



꿈 속의 집으로 당신을 초대합니다
Dim Sum & Chinese Cuisine 몽중현은
본토 명인이 직접 빚는 30여종의 딤섬과
30년 중식 대가의 철학을 담은
정통 중화 요리의 진수를 선보입니다

난류(가금류), 우유, 메밀, 팥콩, 잣, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류, 호두,
닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함) 등은 알러지를 유발할 수 있으므로,
알러지가 있는 고객께서는 미리 말씀해주시기 바랍니다.

몽중현에서는 전복은 국내산, 가리비는 일본산을 사용합니다.



套餐

코스

Course

Chef's Special Course

鱼子酱配粤式精选前菜
캐비어를 곁들인 광동식 특선 전채
(쇠고기:호주산, 전복:국내산)

Chef's Premium Appetizer Platter with Caviar

点心3种

딤섬 3종

3 Kinds of Dim Sum

野生松茸古法佛跳墙或燕窝上汤
자연송이 불도장 또는 제비집 상탕 스프
(쇠고기:호주산, 닭고기:국내산, 전복:국내산)

Buddha Jumps Over the Wall
or Chef's Special Bird's Nest Soup

清蒸韩国刺极品海参

국내산 특선 통해삼 찜

(돼지고기:국내산)

Braised Korean Sea Cucumber

港式龙虾料理

홍콩식 바닷가재

Hong Kong-Style Lobster

XO酱烤韩牛西冷

XO소스 한우 채끝 구이

(쇠고기:국내산 한우)

Grilled Korean Beef Striploin with XO Sauce

主食

식사

Meals

甜品

후식

Dessert

160,000 (1人)

조리에 사용되는 닭육수용 닭은 국내산만 사용합니다.
코스에서 제공되는 딤섬, 식사 메뉴의 원산지는 딤섬·콘지, 특선 단품에서 확인 가능합니다.

*그날의 스페셜 딤섬이 제공됩니다.

*2인 이상 주문 시 가능합니다.

Course A

鱼子酱配鲍鱼冷盘
캐비어를 곁들인 통전복 냉채
(전복:국내산)
Chilled Whole Abalone with Caviar

点心3种
딤섬 3종
3 Kinds of Dim Sum

松露干贝汤
송로 버섯 건관자 스프
Truffle Dried Scallop Soup

澳门避风塘大虾
마카오식 비풍당 대하
(콩:중국산)
Fried Prawn with Macau-style Crispy Garlic Flakes

荷叶蒸葱油多宝鱼
파간장소스 연잎 도미 찜
(도미:국내산)
Steamed Sea Bream in Lotus Leaf
with Scallion Soy Sauce

四川式烤韩牛西冷
사천식 한우 채끝 구이
(쇠고기:국내산 한우)
Sichuan-Style Grilled Korean Beef Striploin

主食
식사
Meals

甜品
후식
Dessert

125,000 (1人)

조리에 사용되는 닭육수용 닭은 국내산만 사용합니다.
코스에 제공되는 딤섬, 식사 메뉴의 원산지는 딤섬·콘지, 특선 단품에서 확인 가능합니다.

*그날의 스페셜 딤섬이 제공됩니다.
*2인 이상 주문 시 가능합니다.

Course B

精选前菜
특선 전채
(쇠고기:호주산)
Chef's Cold Appetizer Platter

点心3种
딤섬 3종
3 Kinds of Dim Sum

野生松茸紫菜上汤
자연송이 감태 상탕 스프
Superior Broth with Wild Pine Mushroom
and Seaweed

鱼子酱配芙蓉炒蟹肉
캐비어를 곁들인 부용 계살
Stir-fried Egg White with Crab Meat and Caviar

港式蒜蓉蒸鲍鱼
홍콩식 마늘소스 전복 찜
(전복:국내산)
Steamed Abalone
with Hong Kong-style Garlic Sauce

香辣酱海参东坡肉
향라소스 해삼 동파육
(돼지고기:국내산)
Braised Pork Belly and Sea Cucumber
with Spicy Oyster Sauce

主食
식사
Meals

甜品
후식
Dessert

95,000 (1人)

조리에 사용되는 닭육수용 닭은 국내산만 사용합니다.
코스에 제공되는 딤섬, 식사 메뉴의 원산지는 딤섬·콘지, 특선 단품에서 확인 가능합니다.

