



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 | 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
- 미향즙소스 | 사골 육수에 감자, 야채를 갈아 넣어 만든 소스

# Chef Signature Course

2인이상 (Minimum 2 Persons)

Per Person ₩ 170,000

Chef's Special Cold Appetizer

주방장 특선 냉채

Dimsum (2 Piece)

남풍 딤섬 2종

Braised Whole Shark's Fin with Bird's Nest

제비집 홍소 소스 상어 지느러미 찜

(건 삭스핀 50g)

Fried Sea Cucumber and Live Abalone with Fish Roe Sauce

어자 해삼과 활전복 가지

Steamed Live Lobster with Soy Sauce

활 랍스타 간장찜

Fried Beef Ribs with Chinese Vineger sauce

진강 향초 소갈비

(쇠고기:미국산)

Noodles or Fried Rice

식사

Dessert

주방장 특선 디저트

## \*PAIRING WINE

Champagne	Veuve Clicquot, Yellow Label, Brut	210,000 ▶ <b>150,000</b>
Red Wine	Round Pond, Rutherford, Cabernet	284,000 ▶ <b>198,800</b>
White Wine	Rhys Vineyards, Alesia, Anderson Valley Chardonnay	315,000 ▶ <b>220,500</b>

## \*PAIRING TEA

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

PAIRING WINE은 멤버십, 쿠폰, 제휴카드 등 중복할인은 제외됩니다.



2인이상 (Minimum 2 Persons)

Per Person ₩ 140,000

Chef's Special Cold Appetizer

주방장 특선 냉채

Braised Whole Shark's Fin with Crab Roe Sauce

계황 소스 상어 지느러미 찜

(건 삭스핀 40g)

Stir-Fried Sea Cucumbers and Scallops with Oyster Sauce

황조장 소스 해삼, 가리비 관자

Steamed Lobster with Eggs Xo Sauce

XO 부용 랍스타

Fried Veal chops with Black Truffle Sauce

흑송로 송아지 갈비

(쇠고기:호주산)

Noodles or Fried Rice

식사

Dessert

주방장 특선 디저트

**\*PAIRING WINE**

Champagne	Veuve Clicquot, Yellow Label, Brut	210,000 ▶ <b>150,000</b>
Red Wine	Round Pond, Rutherford, Cabernet	284,000 ▶ <b>198,800</b>
White Wine	Rhys Vineyards, Alesia, Anderson Valley Chardonnay	315,000 ▶ <b>220,500</b>

**\*PAIRING TEA**

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

PAIRING WINE은 멤버십, 쿠폰, 제휴카드 등 중복할인은 제외됩니다.

# Chef Special Course

2인이상 (Minimum 2 Persons)

Per Person ₩ 240,000

Chef's Special Cold Appetizer

주방장 특선 냉채

Braised Whole Shark's Fin with "Hong-Moon Sauce"

홍문 상어지느러미 찜

(건 삭스핀 80g)

Fried Sea Cucumber and Live Abalone with Fish Roe Sauce

어자 오롱 해삼과 활전복

Stir-fried Sawedged Perch and Vegetables

다금 바리 야채 볶음

Fried Beef Tenderloin with Black Truffle Sauce

흑송로 한우 안심 구이

(쇠고기:국내산 한우)

Buddha Jumps over the Wall

남풍 홍삼 불도장

(소 알스지:호주산)

Noodles or Steamed Rice

주방장 추천 식사

Signature Dessert

시그니처 디저트

## \*PAIRING WINE

Champagne	Veuve Clicquot, Yellow Label, Brut	210,000 ▶ <b>150,000</b>
Red Wine	Round Pond, Rutherford, Cabernet	284,000 ▶ <b>198,800</b>
White Wine	Rhys Vineyards, Alesia, Anderson Valley Chardonnay	315,000 ▶ <b>220,500</b>

## \*PAIRING TEA

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

PAIRING WINE은 멤버십, 쿠폰, 제휴카드 등 중복할인은 제외됩니다.

# Steve Jun Course

2인이상 (Minimum 2 Persons)

Per Person ₩ 300,000

요리 준비를 위하여 3일 전 사전 예약 시 제공됩니다.  
3 day advance reservation is required for preparation

Chef's Special Cold Appetizer  
Steve Jun 스페셜 냉채

Signature Dimsum (3 Piece)  
남풍 시그니처 딤섬 3종

Braised Whole Shark's Fin with Bird's Nest  
제비집을 곁들인 최고급 건 상어지느러미 찜  
(건 삭스핀 90g)

Cantonese Sautéed Sea Cucumber and Live Abalone and  
Pine Mushroom with Green Onion Sauce  
총향 소스 오롱해삼과 활전복 자연송이

Beijing-style Duck  
북경오리 1마리

Noodles or Steamed Rice  
주방장 추천 식사

Signature Dessert  
시그니처 디저트

## \*PAIRING WINE

Champagne	Veuve Clicquot, Yellow Label, Brut	210,000 ▶ <b>150,000</b>
Red Wine	Round Pond, Rutherford, Cabernet	284,000 ▶ <b>198,800</b>
White Wine	Rhys Vineyards, Alesia, Anderson Valley Chardonnay	315,000 ▶ <b>220,500</b>

## \*PAIRING TEA

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

PAIRING WINE은 멤버십, 쿠폰, 제휴카드 등 중복할인은 제외됩니다.

## COUNTRY OF ORIGIN

### 원산지

닭고기:국내산	오리고기:국내산
육수(닭고기:국내산)	돼지고기:국내산
우력:국내산	오징어:페루산
전복:국내산	건 가리비:일본산(불도장,XO소스)
가리비:중국산(불도장,XO소스외)	두부(콩:국내산)
쌀:국내산	쌀(누룽지):중국산

To our valued guests who have food allergies

알레르기 주의사항



Please be aware that our food may contain or come into contact with common allergens such as Chicken, Beef, Pork, Egg(Poultry), Milk(dairy products), Buckwheat, Peanut, Walnut, Soybean, Wheat, Gluten, Mackerel, Crab, Shrimp, Squid, Shellfish (not limited to Oyster, Abalone, and Mussel), Peach, Tomato, Sulfites, and Pine Nuts.

Please ask our staff for more information in advance if you have food allergy or dietary requirements.

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 대두, 밀, 글루텐, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합포함), 복숭아, 토마토, 아황산류, 잣등은 알러지를 유발할수있으며, 그외 알러지가 있는 고객께서는 미리 말씀하여 주시기 바랍니다.

All prices are inclusive of 10% Service Charge and 10% VAT

모든메뉴에는 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.