



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.

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 4품 냉채

(전복: 국내산, 닭고기: 국내산)

Three Kind of Dimsum

수제 딤섬 3종

(쇠고기: 호주산, 배추: 국내산, 고춧가루: 국내산)

Braised Whole Shark's Fin and Caviar with Pumpkin Sauce

최고급 캐비어를 곁들인 호박 소스 건 상어지느러미 찜

(건 삭스핀 50g)

Braised Whole Sea Cucumber and Morel Mushroom with Chinese Spicy Sauce

두반 소스 모렐버섯과 통 해삼

Steamed Live Lobster with Black Bean Sauce

두지소스 활 바닷가재 찜

Fried Korean Beef Rib and Tofu with Basil Sauce

바질 소스 두유 피 한우 갈비살

(쇠고기: 국내산 한우)

Noodles or Fried Rice

식사

(돼지고기: 국내산, 오징어: 칠레산, 가리비 관자: 중국산)

Chef's Special Dessert

주방장 특선 디저트

2인이상 (Minimum 2 Persons)

Per Person KRW 170,000

육수에는 국내산 닭고기를 사용합니다 | 국내산 쌀을 사용합니다



Chef's Special Cold Appetizer

주방장 특선 4품 냉채

(전복: 국내산, 닭고기: 국내산)

Three Kind of Dimsum

수제 딤섬 3종

(쇠고기: 호주산, 배추: 국내산, 고춧가루: 국내산)

Braised Whole Shark's Fin and Bird's Nest with Oyster Sauce

제비집를 곁들인 홍소 소스 건 상어지느러미 찜

(건 삭스핀 60g)

Steamed Live Lobster with Soy Sauce

장유 소스 활 바닷가재 찜

Grilled 1+ Korean Beef Tenderloin Steak and Black Truffle

최고급 생 트러플를 곁들인 1+한우 안심 스테이크

(쇠고기: 국내산 한우)

Buddha Jumps Over the Wall

남풍 고법 불도장

(닭고기: 국내산, 돼지고기: 국내산, 전복: 국내산, 건 가리비 관자: 일본산)

Noodles or Fried Rice

식사

(돼지고기: 국내산, 오징어: 칠레산, 가리비 관자: 중국산)

Chef's Special Dessert

주방장 특선 디저트

2인이상 (Minimum 2 Persons)

Per Person KRW 200,000

육수에는 국내산 닭고기를 사용합니다 | 국내산 쌀을 사용합니다



Special Cold Appetizer
남풍 3품 냉채
(전복: 국내산, 닭고기: 국내산)

Two Kind of Dimsum
수제 덤섬 2종
(쇠고기: 호주산, 배추: 국내산, 고춧가루: 국내산)

Steamed Eggs and Dried Abalone with Chinese Sauce
산라 소스 해선 계란찜과 건 전복
(전복 굴 소스: 중국산)

Fried Sea Cucumber and Pumpkin with Fish Roe Sauce
어자 해삼과 호박

Braised Sablefish and Endive with Chinese Spicy Sauce
산초유 향미를 가미한 라즈 소스 은대구 앤다ιβ

Grilled Inside Skirt Beef with Chinese Vinegar Sauce
흑후추 진강초 토시살 구이
(쇠고기: 미국산)

Noodles or Fried Rice
식사
(돼지고기: 국내산, 오징어: 칠레산, 가리비 관자: 중국산)

Chef's Special Dessert
주방장 특선 디저트

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

육수에는 국내산 닭고기를 사용합니다 | 국내산 쌀을 사용합니다



Chef's Special Cold Appetizer
주방장 특선 4품 냉채
(전복: 국내산, 닭고기: 국내산)

Two Kind of Dimsum
수제 덤섬 2종
(쇠고기: 호주산, 배추: 국내산, 고춧가루: 국내산)

Braised Whole Shark's Fin with Oyster Sauce
홍소소스 건 상어지느러미 찜
(건 삭스핀 40g)

Stir-fry Sea Cucumber and Pine Mushroom with XO Sauce
XO소스 송이 오롱 해삼 볶음
(건 가리비 관자: 일본산)

Braised Eel and Black Garlic with Chives Sauce
쪽파 소스 흑 마늘 민물 장어 찜
(뱀장어: 국내산)

