



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.

CHEF SIGNATURE COURSE

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's Special Cold Appetizer

주방장 특선 냉채

Three Kinds of Dimsum

딤섬 3종

Braised Whole Shark's Fin with Bird's Nest
제비집 흥소 소스 건 상어지느러미 찜
(건 샥스핀 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

멤버쉽 및 제휴카드, 바우처 등의 중복 할인은 제외됩니다.



Special Cold Appetizer

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

2인 이상 (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

멤버쉽 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 색스핀 40g)

Sea Cucumber and Bread with Fish Roe Sauce

어자 해삼과 오룡 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

2인 이상 (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

멤버쉽 및 제휴카드, 바우처 등의 중복 할인은 제외됩니다.

孝 (HYO)

CHEF SPECIAL COURSE

Chef's Special Cold Appetizer

주방장 특선 냉채

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

Fried Sea Cucumber and Live Abalone with Fish Roe Sauce
 어자 오룡해삼 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

2인 이상 (Minimum 2 Persons)

Per Person KRW 240,000

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 샥스핀 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

2인 이상 (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

*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.

멤버십 및 제휴카드, 바우처 등의 중복 할인은 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 쫄깃한 식감이 특징"

Fried Beef Tenderloin with Sweet and Sour Sauce

89,000

한우 안심 탕수육

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

Assorted Dim Sum

5pcs 33,000

모둠 딤섬

Crystal Har Gow

3pcs 21,000

수정 하가우

"한 입 크기로 빛어내어 탱글탱글한 새우의 식감이 매력적인 중국 광동 지역의 대표 딤섬"

Steamed Shepherd's Purse Dumplings

3pcs 21,000

냉이 딤섬

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

Steamed Chives Dumplings

3pcs 21,000

구채화

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

Traditional Pork Soup Dumplings

3pcs 21,000

관탕 소룡포

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

Truffle and Scallop Dumplings

3pcs 21,000

생송로 관자 가리비 딤섬

"입안 가득 귀한 생송로의 풍미와 관자의 쫄깃한 식감을 입안 가득 느낄 수 있는 딤섬"

APPETIZER • 전채

Fresh Abalone, Jellyfish, and Vegetable Salad with Vinegar Dressing

KRW 69,000

해파리 전복 냉채

Cold Roast Beef with Chinese Herbs

65,000

오향장육

Jelly Ear and Cucumber with Garlic Sauce

52,000

마늘 소스 목이 버섯 오이 냉채

Fresh Cucumber with Spicy Herb Sauce

49,000

마라오이냉채

WHOLE SHARK'S FIN • 상어지느러미

1人分 Per Person

Braised Whole Shark's Fin with Crab Roe Sauce

250,000

홍콩식 게황소스를 곁들인 최고급 건 상어지느러미 짬

Braised Whole Shark's Fin with Bird's Nest

230,000

제비집을 곁들인 최고급 건 상어지느러미 짬

Braised Whole Shark's Fin with Oyster Sauce

200,000

홍소 건 상어지느러미 짬

SOUP • 수프

1人分 Per Person

Chinese Special Seafood Soup**불도장**

- 요리 준비를 위하여 3시간 전 사전 예약시 제공됩니다.
- Please make an advance reservation at least three hours before for preparation

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 오룡 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

1人分 Per Person

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, 깐풍, 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 Butter Sauce
(칠리, 깐풍, 마요네즈, 마늘버터) 소스 중 택일****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****Fried Eggplant
광동식 가지 튀김**

55,000

53,000

Assorted Stir-Fried Vegetables**모둠 야채 볶음**

49,000

Steamed Cabbage with Soy Sauce**통 배추 간장 찜**

45,000

“새콤한 흉초 간장과 매콤한 청양고추가 잘 어우러진 중국식 배추 찜 요리”

BEEF, PORK, PAULTRY • 소, 돼지, 가금류

Fried Beef Tenderloin with Cumin Herb 쯔란향 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 • 요리 준비를 위하여 2일 전 사전 예약 시 제공됩니다. • 2 day advance reservation is required for preparation.	WHOLE 180,000 HALF 90,000

NOODLES • 면

Spicy Seafood Noodles Soup with Lobster 랍스타 짬뽕	KRW 70,000
Fried Noodles with Beef, Seafood and Vegetables 팔진 조면 "팔진은 여덟가지의 귀한 재료로 만든 요리로 삶은 면을 펜에 구워서 쫄깃하고 바삭한 면의 식감을 느낄 수 있는 요리"	45,000
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

MISCELLANEOUS • 가향류

Sautéed Assorted Seafood with Vegetables 전가복	98,000
Sautéed Assorted Seafood and Vegetables with Spicy Sauce 마라상궈	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

RICE • 밥

Steamed Rice with Beef Tenderloin 한우 안심 덮밥	55,000
Steamed Rice with Assorted Seafood 모둠 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 어향가지 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

1人分 Per Person

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 짜장면 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 모둠 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 짜장면	27,000

DESSERT • 후식

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

Seasonal Fresh Fruit 25,000
계절 과일

Egg Tart 4pcs 21,000
에그 타르트

Fried Rice Balls with Sesame 10pcs 20,000
지마구

Ice Cream 1人 15,000
아이스크림