



NAMPOONG  
Chinese Restaurant

남쪽에서 불어오는 따뜻한 자유바람의 의미를 가지고 있으며  
남풍에서만 즐길 수 있는 중식의 향연을 느껴 보시기 바랍니다.  
따뜻한 마음과 정성을 담은 서비스로 모시겠습니다.

## 남풍특제소스

- 상탕육수: 세가지 육류와 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, 쇠고기: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

동충하초 버섯을 곁들인 게황 상어지느러미 찜

Braised Whole Shark's Fin and Cordyceps militaris with Crab Roe Sauce  
(건 삭스핀 50g)

어자소스 오롱해삼 전복

Fried Sea Cucumber and Abalone with Fish Roe Sauce

두지소스 활 바닷가재 찜

Steamed Live Lobster with Black Bean Sauce

흑송로 소스 한우 안심 구이

Braised Korean Beef Tenderloin with Black Truffle Sauce  
(쇠고기:국내산 한우)

식사

Noodles or Fried Rice

(쌀: 국내산, 돼지고기:국내산, 닭고기:국내산)

주방장 특선 디저트

Dessert

PAIRING TEA

사음 노백차

₩ 25,000

사음은 음악의 즐거움을 이야기하며 아름다움을 이어 받았다는 뜻으로  
자연주의, 정통, 건강을 추구합니다. 난향, 단향, 밝은황색의 호박색으로  
음식을 조화롭게하여 속을 편안하게 하는 매우 희귀하고 귀한 명차입니다



2인이상 (Minimum 2 Persons)

Per Person ₩ 130,000

특선 냉채

Special Cold Appetizer

황탕 상어지느러미 찜

Braised Whole Shark's Fin with Pumpkin Sauce

(건 삭스핀 40g)

어자 소스 해삼 가지

Fried Sea Cucumber and Eggplant with Fish Roe Sauce

코코넛 자이언트 왕새우 볶음

Stir-Fried Giant King Prawns with Coconut Sauce

진강 향초 안심구이

Fried Beef Tenderloin with Chinese Vineger sauce

(쇠고기:미국산)

식사

Noodles or Fried Rice

(쌀: 국내산, 돼지고기:국내산, 닭고기:국내산)

주방장 특선 디저트

Dessert

PAIRING TEA

사음 노백차

₩ 25,000

사음은 음악의 즐거움을 이야기하며 아름다움을 이어 받았다는 뜻으로  
자연주의, 정통, 건강을 추구합니다. 난향, 단향, 밝은황색의 호박색으로  
음식을 조화롭게하여 속을 편안하게 하는 매우 희귀하고 귀한 명차입니다

# Chef Special Course

2인이상 (Minimum 2 Persons)

Per Person ₩230,000

주방장 특선 냉채  
Chef's Special Cold Appetizer

성게알 상어지느러미 찜  
Braised Whole Shark's Fin with Sea Urchin Roe  
(건 삭스핀 80g)

어자 소스 해삼  
Fried Sea Cucumber with Fish Roe Sauce

부유소스 활 전복 관자 구이  
Fried Scallop and Abalone

트러플 한우 안심 구이  
Fried Beef Tenderloin with Black Truffle  
(쇠고기:국내산)

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

주방장 추천 식사  
Noodles or Fried Rice  
(쌀:국내산, 쇠고기:호주산, 닭고기:국내산)

시그니처 디저트  
Signature Dessert

상기 코스 주문 시 PAIRING TEA가 제공 됩니다.

사음 노백차

사음은 음악의 즐거움을 이야기하며 아름다움을 이어 받았다는 뜻으로  
자연주의, 정통, 건강을 추구합니다. 난향, 단향, 밝은황색의 호박색으로  
음식을 조화롭게하여 속을 편안하게 하는 매우 희귀하고 귀한 명차입니다

# Steve Jun Course

2인이상 (Minimum 2 Persons)

Per Person ₩300,000

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

Steve Jun 특선 냉채  
Chef's Special Cold Appetizer  
(돼지고기:국내산)

남풍 시그니처 딤섬 2종  
Signature Dimsum (2 Pieces)  
(돼지고기:국내산)

최고급 건 상어지느러미 찜  
Braised Whole Shark's Fin  
(건 삭스핀 90g)

파향 해삼 전복  
Cantonese Sautéed Sea Cucumber and Abalone with Green Onion

북경오리  
Beijing-style Duck  
(오리:국내산)

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

주방장 추천 식사  
Noodles or Fried Rice  
(쌀:국내산, 쇠고기:호주산, 닭고기:국내산)

시그니처 디저트  
Signature Dessert

상기 코스 주문 시 PAIRING TEA가 제공 됩니다.

사음 노백차

사음은 음악의 즐거움을 이야기하며 아름다움을 이어 받았다는 뜻으로  
자연주의, 정통, 건강을 추구합니다. 난향, 단향, 밝은황색의 호박색으로  
음식을 조화롭게하여 속을 편안하게 하는 매우 희귀하고 귀한 명차입니다















