

# Chef Signature Course

2인이상 (Minimum 2 Persons)

Per Person ₩ 160,000

주방장 특선 냉채  
Chef's Special Cold Appetizer  
(닭고기:국내산)

남풍 딤섬 2종  
Dimsum (2 Piece)

홍소 상어지느러미 찜  
Braised Whole Shark's Fin with Oyster Sauce  
(건 삭스핀 50g)

어자 소스 해삼 전복  
Fried Sea Cucumber and Abalone with Fish Roe Sauce

라조장 활 랍스타 구이  
Fried Live Lobster with Cheese Sauce

백송로 한우 안심 구이  
Fried Korean Beef Tenderloin with White Truffle Sauce  
(쇠고기:국내산 한우)

식사  
Noodles or Fried Rice  
(쌀: 국내산, 돼지고기:국내산, 닭고기:국내산)

주방장 특선 디저트  
Dessert

## \*PAIRING WINE

Non-Alcohol Sparkling Wine	SoJennie Paris	100,000	▶ 70,000
Red Wine	RoundPond,Rutherford,Cabernet	284,000	▶ 198,800
White Wine	Rhys Vineyards, Alesia, Anderson Valley Chardonnay	315,000	▶ 220,500

## \*PAIRING TEA

사음 노백차 음식을 조화롭게하여 속을 편안하게 하는 매우 희귀하고 귀한 명차입니다 ₩ 25,000

PAIRING WINE은 멤버십,쿠폰,제휴카드 등 중복할인은 제외됩니다.



2인이상 (Minimum 2 Persons)

Per Person ₩ 100,000

특선 냉채

Special Cold Appetizer

(닭고기:국내산)

매생이 바지락 스프

Manila Clam Soup with Seaweed

치즈 소스 가리비 전복 버섯 구이

Fried Scallop and Abalone with Cheese Sauce

라조장 랍스타

Steamed Endive and Whole Lobster with Marsh Snail

흑송로 소스 송아지 갈비 구이

Fried Veal chops with Black Truffle Sauce

(쇠고기:호주산)

식사

Noodles or Fried Rice

(쌀: 국내산, 돼지고기:국내산, 닭고기:국내산)

주방장 특선 디저트

Dessert

**\*PAIRING WINE**

Non-Alcohol Sparkling Wine SoJennie Paris 100,000 ▶ **70,000**

Red Wine RoundPond,Rutherford,Cabernet 284,000 ▶ **198,800**

White Wine Rhys Vineyards, Alesia, Anderson Valley Chardonnay 315,000 ▶ **220,500**

**\*PAIRING TEA**

사음 노백차 음식을 조화롭게하여 속을 편안하게 하는 매우 희귀하고 귀한 명차입니다 ₩ **25,000**

PAIRING WINE은 멤버십,쿠폰,제휴카드 등 중복할인은 제외됩니다



2인이상 (Minimum 2 Persons)

Per Person ₩ 130,000

주방장 특선 냉채

Chef's Special Cold Appetizer

(닭고기:국내산)

상탕 상어지느러미 찜

Braised Whole Shark's Fin with Pea Sauce

(건 삭스핀 40g),(돼지고기:국내산)

어자 소스 오롱 해삼

Fried Sea Cucumber and Eggplant,Scallop with Fish Roe Sauce

아보카도 활 전복 구이

Stir-Fried Abalone with Avocado Sauce

흑송로 안심 구이

Fried Beef Tenderloin with Black Truffle Sauce

(쇠고기:미국산)

식사

Noodles or Fried Rice

(쌀: 국내산, 돼지고기:국내산, 닭고기:국내산)

주방장 특선 디저트

Dessert

**\*PAIRING WINE**

Non-Alcohol Sparkling Wine SoJennie Paris 100,000 ▶ **70,000**

Red Wine RoundPond,Rutherford,Cabernet 284,000 ▶ **198,800**

White Wine Rhys Vineyards, Alesia, Anderson Valley Chardonnay 315,000 ▶ **220,500**

