



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, 팥, 콩, 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

厨师长精选前菜
셰프 특선 전채
(쇠고기:호주산, 전복:국내산)
Chef's Premium Appetizer Platter

点心3种
딤섬 3종
3 Kinds of Dim Sum

古法佛跳墙或野生松茸干贝汤
고법 불도장 또는 자연 송이 건관자 스프
(쇠고기:호주산, 닭고기:국내산, 전복:국내산)
Buddha Jumps Over the Wall
or Wild Pine Mushroom and Dried Scallop Soup

上汤蒸韩国极品整只海参
상탕소스 국내산 통 해삼 찜
Braised Korean Sea Cucumber
With Superior Broth Sauce

港式蒜蓉龙虾
홍콩식 마늘소스 바닷가재
Hong Kong-Style Lobster with Garlic 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

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

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

珍菌燕窝上汤
향고 제비집 스프
Bird's Nest Soup
with Assorted Premium Mushrooms

松露炒海鲜
송로 버섯 해산물 볶음
(전복:국내산)
Stir-fried Seafood with Truffle Sauce

荷叶蒸葱油鲷鱼
파간장소스 연잎 도미 찜
(도미:국내산, 두부(콩:국내산))
Steamed Sea Bream in Lotus Leaf
with Scallion Soy Sauce

XO酱牛小排
XO소스 우대 갈비
(쇠고기:미국산)
Grilled Beef Short Ribs with XO Sauce

主食
식사
Meals

甜品
후식
Dessert

125,000 (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

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

点心3种
딤섬 3종
3 Kinds of Dim Sum

韩牛海鲜锅巴汤
한우 해산물 누룽지탕
(쇠고기:국내산 한우, 낙지:베트남산, 누룽지:대만산)
Sizzling Rice Soup with Korean Beef and Seafood

上海式炒蟹肉
상해식 대게살 볶음
Shanghai-Style Stir-fried Crab Meat

干烹鳗鱼
간풍 장어
(민물장어:국내산)
Fried Freshwater Eel with Spicy Chili Sauce

豆豉酱炒牛里脊
블랙빈소스 쇠고기 안심 볶음
(쇠고기:호주산)
Stir-fried Beef Tenderloin with Black Bean Sauce

主食
식사
Meals

甜品
후식
Dessert

95,000 (1인)

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

羊肚菌青菜丸子汤

모렐 버섯 청채 완자탕

(닭고기:국내산)

Morel Mushroom Soup
with Chinese Greens and Meatballs

点心2种

딤섬 2종

2 Kinds of Dim Sum

炒三鲜

초삼선

Stir-fried Assorted Seafood

新加坡辣椒虾

싱가포르식 칠리 새우

Singapore-style Chili Prawns

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

75,000 (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 D / Lunch Only

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.
코스에 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

牛油果海鲜冷盘
아보카도 해산물 냉채
Chilled Avocado and Seafood Salad

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

避风塘银鳕鱼
비풍당 은대구
Fried Black Cod with Crispy Garlic Flakes
(Typhoon Shelter Style)

XO酱炒牛里脊
XO소스 쇠고기 안심 볶음
(쇠고기:호주산)
Stir-fried Beef Tenderloin with XO Sauce

主食
식사
Meals

甜品
후식
Dessert

85,000 (1人)

Dim Sum Special Course B
/ Lunch Only

青菜三鲜汤
청채 삼선 스프
(낙지:베트남산)
Chinese Greens and Seafood Soup

点心5种
딤섬 5종
5 Kinds of Dim Sum

芙蓉炒蟹肉
부용 게살 볶음
Stir-fried Egg White with Crab Meat

蒜香炸排骨
마늘소스 등갈비 튀김
(돼지고기:미국산)
Deep-fried Pork Ribs with Garlic Sauce

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

*1인 주문 가능합니다.