Grilled Korean Beef Tenderloin with Black Truffle Sauce
흑송로 소스 한우 안심
(쇠고기: 국내산 한우)

Noodles or Fried Rice
식사
(돼지고기: 국내산, 오징어: 칠레산, 가리비 관자: 중국산)

Chef's Special Dessert
주방장 특선 디저트

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

육수에는 국내산 닭고기를 사용합니다 | 국내산 쌀을 사용합니다

CHEF SPECIAL COURSE

Chef's Special Cold Appetizer
Steve Jun 활 사시미 스페셜 냉채
(전복: 국내산, 닭고기: 국내산)

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

Fried Sea Cucumber and Whole Abalone with Fish Roe Sauce
어자 해삼 활 통 전복
(전복: 국내산)

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

Peking Duck
북경오리 1마리
(오리고기: 국내산)

Buddha Jumps Over the Wall
남풍 고법 홍삼 불도장
(닭고기: 국내산, 돼지고기: 국내산, 전복: 국내산, 건 가리비 관자: 일본산)

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

Nam Poong Signature Dessert
남풍 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

육수에는 국내산 닭고기를 사용합니다 | 국내산 쌀을 사용합니다

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
두부(콩: 국내산)

Vegetables with Noodles or Fried Rice
야채 자장면 또는 야채 볶음밥

Dessert
디저트

Per Person KRW 130,000

국내산 쌀을 사용합니다

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 졸깃한 식감이 특징 "

Fried Beef Tenderloin with Sweet and Sour Sauce89,000

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

Assorted Dim Sum5pcs33,000

모듬 딤섬 (쇠고기: 호주산, 돼지고기: 국내산, 배추: 국내산, 고춧가루: 국내산)

Crystal Har Gow3pcs21,000

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

Kimchi Shrimp Dumplings3pcs21,000

김치 새우 딤섬 (배추: 국내산, 고춧가루: 국내산)
" 아삭한 김치와 탱글한 새우의 식감을 느낄 수 있는 딤섬 "

Steamed Chives Dumplings3pcs21,000

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

Traditional Pork Soup Dumplings3pcs21,000

관탕 소롱포 (돼지고기: 국내산)
" 진한 육즙에 한번 반하고, 쫄득한 피와 풍성한 소에 두번 반하는
남녀노소 누구나 좋아하는 딤섬 "

Pine Mushroom Dumplings3pcs21,000

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

APPETIZER • 전채

Fresh Abalone, Jellyfish, and Vegetable Salad with Vinegar DressingKRW69,000
해파리 전복 냉채 (전복: 국내산)

Cold Roast Beef with Chinese Herbs65,000
오향장육 (쇠고기: 국내산 한우)

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

Buddha Jumps Over the Wall

불도장 (닭고기: 국내산, 돼지고기: 국내산, 전복: 국내산, 건 가리비 관자: 일본산)

• 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 두부(콩: 국내산)

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 (전복: 국내산)

130,000

Sautéed Sea Cucumber and Pork Belly

산동식 해삼 삼겹찜 (돼지고기: 국내산)

120,000

육수에는 국내산 닭고기를 사용합니다 | 국내산 쌀을 사용합니다

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 Rock Fish with Soy Sauce

활 우럭 간장찜 (조피볼락: 국내산)

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 (쇠고기: 국내산 한우, 두부(콩): 국내산)

59,000

Sautéed Eggplant with Minced Beef with Spicy Sauce

어향 가지 (쇠고기: 호주산)

55,000

Fried Eggplant

광동식 가지 튀김 (돼지고기: 국내산)

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

육수에는 국내산 닭고기를 사용합니다 | 국내산 쌀을 사용합니다

BEEF, PORK, PAULTRY • 소, 돼지, 가금류

Fried Beef Tenderloin with Cumin Herb 뜨란향 한우 안심 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 (돼지고기: 국내산)		79,000
Fried Chicken Choice of Garlic & Chili, Spicy or Soy Sauce 닭고기 요리 (깐풍기,라조기,유린기) (닭고기: 국내산)		73,000
Peking Duck 북경오리 (오리고기: 국내산) • 요리 준비를 위하여 2일 전 사전 예약 시 제공됩니다. • 2 day advance reservation is required for preparation.	WHOLE HALF	180,000 90,000

