



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

(전복:국내산)

Caviar Special Chilled Salad

點心3種

딤섬 3종

3 Kinds of Dim Sum

古法佛跳牆或莫雷尔蘑菇燕窝

고법 불도장 또는 모렐 버섯 제비집

(쇠고기:호주산, 닭고기:국내산, 전복:국내산)

Buddha Jumps Over the Wall or

Morell Mushroom and Bird's Nest Soup

大蔥油醬韓國產極品海參

파향소스 국내산 통해삼

(돼지고기:국내산)

Korean Sea Cucumber Dish

with Green Onion Oil Sauce

避風塘龍蝦

비풍당 바닷가재

Fried Lobster with Garlic Flakes

XO醬蒸牛排骨

XO소스 소갈비 찜

(쇠고기:미국산)

Steamed Beef Rib with XO Sauce

主食

식사

Meals

甜點

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

精选鲍鱼凉菜

특선 전복 냉채

(전복:국내산)

Special Chilled Abalone Salad

点心3种

딤섬 3종

3 Kinds of Dim Sum

魚子醬芙蓉蟹肉

캐비어와 부용 게살

(꽃게:중국산)

Stir-fried Crab Meat, Egg White and Caviar

避风塘扇贝

비풍당 가리비

Fried Scallop with Garlic Flakes

金丝乌龙

금사오룽

Stir-fried Sea Cucumber and Shrimp Balls

黑胡椒松茸炒牛里脊

흑후추 쇠고기 안심 송이 볶음

(쇠고기:호주산)

Stir-fried Beef Tenderloin and Pine Mushroom
with Black Pepper Sauce

主食

식사

Meals

甜点

후식

Dessert

135,000 (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

四色凉菜
사품 냉채
Four 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

蒜蓉蒸虾
마늘소스 증새우 찜
Steamed Shrimp with Garlic Sauce

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

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

110,000 (1인)

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

应季凉菜

계절 냉채

(닭고기:국내산)

Season Special Chilled Salad

点心3种

딤섬 3종

3 Kinds of Dim Sum

海鲜锅巴汤

해산물 누룽지탕

(낙지:베트남산, 누룽지:대만산)

Sizzling Rice Soup with Seafood

炸鱼香虾仁茄子

어향 새우 가지

Fried Shrimp and Eggplant with Spicy Sauce

中式炸牛排骨

중화 등갈비 튀김

(돼지고기:미국산)

Chinese-style Fried Pork Ribs

主食

식사

Meals

甜点

후식

Dessert

85,000 (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

银耳蟹肉汤
게살 은이 버섯 스프
(꽃게:중국산)
Crab Meat and Silver Mushroom Soup

点心2种
딤섬 2종
2 Kinds of Dim Sum

香辣中虾
향라 증새우
Fried Shrimp with Spicy Sauce

时令蔬菜炒牛肉和花卷
쇠고기 계절 채소 볶음과 꽃빵
(쇠고기:호주산)
Stir-fried Beef and Seasonal Vegetables

主食
식사
Meals

甜点
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.

Dim Sum Special Course

Lunch

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

点心6种
딤섬 6종
6 Kinds of Dim Sum

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

四川式炒牛肉
사천식 쇠고기 볶음
(쇠고기:호주산)
Sichuan-style Stir-fried Beef

主食
식사
Meals

甜点
후식
Dessert

75,000 (1人)

Dinner

芙蓉蟹肉
부용 게살
(꽃게:중국산)
Stir-fried Crab Meat and Egg White

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

95,000 (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.