



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.

원산지
COUNTRY OF ORIGIN

- 한우 안심 (쇠고기: 국내산 한우)
쇠고기 말이 튀김 (쇠고기: 호주산)
토시 살 (쇠고기: 미국산)
오향장육 (쇠고기: 국내산 한우)
팔진 해물탕면, 팔진 초면 (쇠고기: 국내산 한우)
쇠고기 피망 볶음 (쇠고기: 호주산)
불도장 알스 지 (쇠고기: 호주산)
류산슬 (쇠고기: 호주산)
어항 가지(쇠고기: 호주산)
유니 자장면, 탄탄면 (쇠고기: 호주산)
닭고기, 육수(닭고기), 오리고기, 돼지고기: 국내산
우럭, 참돔, 뱀장어, 전복: 국내산
오징어: 칠레산
코스냉채-홍 가리비: 국내산, 활 가리비 볶음: 일본산
건 가리비: 일본산(불도장, XO소스), 가리비: 중국산(불도장, XO소스외)
쌀: 국내산, 누룽지(찹쌀): 중국산, 두부(콩: 국내산)

알레르기 주의사항
To our valued guests who have food allergies



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, 그 외 알러지가 있는 고객께서는 미리 말씀하여 주시기 바랍니다.

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 any food allergies or dietary requirements.

모든메뉴에는 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.
All prices are inclusive of 10% Service Charge and 10% VAT

CHEF SIGNATURE COURSE

Chef's Special Cold Appetizer
주방장 특선 냉채

Three Kinds of Dimsum
딤섬 3종

Braised Whole Shark's Fin with Bird's Nest
제비집 홍소 소스 건 상어지느러미 찜
(건 삭스핀 50g)

Braised Whole Sea Cucumber and Abalone and Morel Mushroom with Green Onion Sauce
모렐 버섯 총향 소스 통 해삼 전복 찜

Steamed Live Lobster with Soy Sauce
광동식 활 랍스타 찜

Fried Korean Beef Tenderloin and Black Truffle
생 흑송로 한우 안심

Noodles or Fried Rice
식사

Dessert
주방장 특선 디저트

2인이상 (Minimum 2 Persons)
Per Person KRW 170,000

*WINE PAIRING

S- Moet& Chandon, Imperial, Brut KRW	169,000	118,000
R- Round Pond Kith & Kin Napavalley Cabernet Sauvignon	188,000	131,000
W- Henri Bourgeois Sancerre Le MD de Bourgeois	150,000	105,000

멤버십 및 제휴카드, 바우처 등의 중복 할인은 제외됩니다.



Special Cold Appetizar
특선 냉채

Dumpling Soup with Shepherd's Purse
냉이 관탕교 수프

Stir-fried Live Scallops with Black Bean Sauce
두지 활 가리비 볶음

Fried Domestic Freshwater Eels and Neungi Mushroom
국내산 민물장어와 능이버섯

Roasted Lobster with Spicy Sauce
매콤한 라조 랍스타 구이

Fried Beef Cutlet and Spring Vegetable
봄 야채 쇠고기 말이 튀김

Noodles or Fried Rice
식사

Dessert
주방장 특선 디저트

2인이상 (Minimum 2 Persons)
Per Person KRW 120,000

***WINE PAIRING**

S- Moet& Chandon, Imperial, Brut KRW	169,000	118,000
R- Round Pond Kith & Kin Napavalley Cabernet Sauvignon	188,000	131,000
W- Henri Bourgeois Sancerre Le MD de Bourgeois	150,000	105,000

멤버십 및 제휴카드, 바우처 등의 중복 할인은 제외됩니다.



Chef's Special Cold Appetizer
주방장 특선 냉채

Two Kinds of Dimsum
수제 딤섬 2종

Braised Whole Shark's Fin with Shepherd's Purse Sauce
냉이 소스 건 상어지느러미 찜
(건 삭스핀 40g)

Sea Cucumber and Bread with Fish Roe Sauce
어자 해삼과 오롱 브레드

Braised Abalone with Citron and Abalone Sauce
게우 소스 활 전복 찜

ed Korean Beef Tenderloin and Mountain Herb with Glutinous Rice Cheese Sauce
취나물 찹쌀 치즈 한우 안심 구이

Noodles or Fried Rice
식사

Dessert
주방장 특선 디저트

2인이상 (Minimum 2 Persons)
Per Person KRW 150,000

***WINE PAIRING**

S- Moet& Chandon, Imperial, Brut KRW	169,000	118,000
R- Round Pond Kith & Kin Napavalley Cabernet Sauvignon	188,000	131,000
W- Henri Bourgeois Sancerre Le MD de Bourgeois	150,000	105,000

멤버십 및 제휴카드, 바우처 등의 중복 할인은 제외됩니다.



