스
- 어자소스: 날치알을 곁들여 만든 남풍 특제 소스
- 두지소스: 중국 검은콩을 갈아 만든 소스
- 짜오엔소스: 사천 향취고추와 소금 후추로 간을 한 소스
- 라조장소스: 사천식 매콤한 소스에 야채를 갈아 만든 소스
- 미향즙 소스: 사골 육수에 감자, 야채를 갈아 넣어 만든 소스

(닭:국내산, 오리:국내산, 돼지고기:국내산, 소잡뼈:국내산, 소고기:호주산)

### 알레르기 주의사항

To our valued guests who have food allergies

食物アレルギーをお持ちのお客様へ

过敏注意事项



Nuts

견과류

ナッツ

類坚果类

Fish

생선

魚

鱼类

Egg

계란

卵

鸡蛋

Peanut

땅콩

ピーナッツ

花生

Crustaceans

갑각류

甲殻類

甲壳类

Buckwheat

메밀

ソバ

荞麦

Wheat

밀가루

小麦

面粉

Milk

우유

牛乳

牛奶

특정음식의 알레르기가 있거나 특이 반응이 있는 고객께서는 직원에게 미리 알려주십시오.

Please inform us on any food allergy or food intolerance you may have to assist your needs.

特定の食べ物アレルギーがあったり、特異反応があるお客さまはスタッフにあらかじめお知らせください。

若对特定食物过敏或有特殊反应,请提前告知我们。

包括10%的服务费和10%的税价。

10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 가격입니다.

10% Service Charge and 10% Tax Included.

サービス料と税金(各10%)を加算させていただきます。

# Chef Signature Course

2인이상 (Minimum 2 Persons)

Per Person ₩ 160,000

주방장 특선 냉채  
Chef's Special Cold Appetizer

흑송로 건 상어지느러미 찜  
Shark's Fin with Black Truffle Sauce  
(건 삭스핀 50g)

서해산 여자 해삼과 대게살과 가지  
Fried Sea Cucumber with Fried King Crab Meat and Eggplant  
(대게살:캐나다산)

흑송로소스를 곁들인 송아지 갈비  
Fried Veal chops with Black Truffle Sauce  
(송아지 갈비:호주산)

장유 소스 활 바닷가재 찜  
Steamed Live Lobster with Soy Sauce  
(바닷가재:캐나다산)

주방장 추천 식사  
-유니자장, 해물 짬뽕, xo복건식 볶음밥-  
Noodles or Fried Rice  
(쌀:국내산, 쇠고기:호주산, 닭고기:국내산)

주방장 특선 디저트  
Dessert



## Lunch Course

2인이상 (Minimum 2 Persons)

Per Person ₩ 100,000

주방장 특선 냉채

Chef's Special Cold Appetizer

죽통 해물 스프

Seafood Combination Soup with Shark's Fin in Bamboo Bowl

(요리) \*테이블당 1가지 선택 가능

1. 엔다이브 라조장 랍스타 Endive and Whole Lobster with Marsh Snail in Spicy
2. 중새우 마늘 버터 소스 Fried Prawns with Garlic Butter Sauce
3. XO소스 활전복과 동파육 XO Source Live Abalone and Pork Belly with Soy Sauce  
(돼지고기:국내산)

마라 랍면장 소스 대구살

A Fillet of Cod with spicy Mala sauce.

흑후추 한우 안심 송이 볶음

Sautéed Pine Mushrooms and Beef Tenderloin with Black Pepper Sauce

(소고기:국내산 한우)

자장면, 짬뽕, 볶음밥

Noodles or Fried Rice

(쌀:국내산, 돼지고기:국내산, 닭고기:국내산)

주방장 특선 디저트

Dessert



2인이상 (Minimum 2 Persons)

Per Person ₩ 130,000

주방장 특선 냉채  
Chef's Special Cold Appetizer

홍소소스 건 상어지느러미찜  
Braised Whole Shark's Fin with Oyster Sauce  
(건 삭스핀 40g)

서해산 상태도 여자해삼과 자연송이  
Fried Sea Cucumber with Pine Mushroom

활전복 버터 흑후추 볶음  
Stir-fried buttered Black pepper

한우안심 아스파라거스 흑후추 소스  
Sautéed Asparagus and Beef Tenderloin with Black Pepper Sauce  
(쇠고기:국내산 한우)

자장면, 짬뽕, 볶음밥  
Noodles or Fried Rice  
(쌀:국내산, 돼지고기:국내산, 닭고기:국내산)

주방장 특선 디저트  
Dessert

# 불도장 Special Course

2인이상 (Minimum 2 Persons)

Per Person ₩ 210,000

주방장 특선 냉채  
Chef's Special Cold Appetizer

홍문소스 제비집 건상어지느러미 찜  
Braised Whole Shark's Fin with Bird's Nest "Hong-Moon Sauce"  
(건 삭스핀 80g)

서해산 오롱 통 해삼과 반 가리비 xo소스  
Braised Sea Cucumber and scallop with Chef's Special XO Sauce

활 바닷가재 버터 후추 볶음  
Stir-Fried Live Lobster with Butter and Black Pepper Sauce  
(바닷가재:캐나다산)

