



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



Special Cold Appetizer

특선 냉채

Dimsum (2 Pieces)

딤섬 2종

Braised Sea Cucumber and Assorted Stir-Fried Vegetable with Abalone

서해산 건 해삼과 활 전복 야채 볶음

Fried Tofu and Pumpkin Noodles with Dried Scallops Sauce

건관자 소스를 곁들인 손두부 튀김과 호박국수

Steamed Live Sea Bream with Garlic and Leek Sauce

진도 대파 활 도미 찜

Roasted Lobster with Spicy Sauce

매콤한 랍초장 랍스타 구이

Noodles or Fried Rice

식사

Dessert

주방장 특선 디저트

2인이상 (Minimum 2 Persons)

Per Person KRW 120,000

***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 여자 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

(랩스터 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

NAMPOONG SIGNATURE

Fried Sea Cucumber with Fish Roe Sauce KRW 130,000

어자해삼

" 직접 불린 건 해삼을 숙성된 전분으로 살짝 튀겨내
날치알 소스에 버무려 같은 바삭하고 안은 즐거운 식감이 특징 "

Fried Beef Tenderloin with Sweet and Sour Sauce 89,000

쇠고기안심 탕수육 (쇠고기: 국내산 한우)

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

Assorted Dim Sum (5pcs) 33,000

모듬 딤섬 (5종)

Crystal Har Gow (3pcs) 21,000

수정 하가우 (3종)

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

Steamed Mushroom and Kimchi, Clam Dumplings (3pcs) 21,000

능이버섯 김치 백합조개 딤섬 (3종)

" 진한 능이버섯의 풍미와 함께 아삭한 김치, 쫄깃한 백합조개의 식감을 느낄 수 있는 딤섬 "

Steamed Chives Dumplings(3pcs) 21,000

구채화(3종)

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

Traditional Pork Soup Dumplings (3pcs) 21,000

관탕 소롱포 (3종)

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

Seaweed and Fish Roe Dumplings (3pcs) 21,000

기장 미역 날치알 딤섬 (3종)

" 부산 특산품 기장 미역의 오도독한 식감과 쫄깃한 랍스터,
톡톡 튀는 날치알이 XO소스의 매콤한 맛과 조화롭게 어우러진 딤섬 "

APPETIZER • 전채

Fresh Abalone, Jellyfish, and Vegetable Salad with Vinegar Dressing 해파리 전복 냉채	KRW 69,000
Cold Roast Beef with Chinese Herbs 오향장육 (쇠고기:국내산 한우)	65,000
Shrimp with Chinese Spicy Sauce 제주도 닭 새우 화조유 냉채	55,000
Fresh Cucumber with Spicy Herb Sauce 마라오이냉채	49,000

WHOLE SHARK'S FIN (PER PERSON) • 상어지느러미

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(PER PERSON) • 수프

Chinese Special Seafood Soup 불도장 (소 알스지:호주산) • 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
Seafood Combination Soup in Bamboo Bowl 대나무 죽통 해물 스프	53,000
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 and Abalone 해삼 전복	140,000
Cantonese Sautéed Sea Cucumber with Green Onion 파향 해삼탕	120,000
Fried Abalone with Garlic & Chili Sauce 간풍 전복	90,000

LIVE LOBSTER, FRESH FISH • 활 바닷가재, 활 생선

Live Lobster (Steamed or Fried or Sashimi) KRW 150,000
Choice of Sweet Chili, Garlic & Chili, Garlic Butter Sauce, Sashimi
활바닷가재 (칠리, 간퐁, 마늘버터, 사시미) 소스 중 택일

Steamed Live Sea Bream and Vegetables with Garlic Sauce 150,000
의령 가죽나물과 채심을 곁들인 활 도미 마늘찜

Steamed Live Rock Fish with Soy Sauce 130,000
활 우럭 간장찜

PRAWNS • 새우 요리

Choice of Sweet Chili, Garlic & Chili, Mayonnaise, Garlic Burtter Sauce
(칠리, 간퐁, 마요네즈, 마늘버터) 소스 중 택 일

Fried Prawns 중새우 79,000

Stir-fried Sichuan Prawn with Spicy Sauce 79,000
사천식 중새우 볶음

VEGETABLE • 야채류

Bean Curd with Minced Beef in Hot Sauce 59,000
한우 안심 마파 두부 (쇠고기:국내산 한우)

Sautéed Eggplant with Minced Beef with Spicy Sauce 55,000
어향 가지 (쇠고기:호주산)

Fried Eggplant (6pcs) 53,000
광동식 가지 튀김

Assorted Stir-Fried Vegetables 49,000
모듬 야채 볶음

Stir-Fried Shanghai Vegetables with Sauce 49,000
상하이식 교백순 볶음

Steamed Cabbage with Soy Sauce 45,000
통 배추 간장 찜

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

BEEF, PORK, PAULTRY • 소, 돼지, 가금류

Fried Beef Tenderloin with Cumin Herb 뜨란향 소고기 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	79,000
Fried Chicken Choice of Garlic & Chili, Spicy or Soy Sauce 닭고기 요리 (깁퐁기,라조기,유린기)	73,000
Peking Duck 북경식 통오리 • 요리 준비를 위하여 2일 전 사전 예약 시 제공됩니다. • 2 day advance reservation is required for preparation.	200,000

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 (쇠고기:호주산)	89,000

NOODLES • 면

Spicy Seafood Noodles Soup with Lobster 랍스타 짬뽕	KRW 70,000
Fried Noodles with Beef, Seafood and Vegetables 팔진 초면 (쇠고기:국내산 한우) "팔진은 여덟가지의 귀한 재료로 만든 요리로 삶은 면을 펜에 구워서 쫄깃하고 바삭한 면의 식감을 느낄 수 있는 요리"	47,000
Beef and Seafood Noodles Soup 팔진해물탕면 (쇠고기:국내산 한우)	45,000
Noodles with Shredded Chicken in Soup 기스면	40,000
Spicy Seafood Noodles Soup 전복해물짬뽕	39,000
Noodles with Minced Beef in Black Bean Sauce 소고기 유니 자장면 (쇠고기:호주산)	35,000
Sichuan Seafood Noodles 해선 사천 자장면	30,000
Noodles with Seafood and Pork Meat in Black Bean Sauce 남풍 자장면	29,000

RICE • 밥

Steamed Rice with Beef Tenderloin 한우 안심 덮밥 (쇠고기:국내산 한우)	55,000
Steamed Rice with Assorted Seafood 모듬 해산물 덮밥	52,000
Steamed Rice with Bean Curd and Minced Beef 한우 안심 마파 두부밥 (쇠고기:국내산 한우)	50,000
Steamed Rice with Shredded Seafood, Beef, and Vegetables 류산슬밥 (쇠고기:호주산)	49,000
Beef and Vegetable Fried Rice 한우 안심 볶음밥 (쇠고기:국내산 한우)	49,000
Steamed Rice with Sautéed Eggplant and Minced Beef 어항가지 덮밥 (쇠고기:호주산)	47,000
King Crab and Vegetable Fried Rice with XO Sauce XO 게살 볶음밥	45,000
Seafood and Vegetable Fried Rice 해물볶음밥	42,000

COUNTRY OF ORIGIN

원산지

닭고기:국내산육수(닭고기:국내산)	오리고기:국내산
돼지고기:국내산	우력: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, 그의 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.