Chef's Special Cold Appetizer
주방장 특선 냉채

Braised Whole Shark's Fin and Caviar with Chef's Special Sauce
홍문 소스 캐비어 통 상어지느러미 찜
(건 삭스핀 80g)

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

Steamed Big Rockfish Shell with Spicy XO Sauce
매콤한 XO 왕 우럭 조개찜

Grilled Korean Beef Tenderloin and Water Spinach with Perilla Leaf Sauce
깻잎소스 한우안심구이와 공심채 볶음

Buddha Jumps over the Wall
남풍 불도장

Noodles or Fried Rice
주방장 추천 식사
(모든 단품 식사 중 택 1)

Dessert
주방장 특선 디저트

2인이상 (Minimum 2 Persons)
Per Person KRW 240,000

***WINE PAIRING**

S- Moet& Chandon, Imperial, Brut KRW	169,000	118,000
R- Round Pond Kith & Kin Napavalley Cabernet Sauvignon	188,000	131,000
W- Henri Bourgeois Sancerre Le MD de Bourgeois	150,000	105,000

멤버십 및 제휴카드, 바우처 등의 중복 할인은 제외됩니다.

CHEF SPECIAL COURSE

Chef's Special Cold Appetizer
Steve Jun 스페셜 냉채

Three Kinds of Signature Dimsum
남풍 시그니처 딤섬 3종

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

Stir-fry Live Lobster with Garlic Butter Sauce
마늘버터 활 랍스타 구이

Peking Duck
북경오리 1마리

Steamed Live Rock Fish with Soy Sauce
광동식 활 우럭 간장찜

Noodles or Fried Rice
주방장 추천 식사
(모든 단품 식사 중 택 1)

Special Dessert
스페셜 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

***WINE PAIRING**

S- Moet& Chandon, Imperial, Brut KRW	169,000	118,000
R- Round Pond Kith & Kin Napavalley Cabernet Sauvignon	188,000	131,000
W- Henri Bourgeois Sancerre Le MD de Bourgeois	150,000	105,000

멤버십 및 제휴카드, 바우처 등의 중복 할인은 제외됩니다.

NAMPOONG SIGNATURE

Fried Sea Cucumber with Fish Roe SauceKRW130,000

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 Sauce89,000

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

Assorted Dim Sum5pcs33,000

모듬 덩섬

Crystal Har Gow3pcs21,000

수정 하가우
" 한 입 크기로 빚어내어 탱글탱글한 새우의 식감이 매력적인 중국 광둥 지역의 대표 덩섬 "

Steamed Shepherd’s Purse Dumplings3pcs21,000

냉이 덩섬
" 봄내음 가득한 냉이로 만들어 입안 가득 봄의 활력을 느낄 수 있는 봄 덩섬 "

Steamed Chives Dumplings3pcs21,000

구채화
" 향긋한 부추의 향과 아삭한 식감을 진하게 느낄 수 있는 담백한 덩섬 "

Traditional Pork Soup Dumplings3pcs21,000

관탕 소룡포
" 진한 육즙에 한번 반하고, 쫄득한 피와 풍성한 소에 두번 반하는
남녀노소 누구나 좋아하는 덩섬 "

Truffle and Scallop Dumplings3pcs21,000

생송로 관자 가리비 덩섬
" 입안 가득 귀한 생송로의 풍미와 관자의 쫄깃한 식감을 입안 가득 느낄 수 있는 덩섬 "

APPETIZER • 전채

Fresh Abalone, Jellyfish, and Vegetable Salad with Vinegar DressingKRW69,000
해파리 전복 냉채

Cold Roast Beef with Chinese Herbs65,000
오향장육

Jelly Ear and Cucumber with Garlic Sauce52,000
마늘 소스 목이 버섯 오이 냉채

Fresh Cucumber with Spicy Herb Sauce49,000
마라오이냉채

WHOLE SHARK’S FIN • 상어지느러미1人分 Per Person

Braised Whole Shark's Fin with Crab Roe Sauce250,000
홍콩식 게황소스를 곁들인 최고급 건 상어지느러미 찜

Braised Whole Shark's Fin with Bird's Nest230,000
제비집을 곁들인 최고급 건 상어지느러미 찜

Braised Whole Shark's Fin with Oyster Sauce200,000
홍소 건 상어지느러미 찜

SOUP • 수프

1人分 Per Person

Chinese Special Seafood Soup
불도장

KRW 130,000

• 요리 준비를 위하여 3시간 전 사전 예약시 제공됩니다.

• Please make an advance reservation at least three hours before for preparation

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 with Green Onion
파향 해삼 전복

130,000

Sautéed Sea Cucumber and Pork Belly
산동식 해삼 삼겹찜

120,000

LIVE LOBSTER, FRESH FISH • 활 바닷가재, 활 생선

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

KRW 150,000

Steamed Live Sea Bream and Vegetables with Garlic Sauce
의령 가죽나물과 채심을 곁들인 활 도미 마늘찜