남풍 최고급 불도장  
Buddha Jumps over the Wall  
(오골계:국내산, 소알쓰지:호주산, 돼지고기:국내산)

주방장 추천 식사  
-유니자장, 해물 짬뽕, xo복건식 볶음밥-  
Noodles or Fried Rice  
(쌀:국내산, 쇠고기:호주산, 닭고기:국내산)

주방장 특선 디저트  
Dessert

# Steve Jun Special

주방장 게리동 특선 냉채  
Chef's Special Cold Appetizer  
(소갈비:미국산)

홍삼 고법 불도장  
Buddha Jumps over the Wall "Cantonese-style"  
(오골계:국내산, 소알쓰지:호주산, 돼지고기:국내산)

황탕 쫄쌀소스의 서해산 상태도 통해삼  
Braised Sea Cucumber with Chef's Special Sauce

북경오리  
Beijing-style Duck  
(오리:국내산)

철갑상어알을 곁들인 건상어지느러미 찜  
(홍문, 홍소, 게황 소스 선택1)  
Braised Whole Shark's Fin with caviar  
(건 삭스핀 90g)

주방장이 추천해 드리는 진지  
Noodles or Fried Rice  
(쌀:국내산, 돼지고기:국내산, 닭고기:국내산)

후식  
Dessert

₩ 250,000 / Per Person

2인이상 (Minimum 2 Persons)

---

요리 준비를 위하여 1일 전 사전 예약 시 제공됩니다.  
1 day advance reservation is required for preparation

---

## 전채 • Appetizer

---

오향장육 (소고기:국내산 한우) Cold Roasted Beef with Chinese Herbs	₩ 45,000
마라오이냉채 Fresh Cucumber with Spicy Herb Sauce	38,000
해파리 전복 냉채 Fresh Abalone and Jellyfish ,Vegetable Salad with Vinegar Dressing	58,000
활 바닷가재 사시미 (바닷가재:캐나다산) Live Lobster Sashimi	150,000

## 상어지느러미 • Whole Shark's Fin (Per Person)

---

홍콩식 게황소스를 곁들인 최고급 건 상어지느러미 찜 Braised Whole Shark's Fin with Crab Roe Sauce	200,000
제비집을 곁들인 최고급 건 상어지느러미 찜 Braised Whole Shark's Fin with Bird's Nest	200,000
홍소 건 상어지느러미 찜 Braised Whole Shark's Fin with Oyster Sauce	180,000



## 수프류 • Soup (Per Person)

---

불도장 (오골계:국내산, 소알쓰지:호주산, 돼지등심:국내산) Chinese Special Seafood Soup • 요리 준비를 위하여 3시간 전 사전 예약시 제공됩니다. • 3 Hours advance reservation is required for preparation	₩ 130,000
흑송로 게살 제비집 수프 King Crab Soup with Black Truffle and Bird's Nest	48,000
대나무통 해물 상어지느러미 수프 Seafood Combination Soup with Shark's Fin in Bamboo Bowl	33,000
상어지느러미 킹크랩 수프 Shark's Fin Soup with King Crab Meat	30,000
사천풍 산라탕 Hot and Sour Soup	28,000

## 해삼, 전복, 송이 • Sea Cucumber, Abalone and Mushroom

---

파향 해삼탕 Cantonese Sautéed Sea Cucumber with Green Onion	110,000
해삼전복송이 Sautéed Sea Cucumber, Abalone, and Pine Mushrooms	140,000
남풍 어자 해삼 송이 Hong Kong Fried Sea Cucumber with Pine Mushrooms	130,000
황탕 좁쌀 서해산 상태도 통해삼 Braised Korean Sea Cucumber with Chef's Special Sauce	46,000 ( Per Person )
서해산 상태도 통해삼과 활 통전복 Braised Korean Sea Cucumber with Abalone	85,000 ( Per Person )

## 활생선, 활전복, 활바닷가재 • Fresh Fish, Abalone, American Lobster

---

활 우럭 (간장 소스찜, X.O, 탕수) 소스 중 택일 (우럭:국내산) ₩ 110,000  
Live Rock Fish (350g)  
(Choice of Steamed in Soy Sauce, Spicy X.O Sauce, Sweet and Sour)

활 전복 (홍소, 크림, 버터 흑후추) 소스 중 택일 (전복:국내산) 80,000  
Live Abalone (Per Person) ( Per Person )  
(Choice of Oyster, Cream or Butter and Black Pepper Sauce)

활바닷가재 (간장찜, 칠리, 간풍, 마요네즈, 마늘버터, 대파)소스 중 택일 150,000  
(바닷가재:캐나다산)  
Steamed Live Lobster  
(Choice of Steamed in Soy Sauce , Sweet Chili, Garlic & chili, Mayonnaise, Garlic Butter, Green Onion)

## 새우 요리 • Prawns

---

(칠리, 간풍, 마요네즈, 마늘버터, 대파) 소스 택 일

(Choice of Sweet Chili, Garlic & chili, Mayonnaise, Garlic Burtter, Green Onion)

