



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.



Chef's Special Cold Appetizer
주방장 특선 냉채
(쇠고기: 국내산 한우, 쇠고기: 호주산, 전복: 국내산)

Dumpling Soup with Shark's Fin and Mushroom
송이 삭스핀교 스프
(돼지고기: 국내산)

Braised Abalone and Morel Mushroom with Oyster Sauce
홍소 소스 모렐 버섯 건 전복찜
(전복:국내산)

Fried Sea Cucumber and Scallops with Fish Roe Sauce
어자 해삼 관자
(가리비: 중국산)

Grilled King Prawn with Basil Sauce
바질 소스 왕새우 구이

Fried Green Beans and Inside Skirt Beef and Shiitake with Spicy Sauce
어향 소스 그린 빈스 토시살 동고
(쇠고기: 미국산)

Noodles or Fried Rice
식사

Dessert
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
(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.



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.

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 즐거운 식감이 특징 "

Fried Beef Tenderloin with Sweet and Sour Sauce	89,000
---	--------

한우 안심 탕수육 (쇠고기: 국내산 한우)
" 부드러운 한우 안심에 숙성된 전분으로 둥글게 튀김 옷을 입혀
겉은 바삭하고 안은 부드러운 식감이 특징 "

Assorted Dim Sum	5pcs	33,000
------------------	------	--------

모듬 딤섬 (돼지고기: 국내산)

Crystal Har Gow	3pcs	21,000
-----------------	------	--------

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

Kimchi Shrimp Dumplings	3pcs	21,000
-------------------------	------	--------

김치 새우 딤섬 (배추: 국내산, 고춧가루: 국내산)
" 아삭한 김치와 탱글한 새우의 식감을 느낄 수 있는 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 소롱포 (돼지고기: 국내산)
" 진한 육즙에 한번 반하고, 쫄득한 피와 풍성한 소에 두번 반하는
남녀노소 누구나 좋아하는 딤섬 "

Pine Mushroom Dumplings	3pcs	21,000
-------------------------	------	--------

송이 쇼마이 (쇠고기: 호주산)
" 향긋한 송이와 탱글한 새우, 아삭한 물밤으로 만든 중국 대표 쇼마이 "

APPETIZER • 전채

Fresh Abalone, Jellyfish, and Vegetable Salad with Vinegar Dressing 해파리 전복 냉채	KRW	69,000
--	-----	--------

Cold Roast Beef with Chinese Herbs 오향장육	65,000
--	--------

Jelly Ear and Cucumber with Garlic Sauce 마늘 소스 목이 버섯 오이 냉채	52,000
---	--------

Fresh Cucumber with Spicy Herb Sauce 마라오이냉채	49,000
--	--------

WHOLE SHARK'S FIN • 상어지느러미1人分 Per Person

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 • 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 프란향 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 (깡풍기,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