150,000

Steamed Live Rock Fish with Soy Sauce
활 우럭 간장찜

130,000

PRAWNS • 새우 요리

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

Fried Prawns 중새우

79,000

Stir-fried Sichuan Prawn with Spicy Sauce
사천식 중새우 볶음

79,000

VEGETABLES • 야채류

Bean Curd with Minced Beef in Hot Sauce
한우 안심 마파 두부

59,000

Sautéed Eggplant with Minced Beef with Spicy Sauce
어향 가지

55,000

Fried Eggplant
광동식 가지 튀김

53,000

Assorted Stir-Fried Vegetables
모듬 야채 볶음

49,000

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

45,000

BEEF, PORK, PAULTRY • 소, 돼지, 가금류

Fried Beef Tenderloin with Cumin Herb 뜨란향 한우 안심 튀김	KRW	95,000
Stir-fried Beef Tenderloin with Seasonal Vegetables 한우 안심 계절 야채		93,000
Stir-fried Beef and Bell Pepper 쇠고기 피망 볶음		87,000
Fried Pork with Sweet and Sour Sauce 제주산 흑돼지 탕수육		79,000
Fried Chicken Choice of Garlic & Chili, Spicy or Soy Sauce 닭고기 요리 (깐풍기,라조기,유린기)		73,000
Peking Duck 북경오리	WHOLE	180,000
• 요리 준비를 위하여 2일 전 사전 예약 시 제공됩니다. • 2 day advance reservation is required for preparation.	HALF	90,000

MISCELLANEOUS • 가향류

Sautéed Assorted Seafood with Vegetables 전가복		98,000
Sautéed Assorted Seafood and Vegetables with Spicy Sauce 마라상귀		95,000
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		89,000

NOODLES • 면

1人分 Per Person

Spicy Seafood Noodles Soup with Lobster 랍스타 짬뽕	KRW	70,000
Fried Noodles with Beef, Seafood and Vegetables 팔진 초면		45,000
"팔진은 여덟가지의 귀한 재료로 만든 요리로 삶은 면을 펜에 구워서 쫄깃하고 바삭한 면의 식감을 느낄 수 있는 요리"		
Beef and Seafood Noodles Soup 팔진해물탕면		43,000
Spicy Seafood Noodles Soup 전복해물짬뽕		39,000
Sichuan-style Dan Dan Noodles 탄탄면		35,000
Noodles with Shredded Chicken in Soup 기스면		30,000
Noodles with Minced Beef in Black Bean Sauce 소고기 유니 자장면		32,000
Sichuan Seafood Noodles 해선 사천 자장면		30,000
Noodles with Seafood and Pork Meat in Black Bean Sauce 남풍 자장면		27,000

RICE • 밥

1人分 Per Person

Steamed Rice with Beef Tenderloin 한우 안심 덮밥		55,000
Steamed Rice with Assorted Seafood 모듬 해산물 덮밥		50,000
Steamed Rice with Bean Curd and Minced Beef 한우 안심 마파 두부밥		50,000
Steamed Rice with Shredded Seafood, Beef, and Vegetables 류산슬밥		47,000
Beef Tenderloin and Vegetable Fried Rice 한우 안심 볶음밥		45,000
Steamed Rice with Sautéed Eggplant and Minced Beef 어항가지 덮밥		43,000
King Crab and Vegetable Fried Rice with XO Sauce XO 게살 볶음밥		40,000
Seafood and Vegetable Fried Rice 해물볶음밥		35,000

VEGETARIAN COURSE

Seasonal Vegetables Salad
계절 야채 샐러드

Fried Dumpling with Cabbage and Noodles
분사 배추 군만두

Black Truffle Soup
생 흑송로 수프

Assorted Stir-Fried Vegetables
자연송이와 능이 버섯 청경채 볶음

Lettuce Wrap
양상추 쌈

Fried Tofu and Morel Mushroom with Sweet and Sour Sauce
두부 모렐버섯 탕수

Vegetables with Noodles or Fried Rice
야채 자장면 또는 야채 볶음밥

Dessert
디저트

Per Person KRW 130,000

VEGETARIAN MENU

Black Truffle Soup
생 흑송로 수프 KRW 42,000

Braised Silken Tofu Pine Mushrooms and with Hot Sauce
송이 마파 두부 55,000

Assorted Stir-Fried Vegetables and Mushrooms
모듬 야채 계절 버섯 볶음 52,000

Fried Cabbage and Glass Noodles
배추 당면 볶음 50,000

Lettuce Wrap
양상추 쌈 50,000

Fried Dumpling with Cabbage and Noodles
분사 배추 군만두 3pcs 21,000

VEGETARIAN RICE 1人分 Per Person

Steamed Rice with Sautéed Eggplant
어항 가지 밥 35,000

Fried Vegetable Rice
야채 볶음밥 35,000

VEGETARIAN NOODLES 1人分 Per Person

Vegetables with Noodle Soup
야채 백짬뽕 35,000

Vegetables Noodles with Black Bean Sauce
야채 자장면 27,000

DESSERT • 후식

Fried Honey-Glazed Sweet Potato 고구마 맛탕 (주중 한정 판매)	KRW	30,000
--	-----	--------

Seasonal Fresh Fruit 계절 과일		25,000
-------------------------------	--	--------

Egg Tart 에그 타르트	4pcs	21,000
--------------------	------	--------

Fried Rice Balls with Sesame 지마구	10pcs	20,000
-------------------------------------	-------	--------

Ice Cream 아이스크림	1人	15,000
--------------------	----	--------