**\*PAIRING TEA**

사음 노백차 음식을 조화롭게하여 속을 편안하게 하는 매우 희귀하고 귀한 명차입니다 ₩ **25,000**

PAIRING WINE은 멤버십,쿠폰,제휴카드 등 중복할인은 제외됩니다

# Chef Special Course

2인이상 (Minimum 2 Persons)

Per Person ₩240,000

주방장 특선 냉채  
Chef's Special Cold Appetizer  
(닭고기:국내산)

홍문 상어지느러미 찜  
Braised Whole Shark's Fin with "Hong-Moon Sauce"  
(건 삭스핀 80g)

총향 소스 퀴노아 오롱 해삼  
Fried Sea Cucumber and Quinoa with with Green Onion Sauce

연잎향 제주 옥돔  
Fried tile fish with Soy Sauce  
(옥돔살:국내산)

트러플 한우 안심 구이  
Fried Beef Tenderloin with Black Truffle  
(쇠고기:국내산)

남풍 최고급 불도장  
Buddha Jumps over the Wall  
(오골계:국내산, 소알스지:호주산, 돼지고기:국내산)

주방장 추천 식사  
Noodles or Fried Rice  
(쌀:국내산, 쇠고기:호주산, 닭고기:국내산)

시그니처 디저트  
Signature Dessert

## \*PAIRING WINE

Non-Alcohol Sparkling Wine	SoJennie Paris	100,000	▶ 70,000
Red Wine	RoundPond,Rutherford,Cabernet	284,000	▶ 198,800
White Wine	Rhys Vineyards, Alesia, Anderson Valley Chardonnay	315,000	▶ 220,500

## \*PAIRING TEA

사음 노백차 음식을 조화롭게하여 속을 편안하게 하는 매우 희귀하고 귀한 명차입니다 ₩ 25,000

PAIRING WINE은 멤버십,쿠폰,제휴카드 등 중복할인은 제외됩니다

# Steve Jun Course

2인이상 (Minimum 2 Persons)

Per Person ₩300,000

요리 준비를 위하여 1일 전 사전 예약 시 제공됩니다.  
1 day advance reservation is required for preparation

Steve Jun 특선 냉채  
Chef's Special Cold Appetizer

남풍 시그니처 딤섬 2종  
Signature Dimsum (2 Pieces)  
(돼지고기:국내산)

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

어자 소스 오롱해삼 전복  
Fried Sea Cucumber and Abalone with Fish Roe Sauce

북경오리  
Beijing-style Duck  
(오리:국내산)

홍삼 고법 최고급 불도장  
Buddha Jumps over the Wall "Cantonese-style"  
(오골계:국내산, 소알쓰지:호주산, 돼지고기:국내산)

주방장 추천 식사  
Noodles or Fried Rice  
(쌀:국내산, 쇠고기:호주산, 닭고기:국내산)

시그니처 디저트  
Signature Dessert

## \*PAIRING WINE

Non-Alcohol Sparkling Wine	SoJennie Paris	100,000	▶ 70,000
Red Wine	RoundPond,Rutherford,Cabernet	284,000	▶ 198,800
White Wine	Rhys Vineyards, Alesia, Anderson Valley Chardonnay	315,000	▶ 220,500

## \*PAIRING TEA

사음 노백차 음식을 조화롭게하여 속을 편안하게 하는 매우 희귀하고 귀한 명차입니다 ₩ 25,000

PAIRING WINE은 멤버십,쿠폰,제휴카드 등 중복할인은 제외됩니다

# NamPoong Signature

어자해삼

₩ 130,000

Fried Sea Cucumber with Fish Roe Sauce

직접 불린 건 해삼을 숙성된 전분으로 살짝 튀겨내

날치알 소스에 버무려 겉은 바삭하고 안은 졸깃한 식감이 특징

쇠고기 안심 탕수육 (쇠고기:국내산 한우)

89,000

Fried Beef Tenderloin with Sweet and Sour Sauce

부드러운 한우 안심에 숙성된 전분으로 둥글게 튀김 옷을 입혀

겉은 바삭하고 안은 부드러운 식감이 특징

남풍 돼지 바비큐 (돼지고기:국내산)

80,000

Barbecued Pork

엄선된 조리장의 방식으로 조리된 남풍 대표 시그니처 요리입니다.