MISCELLANEOUS • 가향류

Sautéed Assorted Seafood with Vegetables 전가복 (전복: 국내산, 가리비 관자: 중국산)		98,000
Sautéed Assorted Seafood and Vegetables with Spicy Sauce 마라상귀 (전복: 국내산, 가리비 관자: 중국산)		95,000
Sautéed Assorted Seafood and Vegetables with XO Sauce XO팔보채 (건 가리비 관자: 일본산, 가리비 관자: 중국산)		95,000
Scorched Rice Soup with Seafood and Vegetables in Clay Pot 해물 누룽지탕 (가리비 관자: 중국산, 찹쌀: 중국산)		93,000
Shredded Seafood and Beef with Vegetables 류산슬 (쇠고기: 호주산)		89,000

육수에는 국내산 닭고기를 사용합니다 | 국내산 쌀을 사용합니다

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 (쇠고기: 국내산 한우, 전복: 국내산, 가리비 관자: 중국산) "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 (쇠고기: 국내산 한우, 전복: 국내산, 가리비 관자: 중국산)		43,000
Spicy Seafood Noodles Soup 전복해물짬뽕 (전복: 국내산, 가리비 관자: 중국산)		39,000
Sichuan-style Dan Dan Noodles 탄탄면 (쇠고기: 호주산)		35,000
Noodles with Shredded Chicken in Soup 기스면 (닭고기: 국내산)		30,000
Noodles with Minced Beef in Black Bean Sauce 소고기 유니 자장면 (쇠고기: 호주산)		32,000
Sichuan Seafood Noodles 해선 사천 자장면 (오징어: 칠레산)		30,000
Noodles with Seafood and Pork Meat in Black Bean Sauce 남풍 자장면 (돼지고기: 국내산, 오징어: 칠레산)		27,000

RICE • 밥

1人分 Per Person

Steamed Rice with Beef Tenderloin 한우 안심 덮밥 (쇠고기: 국내산 한우)		55,000
Steamed Rice with Assorted Seafood 모듬 해산물 덮밥 (전복: 국내산, 가리비 관자: 중국산)		50,000
Steamed Rice with Bean Curd and Minced Beef 한우 안심 마파 두부밥 (쇠고기: 국내산 한우, 두부(콩: 국내산)		50,000
Steamed Rice with Shredded Seafood, Beef, and Vegetables 류산슬밥 (쇠고기: 호주산)		47,000
Beef Tenderloin and Vegetable Fried Rice 한우 안심 볶음밥 (쇠고기: 국내산 한우)		45,000
Steamed Rice with Sautéed Eggplant and Minced Beef 어향가지 덮밥 (쇠고기: 호주산)		43,000
King Crab and Vegetable Fried Rice with XO Sauce XO 게살 볶음밥 (건 가리비 관자: 일본산)		40,000
Seafood and Vegetable Fried Rice 해물볶음밥 (가리비 관자: 중국산)		35,000

육수에는 국내산 닭고기를 사용합니다 | 국내산 쌀을 사용합니다

VEGETARIAN MENU • 채식 메뉴

Black Truffle Soup 생 흑송로 수프	KRW	42,000
Braised Silken Tofu Pine Mushrooms and with Hot Sauce 송이 마파 두부 두부(콩: 국내산)		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	5pcs	30,000

VEGETARIAN RICE • 채식 밥1人分 Per Person

Steamed Rice with Sautéed Eggplant 어항 가지 밥	35,000
Fried Vegetable Rice 야채 볶음밥	35,000

VEGETARIAN NOODLES • 채식 면1人分 Per Person

Vegetables with Noodle Soup 야채 백짬뽕	35,000
Vegetables Noodles with Black Bean Sauce 야채 자장면	27,000

국내산 쌀을 사용합니다

DESSERT • 후식

Fried Honey-Glazed Sweet Potato 고구마 맛탕 (주중 한정 판매)	KRW	30,000
Seasonal Fresh Fruit 계절 과일	1人	25,000
Fried Rice Balls with Sesame 지마구	10pcs	20,000
Ice Cream 아이스크림	1人	20,000

육수에는 국내산 닭고기를 사용합니다 | 국내산 쌀을 사용합니다