



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

廚師長精選前菜

셰프 특선 전채

(전복:국내산)

Chef's Premium Appetizer Platter

點心3種

딤섬 3종

3 Kinds of Dim Sum

古法佛跳牆或燕窩上湯

고법 불도장 또는 제비집 상탕 스프

(쇠고기:호주산, 닭고기:국내산, 전복:국내산)

Buddha Jumps Over the Wall

or Chef's Special Bird's Nest Soup

野生松茸配韓國刺極品海參

자연 송이와 국내산 특선 통해삼

Braised Korean Sea Cucumber

with Wild Pine Mushrooms

避風塘龍蝦

비풍당 바닷가재

Fried Lobster with Crispy Garlic Flakes

(Typhoon Shelter Style)

魚香醬韓牛西冷卷

어향소스 한우 채끝 말이

(쇠고기:국내산 한우)

Korean Beef Striploin Roll with Spicy Sauce

主食

식사

Meals

甜品

후식

Dessert

180,000 (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 A

精选冷拼盘
특선 냉채
(쇠고기:호주산, 전복:국내산)
Chef's Cold Appetizer Platter

点心3种
딤섬 3종
3 Kinds of Dim Sum

野生松茸鲍鱼汤
자연 송이 전복 스프
(전복:국내산)
Wild Pine Mushroom and Abalone Soup

葱油蒸多宝鱼
파간장소스를 곁들인 도미 찜
(도미:국내산)
Steamed Sea Bream with Scallion Soy Sauce

港式辣炒海参
홍콩식 매운 해삼 볶음
(돼지고기:국내산)
Hong Kong-style Spicy Sea Cucumber

豉汁牛小排
블랙빈소스 우대 갈비
(쇠고기:미국산)
Braised Beef Short Rib with Black Bean Sauce

主食
식사
Meals

甜品
후식
Dessert

120,000 (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 B

精选四品冷拼盘

사품 냉채

(쇠고기:호주산, 전복:국내산)

Four-Item Cold Appetizer Platter

点心2种

딤섬 2종

2 Kinds of Dim Sum

羊肚菌干贝汤

모렐 버섯 건관자 스프

Morel Mushroom and Dried Scallop Soup

港式蒜蓉蒸大虾

홍콩식 마늘소스 대하 찜

Steamed Prawn with Hong Kong-style Garlic Sauce

金丝乌龙

금사오룽

Stir-fried Sea Cucumber and Shrimp Balls

黑胡椒酱韩牛西冷

통후추소스 한우 채끝 구이

(쇠고기:국내산 한우)

Grilled Korean Beef Striploin with

Black Pepper 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

鲍鱼蟹肉汤
전복 게살 스프
(전복:국내산)

Abalone and Crab Meat Soup

点心2种
딤섬 2종

2 Kinds of Dim Sum

溜三丝
류산슬
(쇠고기:호주산)

Stir-fried Sea Cucumber and Beef

避风塘扇贝
비풍당 가리비

Fried Scallop with Crispy Garlic Flakes
(Typhoon Shelter Style)

四川式炒牛里脊
사천식 쇠고기 안심 볶음
(쇠고기:호주산)

Sichuan-style Stir-fried Beef Tenderloin

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 / Lunch Only

海鲜锅巴汤
해산물 누룽지탕
(낙지:베트남산, 누룽지:대만산)
Sizzling Rice Soup with Seafood

点心2种
딤섬 2종
2 Kinds of Dim Sum

上海式辣椒中虾
상해식 칠리 중새우
Shanghai-style Chili Shrimp

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

60,000 (1人)

조리에 사용되는 닭육수용 닭은 국내산만 사용합니다.
코스예 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

精选三品冷拼盘

삼품 냉채
(쇠고기:호주산)

Three-Item Cold Appetizer Platter

点心6种与鲜虾肠粉

딤섬 6종과 새우 창펀
6 Kinds of Dim Sum
and Shrimp Rice Noodle Roll

粤式鲍鱼全家福

광동식 전가복
(전복:국내산, 낙지:베트남산)
Cantonese-style Stir-fried Abalone
and Seafood

XO 酱四季豆炒牛里脊

XO소스 그린빈 쇠고기 안심 볶음
(쇠고기:호주산)
Stir-fried Beef Tenderloin
and Green Beans with XO Sauce

主食

식사
Meals

甜品

후식
Dessert

80,000 (1人)

Dim Sum Special Course B
/ Lunch Only

蟹肉锅巴汤

게살 누룽지 스프
(누룽지:대만산)

Crab Meat Crispy Rice Soup

点心5种

딤섬 5종
5 Kinds of Dim Sum

芙蓉蛋白三丝鲍鱼

설화 전복 삼슬
(전복:국내산)
Stir-fried Abalone and Vegetables
with Egg-White Fuyong

厨师长精选料理

셰프 추천 요리 [택1]
간풍기 / 칠리새우 /
돼지고기 탕수육
Chef's Recommended Menu

主食

식사
Meals

甜品

후식
Dessert

65,000 (1人)

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

*그날의 스페셜 딤섬이 제공됩니다.

*2인 이상 주문 시 가능합니다.