



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
- 여자소스 | 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

Chef's Special Cold Appetizer
주방장 특선 냉채

Dimsum (2 Pieces)
수제 딤섬 2종

Braised Whole Shark's Fin with Bird's Nest
제비집 상어 지느러미 찜
(건 삭스핀 50g)

Fried Sea Cucumber and Live Abalone with Fish Roe Sauce
남풍 오롱 해삼과 활 전복

Stir-fry Live Lobster with Green Onion and Ginger Sauce
광동식 총향 진저 활 랍스타 볶음

Grilled Korean Beef and Spring Vegetables with Spicy Sauce
봄 야채와 매콤한 라조장 한우 한심 구이
(쇠고기: 국내산 한우)

Noodles or Fried Rice
식사

Dessert
주방장 특선 디저트

2인이상 (Minimum 2 Persons)

Per Person KRW 170,000

*PAIRING WINE

Champagne	Veuve Clicquot Yellow Label Brut NV	210,000	▶ 150,000
White Wine	Rhys Vineyards Alesia Anderson Valley Chardonnay	315,000	▶ 220,000
Red Wine	Round Pond Louis Bovet Reserve Cabernet Sauvignon	550,000	▶ 440,000

*PAIRING TEA

사음 노백차 음식을 조화롭게 하며 속을 편안하게 하는 매우 희귀하고 귀한 고급 명차 **25,000**

페어링 와인은 특별 할인가로 멤버십 및 쿠폰, 제휴카드 등의 중복 할인이 제외됩니다



Chef's Special Cold Appetizer

주방장 특선 냉채

Dimsum (2 Pieces)

수제 딤섬 2종

Braised Whole Shark's Fin with Crab Roe Sauce

계황 상어 지느러미 찜

(건 삭스핀 40g)

Fried Sea Cucumber and Eggplant and Scallops with Fish Roe Sauce

남풍 어자 해삼 관자 가지

Grilled Eel with Chili Pepper Paste Sauce

태양초 고추장 민물장어 구이

(민물장어: 국내산)

Fried Veal Chops with Black Truffle Sauce

흑송로 송아지 갈비

(쇠고기: 호주산)

Noodles or Fried Rice

식사

Dessert

주방장 특선 디저트

2인이상 (Minimum 2 Persons)

Per Person KRW 150,000

***PAIRING WINE**

Champagne	Veuve Clicquot Yellow Label Brut NV	210,000	▶ 150,000
White Wine	Rhys Vineyards Alesia Anderson Valley Chardonnay	315,000	▶ 220,000
Red Wine	Round Pond Louis Bovet Reserve Cabernet Sauvignon	550,000	▶ 440,000

***PAIRING TEA**

사음 노백차	음식을 조화롭게 하며 속을 편안하게 하는 매우 희귀하고 귀한 고급 명차	25,000
--------	---	--------

페어링 와인은 특별 할인가로 멤버십 및 쿠폰, 제휴카드 등의 중복 할인이 제외됩니다

CHEF SPECIAL COURSE

Chef's Special Cold Appetizer

주방장 특선 냉채

Braised Whole Shark's Fin with Caviar

철갑 상어 알 상어지느러미 찜

(건 삭스핀 80g)

Sautéed Sea Cucumber and Live Elephant Shell with Spicy Sauce

어향소스 통 해삼말이와 활 코끼리 조개

Stir-fry Live Abalone and Cape Mushroom

상해식 망토버섯과 활 전복

Fried Beef Tenderloin Steak with Spring Vegetables and Tomato

봄 야채와 대저 토마토 한우 안심 스테이크

(쇠고기: 국내산)

Buddha Jumps over the Wall

남풍 불도장

(소 알스지: 호주산)

Noodles or Fried Rice

주방장 추천 식사

Signature Dessert

시그니처 디저트

2인이상 (Minimum 2 Persons)

Per Person KRW 240,000

*PAIRING WINE

Champagne	Veuve Clicquot Yellow Label Brut NV	210,000	▶ 150,000
White Wine	Rhys Vineyards Alesia Anderson Valley Chardonnay	315,000	▶ 220,000
Red Wine	Round Pond Louis Bovet Reserve Cabernet Sauvignon	550,000	▶ 440,000

*PAIRING TEA

사음 노백차	음식을 조화롭게 하며 속을 편안하게 하는 매우 희귀하고 귀한 고급 명차	25,000
--------	---	--------

페어링 와인은 특별 할인가로 멤버십 및 쿠폰, 제휴카드 등의 중복 할인이 제외됩니다

STEVE JUN COURSE

Chef's Special Cold Appetizer
Steve Jun 스페셜 냉채

Signature Dimsum (3 Pieces)
남풍 시그니처 딤섬 3종

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

Fried Sea Cucumber and Live Abalone with Fish Roe Sauce
남풍 어자 해삼 활 전복

Peking Duck
북경오리 1마리

Buddha Jumps Over the Wall
홍삼 고법 불도장
(소 알스지: 호주산)

Noodles or Steamed Rice
주방장 추천 식사
(남풍 모든 단품 식사 중 택1)

Signature Dessert
시그니처 디저트

2인이상 (Minimum 2 Persons)
Per Person KRW 300,000

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

*PAIRING WINE

Champagne	Veuve Clicquot Yellow Label Brut NV	210,000	▶ 150,000
White Wine	Rhys Vineyards Alesia Anderson Valley Chardonnay	315,000	▶ 220,000
Red Wine	Round Pond Louis Bovet Reserve Cabernet Sauvignon	550,000	▶ 440,000

*PAIRING TEA

사음 노백차 음식을 조화롭게 하며 속을 편안하게 하는 매우 희귀하고 귀한 고급 명차 **25,000**

페어링 와인은 특별 할인가로 멤버십 및 쿠폰, 제휴카드 등의 중복 할인이 제외됩니다

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, 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.