



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.

남풍특제소스

- 상탕육수 | 세가지육류와 세가지 야채를 8시간동안 정성스럽게 만든 육수
- 황탕육수 | 닭, 오리육수에 단호박을 넣어 8시간동안 정성스럽게 만든 육수
- 홍문소스 | 닭육수에 돼지족을 넣어 만든 소스
- 황문소스 | 홍문소스에 단호박과 당근을 넣어 만든 소스
- 홍소소스 | 닭육수에 굴소스를 가미하여 만든 소스
- 여자소스 | 날치알을 곁들여 만든 남풍 특제 소스
- 두지소스 | 중국 검은콩을 갈아 만든 소스
- 짜오엔소스 | 사천 향취고추와 소금 후추로 간을 한 소스
- 라조장소스 | 사천식 매콤한 소스에 야채를 갈아 만든 소스
- 미향즙소스 | 사골 육수에 감자, 야채를 갈아 넣어 만든 소스

CHEF SIGNATURE COURSE

Chef's Special Cold Appetizer

주방장 특선 냉채

Dimsum (3 Pieces)

수제 딤섬 3종

Braised Whole Shark's Fin with Bird's Nest

황금 팡이버섯 제비집 홍소 상어 지느러미 찜

(건 삭스핀 50g)

Fried Sea Cucumber and Live Abalone with Fish Roe Sauce

어자 소스를 곁들인 오롱해삼 전복

Stir-fry Live Lobster with Garlic Butter Cheese Sauce

활 랍스터 마늘 버터 구이 치즈소스

Fried Korean Beef and Pickled Vegetables

여수 갓 장아찌를 곁들인 한우 안심

(쇠고기: 국내산 한우)

Noodles or Fried Rice

식사

Dessert

주방장 특선 디저트

2인 이상 (Minimum 2 Persons)

Per Person KRW 170,000

*PAIRING BEVERAGE

수정방 (분주기 120ML)	KRW 190,000	▶ 170,000
서봉주 골드 (분주기 120ML)	90,000	▶ 80,000
연태 블루 (분주기 120ML)	50,000	▶ 45,000
연태 모히또 칵테일 GLS	25,000	▶ 22,000
프로렌티나 (NON-ALCOHOL SPARKLING WINE) GLS	18,000	▶ 16,000



Chef's Special Cold Appetizer

주방장 특선 냉채

Dimsum (2 Pieces)

수제 딤섬 2종

Braised Whole Shark's Fin with Crab Roe Sauce

거창 여주와 활 꽃게살 곰탕 삭스핀 찜

(곰탕: 국내산)

(건 삭스핀 40g)

Fried Sea Cucumber and Eggplant and Potato Ball with Fish Roe Sauce

남풍 어자 해삼 감자 웅심이 가지

Steamed Live Abalone and Fried Foie Gras with Chinese Sauce

산청 시금치를 곁들인 동파 활 전복과 푸아그라

(푸아그라: 프랑스산)

Grilled Beef Inside Skirt and Pickled Vegetables with Vinegar Black Pepper Sauce

제주 양하 장아찌와 흥초 흑후추 소스 토시살

(쇠고기: 미국산)

Noodles or Fried Rice

식사

Dessert

주방장 특선 디저트

2인이상 (Minimum 2 Persons)

Per Person KRW 150,000

***PAIRING BEVERAGE**

수정방 (분주기 120ML)	KRW 190,000 ▶ 170,000
서봉주 골드 (분주기 120ML)	90,000 ▶ 80,000
연태 블루 (분주기 120ML)	50,000 ▶ 45,000
연태 모히또 칵테일 GLS	25,000 ▶ 22,000
프로렌티나 (NON-ALCOHOL SPARKLING WINE) GLS	18,000 ▶ 16,000

CHEF SPECIAL COURSE

Chef's Special Cold Appetizer

주방장 특선 냉채

Braised Whole Shark's Fin with Caviar

철갑 상어 알 상어지느러미 찜

(건 삭스핀 80g)

Braised Korean Sea Cucumber and Abalone with Chef's Special Sauce

기장조 황탕 소스 통 해삼 활 전복

Steamed Sablefish with Black Bean Sauce

가죽나물을 곁들인 검은콩 은대구 찜

Grilled Korean Beef Tenderloin and Old Pumpkin Mousse

늪은 호박무스와 한우 안심 구이

(쇠고기: 국내산)

Buddha Jumps over the Wall

남풍 불도장

(소 알스지: 호주산)

Noodles or Fried Rice

주방장 추천 식사

(랍스터 짬뽕 or 복건식 볶음밥)

(쇠고기: 호주산)

Signature Dessert

시그니처 디저트

2인이상 (Minimum 2 Persons)

Per Person KRW 240,000

*PAIRING BEVERAGE

수정방 (분주기 120ML)	KRW 190,000 ▶ 170,000
서봉주 골드 (분주기 120ML)	90,000 ▶ 80,000
연태 블루 (분주기 120ML)	50,000 ▶ 45,000
연태 모히또 칵테일 GLS	25,000 ▶ 22,000
프로렌티나 (NON-ALCOHOL SPARKLING WINE) GLS	18,000 ▶ 16,000

STEVE JUN COURSE

Chef's Special Cold Appetizer
Steve Jun 스페셜 냉채

Signature Dimsum (3 Pieces)
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

Buddha Jumps Over the Wall
홍삼 고법 불도장
(소 알스지: 호주산)

Noodles or Steamed Rice
주방장 추천 식사
(남풍 모든 단품 식사 중 택1)

Signature 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

*PAIRING BEVERAGE

수정방 (분주기 120ML)	KRW 190,000 ▶ 170,000
서봉주 골드 (분주기 120ML)	90,000 ▶ 80,000
연태 블루 (분주기 120ML)	50,000 ▶ 45,000
연태 모히또 칵테일 GLS	25,000 ▶ 22,000
프로렌티나 (NON-ALCOHOL SPARKLING WINE) GLS	18,000 ▶ 16,000

COUNTRY OF ORIGIN

원산지

닭고기:국내산육수(닭고기:국내산)	오리고기:국내산
돼지고기:국내산	우럭:국내산
도미:국내산	오징어:페루산
민물장어:국내산	전복:국내산
건 가리비:일본산(불도장,XO소스)	가리비:중국산(불도장,XO소스외)
두부(콩:국내산)	쌀:국내산
쌀(누룽지):중국산	

To our valued guests who have food allergies

알레르기 주의사항



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 food allergy or dietary requirements.

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, 그외 알러지가 있는 고객께서는 미리 말씀하여 주시기 바랍니다.

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