왕새우 Fried King Prawns 30,000  
( Per Person )

중새우 Fried Prawns 68,000

대게살 Fried King Crab Meat (대게살:캐나다산) 122,000  
(350g)

## 소, 돼지 가금류 • Beef, Pork and Poultry

---

송이 아스파라거스 한우 안심 (소고기:국내산 한우) Sautéed Pine Mushrooms and Beef Tenderloin with Asparagus	₩ 90,000
소고기 탕수육 (소고기:국내산 한우) Fried Beef Tenderloin with Sweet and Sour Sauce	73,000
뜨란향 소고기 튀김 (소고기:국내산 한우) Fried Beef Tenderloin with Cumin Herb	93,000
광동식 XO 동파육 Braised Pork Belly in Soy Sauce	60,000
제주산 흑돼지 탕수육 (돼지고기:국내산) Fried Pork with Sweet and Sour Sauce	60,000
닭고기 요리 (간풍기, 라조기, 유린기) (닭고기:국내산) Fried Chicken Choice of Garlic & chili, Spicy or Soy Sauce	52,000

## 가향류 • Miscellaneous

---

전가복 Sautéed Assorted Seafood with Vegetables	91,000
해물 누룽지탕 (누룽지:중국산) Scorched Rice Soup with Seafood and Vegetables in Clay Pot	78,000
류산슬 (소고기:호주산) Shredded Seafood and Beef with Vegetables	78,000
마파두부 (소고기:호주산, 두부(콩):국내산) Bean Curd with Minced Beef in Hot Sauce	45,000
대게살 실당면 볶음 (대게살:캐나다산) Stir-Fried Crab Roe, Crab Meat with Chinese Noodles	78,000

## 야채류 • Vegetable

---

어항가지 (소고기:호주산) Sautéed Eggplant with Minced Beef with Spicy Sauce	₩ 45,000
청경채 브로콜리 아스파라거스 마늘 볶음 Sautéed Bok Choy, Broccoli, and Asparagus with Minced Garlic	45,000
시금치 계란 볶음 Sautéed Spinach with Egg	45,000
배추당면 볶음 Sautéed Chinese cabbage and noodles with Soy Sauce	45,000

## 면 • Noodles

---

남풍 자장면 (돼지고기:국내산) Noodles with Seafood and Pork Meat in Black Bean Sauce	22,000
소고기 유니 자장면 (소고기:호주산) Noodles with Minced Beef in Black Bean Sauce	26,000
해선 사천 자장면 Sichuan Seafood Noodles	26,000
전복해물짬뽕 Spicy Seafood Noodles Soup	28,000
팔진해물탕면 (소고기:국내산 한우) Beef and Seafood Noodles Soup	30,000
기스면 (닭고기:국내산) Noodles with Shredded Chicken in Soup	22,000
팔진초면 (소고기:국내산 한우) Pan Fried Noodles with Seafood and Vegetables	36,000

## 밥 • Rice

---

한우안심 송이뎨밥 (소고기:국내산 한우) Steamed Rice with Beef Tenderloin and Pine Mushrooms	₩ 46,000
모듬해산물 뎨밥 Steamed Rice with Assorted Seafood	40,000
마파두부밥 (소고기:호주산, 두부(콩):국내산) Steamed Rice with Bean Curd and Minced Beef	38,000
어항가지 뎨밥 (소고기:호주산) Steamed Rice with Sautéed Eggplant and Minced Beef	38,000
류산슬밥 (소고기:호주산) Steamed Rice with Shredded Seafood, Beef, and Vegetables	38,000
해물볶음밥 Seafood and Vegetable Fried Rice	28,000

쌀:국내산

## 디저트 • Dessert

---

고구마탕 Fried Honey Dipped Sweet Potato	20,000
참깨 찹쌀떡 Fried Rice Balls with Sesame	20,000
계절 과일 Seasonal Fresh Fruits	25,000

## 중국전통주 Chinese Liqueur

---

夢 之 藍	몽 지 랑 (M9)	500ml/52%	₩ 1,090,000
夢 之 藍	몽 지 랑 (M6)	500ml/52%	890,000
夢 之 藍	몽 지 랑 (M3)	500ml/52%	690,000
貴 州 茅 台 酒	귀 주 마 오 타 이	500ml / 53%	890,000
五 糧 液	오 량 액	500ml / 52%	690,000
水 井 坊	수 정 방	500ml / 52%	590,000
		250ml / 52%	390,000
茗 釀	명 량	500ml / 50.8%	340,000
		500ml / 40.8%	300,000
		125ml / 50.8%	89,000
		125ml / 40.8%	79,000
金 門 高 梁 酒	금 문 고 량 주	300ml / 58%	110,000
竹 叶 青 酒	죽 엽 청 주	500ml / 45%	99,000
天 津 高 梁 酒	천 진 고 량 주	560ml / 49%	85,000
		280ml / 49%	55,000
孔 府 家 酒	공 부 가 주	500ml / 39%	85,000
烟 台 古 釀	연 태 고 량 주	500ml / 34%	75,000
		250ml / 34%	55,000
		125ml / 34%	40,000