



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
- 짜오옌소스 | 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 상어지느러미 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 Vinegar Sauce

진강 향초 소갈비

(쇠고기:국내산 한우)

Noodles or Fried Rice

식사

Dessert

주방장 특선 디저트

*PAIRING WINE

Champagne Veuve Clicquot, Yellow Label, Brut 210,000 ▶ **150,000**

Red Wine Round Pond, 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 멤버십, 쿠폰, 제휴카드 등 중복할인은 제외됩니다.



2인이상 (Minimum 2 Persons)

Per Person ₩ 110,000

Special Cold Appetizer

특선 냉채

Dumpling Soup with Shark's Fin

건 삭스핀 관탕교 수프

Cantonese Sautéed Sea Cucumber, Abalone with Green Onion

파향 해삼 활 전복

Fried Shrimp and Squid with Spicy Sauce

매콤한 미즙소스를 곁들인 새우살 갑오징어와 로메인

Fried Beef Tenderloin with Cumin Herb

뜨란향 한우 안심 튀김

(쇠고기:국내산 한우)

Noodles or Fried Rice

식사

Dessert

주방장 특선 디저트

***PAIRING WINE**

Champagne Veuve Clicquot, Yellow Label, Brut 210,000 ▶ **150,000**

Red Wine Round Pond, 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 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

계항 상어지느러미 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 ▶ **150,000**

Red Wine Round Pond, 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 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 ▶ **150,000**

Red Wine Round Pond, 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 멤버십, 쿠폰, 제휴카드 등 중복할인은 제외됩니다.

Steve Jun Course

2인이상 (Minimum 2 Persons)

Per Person ₩ 300,000

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

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 ▶ 150,000
Red Wine	Round Pond, 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 멤버십, 쿠폰, 제휴카드 등 중복할인은 제외됩니다.

NAMPOONG SIGNATURE

Fried Sea Cucumber with Fish Roe Sauce KRW 130,000

어자해삼

"직접 불린 건 해삼을 숙성된 전분으로 살짝 튀겨내
날치알 소스에 버무려 겉은 바삭하고 안은 즐거운 식감이 특징"

Fried Beef Tenderloin with Sweet and Sour Sauce 89,000

쇠고기안심 탕수육 (쇠고기:국내산 한우)

"부드러운 한우 안심에 숙성된 전분으로 둥글게 튀김 옷을 입혀
겉은 바삭하고 안은 부드러운 식감이 특징"

Assorted Dim Sum(5pcs) 33,000

모듬 딤섬(5종)

Crystal Har Gow (3pcs) 21,000

수정 하가우(3종)

"한 입 크기로 빚어내어 탱글탱글한 새우의 식감이 매력적인 중국 광둥 지역의 대표적인 딤섬"

Steamed Chives Dumplings(3pcs) 21,000

구채화(3종)

"향긋한 부추의 향과 아삭한 식감을 진하게 느낄 수 있는 담백한 딤섬"

Black True Siu Mai(3pcs) 21,000

트리플 샤오마이(3종)

"탱글한 새우의 식감과 트리플의 향긋한 풍미를 느낄 수 있는 정통 샤오마이"

Traditional Pork Soup Dumplings (3pcs) 21,000

관탕 소롱포(3종)

"진한 육즙에 한번 반하고, 쫄득한 피와 풍성한 소에 두번 반하는
남녀노소 누구나 좋아하는 딤섬"

Seaweed and Fish Roe Dumplings (3pcs) 21,000

기장 미역 날치알 딤섬(3종)

"기장 미역의 오도독한 식감과 향, 쫄깃한 랍스터, 톡톡튀는 날치알과
함께 XO소스의 매콤한 맛이 특징인 딤섬"

APPETIZER • 전채

Fresh Abalone and Jellyfish, Vegetable Salad with Vinegar Dressing 해파리 전복 냉채	KRW 69,000
Cold Roasted Beef with Chinese Herbs 오향장육 (쇠고기:국내산 한우)	65,000
Fresh Cucumber with Spicy Herb Sauce 마라오이냉채	49,000

WHOLE SHARK'S FIN (PER PERSON) • 상어지느러미

Braised Whole Shark's Fin with Crab Roe Sauce 홍콩식 게황소스를 곁들인 최고급 건 상어지느러미 찜	250,000
Braised Whole Shark's Fin with Bird's Nest 제비집을 곁들인 최고급 건 상어지느러미 찜	230,000
Braised Whole Shark's Fin with Oyster Sauce 홍소 건 상어지느러미 찜	200,000

SOUP(PER PERSON) • 수프

Chinese Special Seafood Soup 불도장 (소 알스지:호주산) • 3 Hours advance reservation is required for preparation • 요리 준비를 위하여 3시간 전 사전 예약시 제공됩니다.	KRW 130,000
King Crab Soup with Black Truffle and Bird's Nest 흑송로 게살 제비집 수프	59,000
Shark's Fin Soup with King Crab Meat 상어지느러미 킹크랩 수프	55,000
Hot and Sour Soup 사천풍 산라탕	49,000

SEA CUCUMBER, ABALONE • 해삼, 전복

Fried Sea Cucumber with Fish Roe Sauce 남풍 오롱 해삼	150,000
Sautéed Sea Cucumber, Abalone 해삼 전복	140,000
Cantonese Sautéed Sea Cucumber with Green Onion 파향 해삼탕	120,000
Fried Abalone with Garlic & Chili Sauce 간풍 전복	90,000

