



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

Chef's Special Cold Appetizer

주방장 특선 냉채

(뱀장어: 국내산, 쇠고기: 국내산 한우, 쇠고기: 호주산, 전복: 국내산)

Three Kind of Dimsum

딤섬 3종

(돼지고기: 국내산)

Braised Whole Shark's Fin and Caviar with Chef's Special Sauce

케비어 홍소 소스 건 상어지느러미 찜

(건 삭스핀 50g)

Sautéed Sea Cucumber and Pine Mushroom with Green Onion

옥룡 해삼 송이

(닭고기: 국내산)

Grilled Live Lobster with Spicy Sauce

어향 소스 활 랍스타 구이

Fried Korean Beef Tenderloin and Corn with Black Truffle Sauce

생 흑송로 초당 옥수수 한우 안심 구이

(쇠고기: 국내산 한우)

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.

# 園 (WON)

Chef's Special Cold Appetizer

주방장 특선 냉채

(뱀장어: 국내산, 쇠고기: 국내산 한우, 쇠고기: 호주산, 전복: 국내산)

Two Kind of Dimsum

수제 덤섬 2종

Braised Whole Shark's Fin and Neungi mushroom with Pumpkin Sauce

황탕 소스 능이버섯 건 상어지느러미 찜

(건 삭스핀 40g)

Fried Sea Cucumber and Abalone with Fish Roe Sauce

어자 해삼 전복

(전복: 국내산)

Fried Crab Meat with Crab Sauce

크랩 소스 대게살 튀김

Grilled Inside Skirt Beef and Avocado with Chinese Spicy Sauce

마라 소스 아보카도 토시살 구이

(쇠고기: 미국산)

Noodles or Fried Rice

식사

Dessert

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.

# 孝 (HYO)

Chef's Special Cold Appetizer

주방장 특선 냉채

(뱀장어: 국내산, 쇠고기: 국내산 한우, 쇠고기: 호주산, 전복: 국내산)

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

(전복: 국내산)

Grilled Natural Dory Fish with Sea Urchin Roe Sauce

성게알 소스를 곁들인 자연산 달고기 구이

Grilled Korean Beef Tenderloin and Water Spinach with Perilla Leaf Sauce

깻잎소스 한우안심구이와 공심채 볶음

(쇠고기: 국내산 한우)

Buddha Jumps over the Wall

남풍 불도장

소 알스지 (쇠고기: 호주산)

Noodles or Fried Rice

주방장 추천 식사

( 모든 단품 식사 중 택 1)

Signature Dessert

시그니처 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

(뱀장어: 국내산, 쇠고기: 국내산 한우, 쇠고기: 호주산, 전복: 국내산)

Three Kind of Signature Dimsum

남풍 시그니처 딤섬 3종

(돼지고기: 국내산)

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

(오리고기: 국내산)

Steamed Live Rock Fish with Soy Sauce

광동식 활 우럭 간장찜

(조피볼락: 국내산)

Noodles or Fried Rice

주방장 추천 식사

( 모든 단품 식사 중 택 1)

Special 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

## \*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.