껍질은 바삭하게 고기의 육질은 더욱 더 부드럽게 즐길 수 있습니다.

\* 요리 준비를 위하여 3일 전 사전 예약 시 제공됩니다.

\* 3 day advance reservation is required for preparation.

## 전채 • Appetizer

---

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

오향장육 (쇠고기:국내산 한우) 65,000  
Cold Roasted Beef with Chinese Herbs

마라오이냉채 45,000  
Fresh Cucumber with Spicy Herb Sauce

## 상어지느러미 • Whole Shark's Fin (Per Person)

---

홍콩식 게황소스를 곁들인 최고급 건 상어지느러미 찜 200,000  
Braised Whole Shark's Fin with Crab Roe Sauce

제비집을 곁들인 최고급 건 상어지느러미 찜 200,000  
Braised Whole Shark's Fin with Bird's Nest

홍소 건 상어지느러미 찜 180,000  
Braised Whole Shark's Fin with Oyster Sauce

## 수프류 • Soup ( Per Person)

---

불도장 (오골계:국내산, 소알스지:호주산, 돼지등심:국내산) ₩ 130,000  
Chinese Special Seafood Soup

- 요리 준비를 위하여 3시간 전 사전 예약시 제공됩니다.
- 3 Hours advance reservation is required for preparation

흑송로 게살 제비집 수프 59,000  
King Crab Soup with Black Truffle and Bird's Nest

상어지느러미 킹크랩 수프 45,000  
Shark's Fin Soup with King Crab Meat

사천풍 산라탕 40,000  
Hot and Sour Soup

## 해삼, 전복 • Sea Cucumber, Abalone

---

남풍 오롱 해삼 150,000  
Fried Sea Cucumber with Fish Roe Sauce

해삼 전복 140,000  
Sautéed Sea Cucumber, Abalone

파향 해삼탕 120,000  
Cantonese Sautéed Sea Cucumber with Green Onion

깐풍 전복 90,000  
Fried Abalone with Garlic & Chil Sauce



## 활 바닷가재 & 활 생선 • Live Lobster, Fresh Fish

---

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

활 우럭 (간장 소스찜, 탕수) 소스 중 택일 (우럭:국내산) 120,000  
Live Rock Fish  
Choice  
(Choice of Steamed in Soy, Sweet and Sour Sauce)

## 새우 요리 • Prawns

---

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

중새우 Fried Prawns 79,000

왕새우 Fried King Prawns (Per Person) 40,000

## 야채류 • Vegetable

---

어향 동고 (돼지고기:국내산) ₩ 55,000  
Sautéed Shiitake with Minced pork with Spicy Sauce

어향가지 (쇠고기: 호주산) 53,000  
Sautéed Eggplant with Minced Beef with Spicy Sauce

마파두부 (쇠고기: 호주산, 콩:국내산) 50,000  
Bean Curd with Minced Beef in Hot Sauce

모듬 야채 볶음 49,000  
Assorted Stir-Fried Vegetables

## 소, 돼지 가금류 • Beef, Pork and Poultry

---

뜨란향 쇠고기 튀김 (쇠고기:국내산 한우) Fried Beef Tenderloin with Cumin Herb	₩95,000
한우 안심 계절 야채 (쇠고기:국내산한우) Stir-fried Beef Tenderloin with Seasonal Vegetables	93,000
쇠고기 피망 볶음 (쇠고기:호주산) Stir-fried beef and Bell Pepper	85,000
제주산 흑돼지 탕수육 (돼지고기:국내산) Fried Pork with Sweet and Sour Sauce	73,000
닭고기 요리 (깐풍기, 라조기, 유린기)(닭고기:국내산) Fried Chicken Choice of Garlic & chili, Spicy or Soy Sauce	65,000
북경식 통오리 (오리고기:국내산) Peking Duck • 요리 준비를 위하여 2일 전 사전 예약 시 제공됩니다.	200,000