LIVE LOBSTER, FRESH FISH • 활 바닷가재, 활 생선

Live Lobster (Steamed or Fried or Sashimi) KRW 150,000
Choice of Sweet Chili, Garlic & Chili, Garlic Butter Sauce, Sashimi
활바닷가재 (칠리, 간풍, 마늘버터, 사시미) 소스 중 택일

Live Rock Fish 120,000
(Choice of Steamed in Soy, Sweet and Sour Sauce)
활 우럭 (간장 소스찜, 탕수) 소스 중 택일

PRAWNS • 새우 요리

Choice of Sweet Chili, Garlic & Chili, Mayonnaise, Garlic Butter Sauce
(칠리, 간풍, 마요네즈, 마늘버터) 소스 중 택 일

Fried Prawns 중새우 79,000

King Prawns 왕새우 (Per Person) 40,000

VEGETABLE • 야채류

Sautéed Shiitake with Minced Pork with Spicy Sauce 59,000
어향 동고

Sautéed Eggplant with Minced Beef with Spicy Sauce 55,000
어향 가지 (쇠고기:호주산)

Bean Curd with Minced Beef in Hot Sauce 53,000
마파 두부 (쇠고기:호주산)

Assorted Stir-Fried Vegetables 49,000
모듬 야채 볶음

Steamed Cabbage with Soy Sauce 45,000
통 배추 간장 찜
“새콤한 홍초 간장과 매콤한 청양고추가 잘 어우러진 중국식 배추 찜 요리”

BEEF, PORK, PAULTRY • 소, 돼지, 가금류

Fried Beef Tenderloin with Cumin Herb 프란향 소고기 튀김 (쇠고기:국내산 한우)	KRW 95,000
Stir-fried Beef Tenderloin with Seasonal Vegetables 한우 안심 계절 야채 (쇠고기:국내산 한우)	93,000
Stir-fried Beef and Bell Pepper 쇠고기 피망 볶음 (쇠고기:호주산)	87,000
Fried Pork with Sweet and Sour Sauce 제주산 흑돼지 탕수육	75,000
Fried Chicken Choice of Garlic & Chili, Spicy or Soy Sauce 닭고기 요리 (깐풍기,라조기,유린기)	68,000
Peking Duck 북경식 통오리 • 2 day advance reservation is required for preparation. • 요리 준비를 위하여 2일 전 사전 예약 시 제공됩니다.	200,000

MISCELLANEOUS • 가항류

Sautéed Assorted Seafood with Vegetables 전가복	98,000
Sautéed Assorted Seafood and Vegetables with XO Sauce XO팔보채	95,000
Scorched Rice Soup with Seafood and Vegetables in Clay Pot 해물 누룽지탕	93,000
Shredded Seafood and Beef with Vegetables 류산슬 (쇠고기:호주산)	89,000

NOODLES • 면

Fried Noodles with Beef and Seafood and Vegetables 팔진 초면 (쇠고기:국내산 한우) "팔진은 여덟가지의 귀한 재료로 만든 요리로 삶은 면을 펜에 구워서 쫄깃하고 바삭한 면의 식감을 느낄 수 있는 요리"	KRW 47,000
Beef and Seafood Noodles Soup 팔진해물탕면 (쇠고기:국내산 한우)	45,000
Noodles with Shredded Chicken in Soup 기스면	40,000
Spicy Seafood Noodles Soup 전복해물짬뽕	39,000
Noodles with Minced Beef in Black Bean Sauce 소고기 유니 자장면 (쇠고기:호주산)	35,000
Sichuan Seafood Noodles 해선 사천 자장면	30,000
Noodles with Seafood and Pork Meat in Black Bean Sauce 남풍 자장면	29,000

RICE • 밥

Steamed Rice with Beef Tenderloin 한우 안심 덮밥 (쇠고기:국내산 한우)	55,000
Steamed Rice with Assorted Seafood 모듬해산물 덮밥	52,000
Steamed Rice with Shredded Seafood, Beef, and Vegetables 류산슬밥 (쇠고기:호주산)	49,000
Steamed Rice with Bean Curd and Minced Beef 마파두부밥 (쇠고기:호주산)	47,000
Steamed Rice with Sautéed Eggplant and Minced Beef 여향가지 덮밥 (쇠고기:호주산)	47,000
King Crab and Vegetable Fried Rice with XO Sauce XO 게살 볶음밥	45,000
Seafood and Vegetable Fried Rice 해물볶음밥	42,000

COUNTRY OF ORIGIN

원산지

닭고기:국내산

육수(닭고기:국내산)

우력:국내산

전복:국내산

가리비:중국산(불도장,XO소스외)

쌀:국내산

오리고기:국내산

돼지고기:국내산

오징어:페루산

건 가리비:일본산(불도장,XO소스)

두부(콩:국내산)

쌀(누룽지:중국산)

To our valued guests who have food allergies

알레르기 주의사항



EGG

알류



MILK

우유



BUCKWHEAT

메밀



PEANUT

땅콩



SOYBEAN

대두



WHEAT

밀



PINE NUT

잣



WALNUT

호두



CRAB

게



SHRIMP

새우



SQUID

오징어



MACKEREL

고등어



PEACH

복숭아



TOMATO

토마토



SHELL

조개류



CHICKEN

닭고기



PORK

돼지고기



BEEF

쇠고기



SULFITES

아황산류

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, 그의 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.