



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

2인 이상 (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



Special Cold Appetizer

특선 냉채

Shark's Fin Soup with Mugwort and Meatball

썩 완자 삭스핀 스프

Steamed Sea Cucumber and Pork

건해삼 삼겹살 찜

Stir-fry Black Pepper Abalone and Seasonal Vegetables

흑후추 활 전복 계절 야채

Braised Spicy Cabbage and Shrimp

중새우와 매콤한 알배추 찜

Sichuan Fried Rockfish

사천식 제주산 금태 튀김

(금태: 국내산)

Noodles or Fried Rice

식사

Dessert

주방장 특선 디저트

2인 이상 (Minimum 2 Persons)

Per Person KRW 120,000

***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

게황 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

NAMPOONG SIGNATURE

Fried Sea Cucumber with Fish Roe Sauce KRW 130,000

어자해삼

" 직접 불린 건 해삼을 숙성된 전분으로 살짝 튀겨내
날치알 소스에 버무려 같은 바삭하고 안은 졸깃한 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
같은 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 대표 딤섬 "

Steamed Mushroom and Kimchi, Clam Dumplings (3pcs) 21,000

능이버섯 김치 백합조개 딤섬 (3종)

" 진한 능이버섯의 풍미와 함께 아삭한 김치, 쫄깃한 백합조개의 식감을 느낄 수 있는 딤섬 "

Steamed Chives Dumplings(3pcs) 21,000

구채화(3종)

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

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)

" 부산 특산품 기장 미역의 오도독한 식감과 쫄깃한 랍스터,
톡톡 튀는 날치알이 XO소스의 매콤한 맛과 조화롭게 어우러진 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

KRW 130,000

불도장 (소 알스지:호주산)

- 3 Hours advance reservation is required for preparation
- 요리 준비를 위하여 3시간 전 사전 예약시 제공됩니다.

King Crab Soup with Black Truffle and Bird's Nest

59,000

흑송로 게살 제비집 수프

Shark's Fin Soup with King Crab Meat

55,000

상어지느러미 킹크랩 수프

Hot and Sour Soup

49,000

사천풍 산라탕

SEA CUCUMBER, ABALONE • 해삼, 전복

Fried Sea Cucumber with Fish Roe Sauce

150,000

남풍 오룡 해삼

Sautéed Sea Cucumber, Abalone

140,000

해삼 전복

Cantonese Sautéed Sea Cucumber with Green Onion

120,000

파향 해삼탕

Fried Abalone with Garlic & Chili Sauce

90,000

간풍 전복

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

Fried Prawns 중새우 79,000

King Prawns 왕새우 (Per Person) 40,000

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

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 뜨란향 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 • 가향류

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 어항가지 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

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



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.