## 가향류 • Miscellaneous

---

전가복 (오징어:페루산) Sautéed Assorted Seafood with Vegetables	98,000
X.O팔보채 (오징어:페루산) Sautéed Assorted Seafood and Vegetables with XO Sauce	93,000
해물 누룽지탕 (누룽지:중국산) Scorched Rice Soup with Seafood and Vegetables in Clay Pot	92,000
류산슬 (쇠고기:호주산) Shredded Seafood and Beef with Vegetables	89,000

## 면 • Noodles

---

류산슬 면 (쇠고기:호주산) Noodles with Shredded Seafood, Beef, and Vegetables	₩45,000
남풍해물볶음면 Stir-Fried Seafood Noodles	45,000
팔진해물탕면 (쇠고기:국내산한우) Beef and Seafood Noodles Soup	39,000
전복해물짬뽕 Spicy Seafood Noodles Soup	35,000
소고기 유니 자장면 (쇠고기:호주산) Noodles with Minced Beef in Black Bean Sauce	32,000
해선 사천 자장면 Sichuan Seafood Noodles	30,000
남풍 자장면 (돼지고기:국내산) Noodles with Seafood and Pork Meat in Black Bean Sauce	28,000

## 밥 • Rice

---

한우안심 덮밥 (쇠고기:국내산한우) Steamed Rice with Beef Tenderloin	53,000
모듬해산물 덮밥 Steamed Rice with Assorted Seafood	49,000
류산슬밥 (쇠고기:호주산) Steamed Rice with Shredded Seafood, Beef, and Vegetables	45,000
마파두부밥 (쇠고기:호주산, 두부(콩):국내산) Steamed Rice with Bean Curd and Minced Beef	45,000
어향가지 덮밥 (쇠고기:호주산) Steamed Rice with Sautéed Eggplant and Minced Beef	45,000
XO계살 볶음밥 King Crab and Vegetable Fried Rice With XO Souce	43,000
해물볶음밥 Seafood and Vegetable Fried Rice	40,000

## 딤섬류 • Dumpling

---

남풍 모듬 딤섬(5종) Assorted Dim Sum(5pcs)	₩33,000
수정 하가우(3종) Crystal Har Gow (3pcs) “한 입 크기로 빚어내어 탱글탱글한 새우의 식감이 매력적인 중국 광둥 지역의 대표적인 딤섬”	21,000
구채화 (3종) Steamed Chives Dumplings(3pcs) “향긋한 부추의 향과 아삭한 식감을 진하게 느낄 수 있는 담백한 딤섬”	21,000
트러플 메추리알 샤오마이(3종) Soft Quail Egg, Pork, Black Truffle Siu Mai(3pcs) “촉촉하게 스며드는 메추리알과 트러플 소스의 향긋한 풍미를 즐길 수 있는 이색적인 딤섬”	21,000
관탕 소룡포(3종) Traditional Pork Soup Dumplings (3pcs) “진한 육즙에 한번 반하고, 쫄득한 피와 풍성한 소에 두번 반하는 남녀노소 누구나 좋아하는 딤섬”	21,000
삼색 쇼마이(3종) Three-color Siu Mai (3pcs) “윗부분의 피가 피어나는 꽃봉오리처럼 빚어낸 딤섬”	21,000

돼지고기:국내산

## 디저트 • Dessert

---

계절 과일 Seasonal Fresh Fruits	25,000
지마구 Baked Red Bean Dumplings with Sesame	20,000
조각 케이크 Piece Cake	19,000