

Chef Signature Course

2인이상 (Minimum 2 Persons)

Per Person ₩ 160,000

주방장 특선 냉채

Chef's Special Cold Appetizer

(닭고기:국내산)

남풍 딤섬 2종

Dimsum (2 Piece)

홍소 상어지느러미 찜

Braised Whole Shark's Fin with Oyster Sauce

(건 양스핀 50g)

어자 소스 해삼 전복

Fried Sea Cucumber and Abalone with Fish Roe Sauce

라조장 활 랍스타 구이

Fried Live Lobster with Cheese Sauce

백송로 한우 안심 구이

Fried Korean Beef Tenderloin with White Truffle Sauce

(쇠고기:국내산 한우)

식사

Noodles or Fried Rice

(쌀: 국내산, 돼지고기:국내산, 닭고기:국내산)

주방장 특선 디저트

Dessert

*PAIRING WINE

Non-Alcohol Sparkling Wine SoJennie Paris 100,000 ▶ **70,000**

Red Wine RoundPond,Rutherford,Cabernet 284,000 ▶ **198,800**

White Wine Rhys Vineyards, Alesia, Anderson Valley Chardonnay 315,000 ▶ **220,500**

*PAIRING TEA

사음 노백차 음식을 조화롭게하여 속을 편안하게 하는 매우 희귀하고 귀한 명차입니다.

₩ **25,000**

PAIRING WINE은 멤버쉽, 쿠폰, 제휴카드 등 중복 할인은 제외됩니다.



2인이상 (Minimum 2 Persons)

Per Person ₩ 130,000

주방장 특선 냉채

Chef's Special Cold Appetizer

(닭고기:국내산)

상탕 상어지느러미 찜

Braised Whole Shark's Fin with Pea Sauce

(건 삭스핀 40g), (돼지고기:국내산)

어자 소스 오룡 해삼

Fried Sea Cucumber,Scallop with Fish Roe Sauce

아보카도 활 전복 구이

Stir-Fried Abalone with Avocado Sauce

흑송로 안심 구이

Fried Beef Tenderloin with Black Truffle Sauce

(쇠고기:미국산)

식사

Noodles or Fried Rice

(쌀: 국내산, 돼지고기:국내산, 닭고기:국내산)

주방장 특선 디저트

Dessert

*PAIRING WINE

Non-Alcohol Sparkling Wine SoJennie Paris 100,000 ▶ **70,000**

Red Wine RoundPond,Rutherford,Cabernet 284,000 ▶ **198,800**

White Wine Rhys Vineyards, Alesia, Anderson Valley Chardonnay 315,000 ▶ **220,500**

*PAIRING TEA

사음 노백차 음식을 조화롭게하여 속을 편안하게 하는 매우 희귀하고 귀한 명차입니다.

₩ **25,000**

PAIRING WINE은 멤버쉽, 쿠폰, 제휴카드 등 중복 할인은 제외됩니다.

Chef Special Course

2인이상 (Minimum 2 Persons)

Per Person ₩240,000

주방장 특선 냉채
Chef's Special Cold Appetizer
(닭고기:국내산)

홍문 상어지느러미 찜
Braised Whole Shark's Fin with "Hong-Moon Sauce"
(건 샥스핀 80g)

총향 소스 퀴노아 오동 해삼
Fried Sea Cucumber and Quinoa with Green Onion Sauce

연잎향 제주 옥돔
Fried tile fish with Soy Sauce
(옥돔살:국내산)

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

*PAIRING WINE

Non-Alcohol Sparkling Wine	SoJennie Paris	100,000 ▶ 70,000
Red Wine	RoundPond,Rutherford,Cabernet	284,000 ▶ 198,800
White Wine	Rhys Vineyards, Alesia, Anderson Valley Chardonnay	315,000 ▶ 220,500

*PAIRING TEA

사음 노백차 음식을 조화롭게하여 속을 편안하게 하는 매우 희귀하고 귀한 명차입니다 ₩ 25,000

PAIRING WINE은 멤버쉽, 쿠폰, 제휴카드 등 중복 할인은 제외됩니다.

Steve Jun Course

2인 이상 (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

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

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

어자 소스 오룡해삼 전복
Fried Sea Cucumber and Abalone with Fish Roe Sauce

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

*PAIRING WINE

Non-Alcohol Sparkling Wine	SoJennie Paris	100,000 ▶ 70,000
Red Wine	RoundPond,Rutherford,Cabernet	284,000 ▶ 198,800
White Wine	Rhys Vineyards, Alesia, Anderson Valley Chardonnay	315,000 ▶ 220,500

*PAIRING TEA

사음 노백차 음식을 조화롭게하여 속을 편안하게 하는 매우 희귀하고 귀한 명차입니다 ₩ 25,000

PAIRING WINE은 멤버쉽, 쿠폰, 제휴카드 등 중복할인은 제외됩니다.