



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

魚子醬廚師長精選涼菜

캐비어 셰프 특선 냉채
(쇠고기:호주산, 전복:국내산)
Caviar Special Chilled Salad

點心3種

딤섬 3종
3 Kinds of Dim Sum

古法佛跳牆或松茸莫雷爾蘑菇燕窩

고법 불도장 또는 송이 모렐 제비집
(쇠고기:호주산, 닭고기:국내산, 전복:국내산)
Buddha Jumps Over the Wall or
Pine & Morel Mushroom and Bird's Nest Soup

干扇貝醬韓國產極品海參

건관자소스와 국내산 통해삼
Korean Sea Cucumber Dish
with Dried Scallop Sauce

避風塘龍蝦

비풍당 바닷가재
Fried Lobster with Garlic Flakes

四川式牛排骨

사천식 우대 갈비
(쇠고기:미국산)
Sichuan-style Steamed Beef Rib

主食

식사
Meals

甜點

후식
Dessert

180,000 (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

魚子醬大闸蟹肉凉菜

캐비어 대게살 냉채

Chilled Caviar and Crab Meat Salad

点心3种

딤섬 3종

3 Kinds of Dim Sum

干扇贝酱鲍鱼

건관자소스와 통전복

(전복:국내산)

Whole Abalone Dish with Dried Scallop Sauce

荷叶蒸鱼

연잎 생선 찜

(도미:국내산)

Steamed Fish Dish in Lotus Leaf

港式辣海参

홍콩식 매운 해삼

Hong Kong-style Spicy Sea Cucumbers

花椒酱炒韩牛西冷牛排

화조소스 한우 채끝살 볶음

(쇠고기:국내산 한우)

Stir-fried Korean Beef Sirloin
with Sichuan Pepper Sauce

主食

식사

Meals

甜点

후식

Dessert

140,000 (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

精选凉菜
특선 냉채
(쇠고기:호주산, 전복:국내산)
Special Chilled Salads

点心3种
딤섬 3종
3 Kinds of Dim Sum

鲍鱼青菜汤
전복 청채 스프
(전복:국내산)
Abalone and Bok Choy Soup

粤式鲍鱼全家福
광동식 전가복
(전복:국내산, 낙지:베트남산)
Cantonese-style Stir-fried Abalone and Seafood

新加坡式辣椒虾
싱가포르식 칠리 새우
Singapore-style Chili Shrimp

黑胡椒炒牛里脊
흑후추 쇠고기 안심
(쇠고기:호주산)
Stir-fried Beef Tenderloin with Black Pepper Sauce

主食
식사
Meals

甜点
후식
Dessert

110,000 (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 C

四色凉菜

사품 냉채

Four Chilled Salad

点心3种

딤섬 3종

3 Kinds of Dim Sum

港式蒸扇贝

홍콩식 가리비 찜

Hong Kong-style Steamed Scallop

鱼香冬菇

어향 동고

Stir-fried Mushroom and Shrimp Ball
with Spicy Sauce

花椒酱炒牛里脊配四季豆

화조소스 그린빈 안심

(쇠고기:호주산)

Stir-fried Beef Tenderloin and Green Beans
with Sichuan Pepper Sauce

主食

식사

Meals

甜点

후식

Dessert

90,000 (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.

Course D / Lunch Only

银耳蟹肉汤
게살 은이 버섯 스프
Crab Meat and Silver Mushroom Soup

八宝菜
팔보채
(낙지:베트남산)
Stir-fried Seafood and Vegetables

避风塘中虾
비풍당 중새우
Fried Shrimp with Garlic Flakes

时令蔬菜炒牛肉
쇠고기 계절 채소 볶음
(쇠고기:호주산)
Stir-fried Beef and Seasonal Vegetables

主食
식사
Meals

甜点
후식
Dessert

70,000 (1인)

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

*2인 이상 주문 시 가능합니다.

Dim Sum Special Course

Lunch

应季凉菜
계절 냉채
(닭고기:국내산)
Season Special Chilled Salad

点心6种
딤섬 6종
6 Kinds of Dim Sum

厨师长精选料理
셰프 추천 요리 [택1]
팔보채 / 류산슬
돼지고기 탕수육 / 유린기
Chef's Recommended Menu

黑醋酱炒牛里脊
흑초 쇠고기 안심
(쇠고기:호주산)
Stir-fried Beef Tenderloin
with Black Vinegar Sauce

主食
식사
Meals

甜点
후식
Dessert

80,000 (1人)

Dinner

莫雷尔蘑菇干贝汤
모렐 버섯 건관자 스프
Morel Mushroom and
Dried Scallop Soup

点心7种
딤섬 7종
7 Kinds of Dim Sum

香辣鲍鱼炒三鲜
향라 전복 초삼선
(전복:국내산)
Stir-fried Seafood and Vegetables
with Spicy Chili Sauce

黑醋牛里脊糖醋肉
흑초 쇠고기 안심 탕수육
(쇠고기:호주산)
Fried Beef Tenderloin
with Black Vinegar Sauce

主食
식사
Meals

甜点
후식
Dessert

100,000 (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.

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

甜点

후식

Dessert

35,000 (1人)

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

*1인 주문 가능합니다.