*그날의 스페셜 딤섬이 제공됩니다.
*2인 이상 주문 시 가능합니다.

Course C

三品前菜

삼품 전채

(쇠고기:호주산)

Three-Item Cold Appetizer Platter

点心2种

딤섬 2종

2 Kinds of Dim Sum

XO酱炒海鲜

XO소스 해산물 볶음

(전복:국내산)

Stir-fried Seafood with XO Sauce

港式蒜蓉蒸虾

홍콩식 마늘소스 새우 찜

Steamed Shrimp

with Hong Kong-style Garlic Sauce

豆豉酱四季豆炒牛里脊

블랙빈소스 그린빈 쇠고기 안심 볶음

(쇠고기:호주산)

Stir-fried Beef Tenderloin and Green Beans
with Black Bean Sauce

主食

식사

Meals

甜品

후식

Dessert

75,000 (1人)

조리에 사용되는 닭육수용 닭은 국내산만 사용합니다.

코스에 제공되는 딤섬, 식사 메뉴의 원산지는 딤섬·콘지, 특선 단품에서 확인 가능합니다.

*그날의 스페셜 딤섬이 제공됩니다.

*2인 이상 주문 시 가능합니다.

Course D

蟹肉银耳汤
게살 은이 버섯 스프
Crab Meat and White Fungus Soup

点心2种
딤섬 2종
2 Kinds of Dim Sum

炸鱼香虾仁茄子
어향 새우 가지
Fried Shrimp and Eggplant

黑醋糖醋猪肉
흑초소스 돼지고기 탕수육
(돼지고기:국내산)
Crispy Pork in Black Vinegar Sauce

主食
식사
Meals

甜品
후식
Dessert

55,000 (1人)

조리에 사용되는 닭육수용 닭은 국내산만 사용합니다.
코스에서 제공되는 딤섬, 식사 메뉴의 원산지는 딤섬·콘지, 특선 단품에서 확인 가능합니다.

*그날의 스페셜 딤섬이 제공됩니다.
*2인 이상 주문 시 가능합니다.

Dim Sum Special Course

Dim Sum Special Course A

羊肚菌鲍鱼汤
모렐 버섯 전복 스프
(전복:국내산)
Morel Mushroom and Abalone Soup

点心6种与鲜虾肠粉
딤섬 6종과 새우 창펀
6 Kinds of Dim Sum
and Shrimp Rice Noodle Roll

避风塘扇贝
비풍당 가리비
Fried Scallop with Crispy Garlic Flakes
(Typhoon Shelter Style)

黑胡椒酱炒牛里脊
흑후추소스 쇠고기 안심 볶음
(쇠고기:호주산)
Stir-fried Beef Tenderloin
with Black Pepper Sauce

主食
식사
Meals

甜品
후식
Dessert

85,000 (1人)

Dim Sum Special Course B

青菜三鲜汤
청채 삼선 스프
Chinese Greens and Seafood Soup

点心5种
딤섬 5종
5 Kinds of Dim Sum

粤式葱香酱炒响螺
광동식 파향소스 소라 볶음
Stir-fried Sea Snail
with Cantonese Scallion Sauce

辣炒牛肉
쇠고기 고추잡채
(쇠고기:호주산)
Stir-fried Beef and Pepper

主食
식사
Meals

甜品
후식
Dessert

65,000 (1人)

조리에 사용되는 닭육수용 닭은 국내산만 사용합니다.
코스에 제공되는 딤섬, 식사 메뉴의 원산지는 딤섬·콘지, 특선 단품에서 확인 가능합니다.

*그날의 스페셜 딤섬이 제공됩니다.
*2인 이상 주문 시 가능합니다.

Kids Course

点心3种

딤섬 3종

하교, 상하이 소롱포, 춘권

3 Kinds of Dim Sum

厨师长精选料理

셰프 추천 요리 [택1]

돼지고기 탕수육 / 망고 새우 / 마요네즈 새우

Chef's Recommended Menu

主食

식사

Meals

甜品

후식

Dessert

35,000 (1人)

조리에 사용되는 닭육수용 닭은 국내산만 사용합니다.
코스예 제공되는 딤섬, 셰프 추천 요리, 식사 메뉴의 원산지는
딤섬·콘지, 특선 단품에서 확인 가능합니다.

*1인 주문 가능합니다.