



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

特選套餐

특선 코스

Special Course

Chef's Special Course / All Day

粵式招牌燒味精選前菜

광동식 시그니처 바비큐 전채

크리스피 바비큐(돼지고기:칠레산), 허니 차슈(돼지고기:국내산),

모델 버섯 전복 냉채(돼지고기:국내산, 전복:국내산)

Cantonese Signature BBQ Appetizer Platter

點心2種與魚子醬蟹肉春卷

딤섬 2종과 캐비어 대게살 춘권

2 Kinds of Dim Sum

and Caviar Crab Meat Spring Roll

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

(돼지고기:국내산)

Braised Korean Sea Cucumber

with Wild Matsutake

豉椒龍蝦

블랙빈 칠리소스 바닷가재

Fried Lobster with Black Bean Chili Sauce

松露配蒸韓牛西冷

송로 버섯을 더한 한우 채끝 찜

(쇠고기:국내산 한우)

Steamed Korean Beef Striploin with Truffle

主食

식사

*참송이 버섯 기스면(닭고기:국내산)

으로 변경 가능

Meals

甜品

후식

Dessert

220,000 (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.

午市套餐

점심 코스

Lunch Course

Lunch Course A

粵式三鮮前菜

광동식 삼선 전채

허니 차슈(돼지고기:국내산),
XO소스 전복 냉채(전복:국내산), 문어 냉채
Cantonese Three Delicacies Appetizer

點心3種

딤섬 3종

3 Kinds of Dim Sum

魚子醬配芙蓉蟹肉

캐비어와 부용 게살

Stir-fried Egg White with Crab Meat and Caviar

姜葱油淋脆炸鯛魚

파생강소스를 곁들인 도미 튀김
(도미:국내산)

Fried Sea Bream with Ginger-Scallion Oil

XO醬炒韓牛西冷

XO 소스 한우 채끝 볶음
(쇠고기:국내산 한우)

Stir-fried Korean Beef Striploin with XO Sauce

主食

식사

*참송이 버섯 기스면(닭고기:국내산)
으로 변경 가능
Meals

甜品

후식

Dessert

125,000 (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.

Lunch Course B

羊肚菌配鲍鱼冷盘

모렐 버섯 전복 냉채

(돼지고기:국내산, 전복:국내산)

Morel Mushroom and Abalone Cold Appetizer

点心3种

딤섬 3종

3 Kinds of Dim Sum

野生松茸上汤

자연 송이를 더한 상탕 스프

Superior Broth with Wild Matsutake

澳门避风塘大虾

마카오식 비풍당 대하

(콩:중국산)

Macau-style Prawn with Crispy Garlic Flakes

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

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.

Lunch Course C

蟹肉银耳汤

게살 은이 버섯 스프

Crab Meat and White Fungus Soup

油淋鸡

유린기

(닭고기:국내산)

Fried Chicken with Hot and Sour Soy Sauce

新加坡辣椒虾

싱가포르식 칠리 새우

Singapore-style Chili Prawns

辣炒牛肉与花卷

쇠고기 고추잡채와 꽃빵

(쇠고기:호주산)

Stir-fried Beef with Peppers and Steamed Bun

主食

식사

Meals

甜品

후식

Dessert

75,000 (1人)

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

*2인 이상 주문 시 가능합니다.

Dim Sum Special Course / Lunch

紫菜鲍鱼粥

감태를 더한 전복 콘지
(전복:국내산, 쌀:국내산)
Abalone Congee with Seaweed

点心4种与鲜虾肠粉

딴섬 4종과 새우 창판
4 Kinds of Dim Sum
and Shrimp Rice Noodle Roll

港式蒜蓉蒸扇贝

홍콩식 마늘소스 가리비 찜
Steamed Scallops
with Hong Kong-style Garlic Sauce

黑醋糖醋牛里脊

흑초소스 쇠고기 안심 탕수육
(쇠고기:호주산)
Crispy Beef Tenderloin in Black Vinegar Sauce

主食

식사
Meals

甜品

후식
Dessert

85,000 (1人)

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

*그날의 스페셜 딴섬이 제공됩니다.

*2인 이상 주문 시 가능합니다.

晚市套餐

저녁 코스

Dinner Course

Dinner Course A

粵式烧味前菜

광동식 바비큐 전채

크리스피 바비큐(돼지고기:칠레산),
허니 차슈(돼지고기:국내산), XO소스 전복 냉채(전복:국내산)
Cantonese BBQ Appetizer Platter

点心3种

딤섬 3종

3 Kinds of Dim Sum

野生松茸灌汤饺

자연 송이를 더한 관탕교

(돼지고기:국내산, 두부(콩:국내산))
Wild Matsutake Soup Dumpling

港式蒜蓉蒸大虾

홍콩식 마늘소스 대하 찜

Steamed Prawn
with Hong Kong-style Garlic Sauce

上汤焖济州玉鲷

상탕소스를 곁들인 제주 옥돔 조림
(옥돔:국내산)

Braised Jeju Tilefish with Superior Broth

松露配韩牛西冷南煎丸子

송로 버섯을 더한 한우 채끝 난자 완스
(쇠고기:국내산 한우)

Braised Korean Beef Striploin Meatball
with Truffle

主食

식사

*참송이 버섯 기스면(닭고기:국내산)
으로 변경 가능
Meals

甜品

후식

Dessert

160,000 (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.

Dinner Course B

精选冷菜

특선 냉채

Chef's Cold Appetizer Platter

点心3种

딤섬 3종

3 Kinds of Dim Sum

紫菜野生松茸上汤

감태와 자연 송이를 더한 상탕스프

Superior Broth with Seaweed
and Wild Matsutake

荷叶姜葱油蒸鲷鱼

파생강소스를 곁들인 연잎 도미 찜

(도미:국내산)

Steamed Sea Bream in Lotus Leaf
with Ginger-Scallion Oil

四川式脆豆腐鲍鱼

사천식 두부 튀김과 전복

(전복:국내산, 두부(콩:국내산))

Sichuan-style Crispy Tofu with Abalone

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

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.

Dinner Course C

四品冷菜
사품 냉채
(쇠고기:호주산)
Four-Item Cold Appetizer Platter

点心2种
딤섬 2종
2 Kinds of Dim Sum

青菜鲍鱼汤
청채 전복 스프
(전복:국내산)
Abalone and Bok Choy Soup

港式蒜蓉蒸虾
홍콩식 마늘소스 새우 찜
Steamed Shrimp
with Hong Kong-style Garlic Sauce

黑醋糖醋牛里脊
흑초소스 쇠고기 안심 탕수육
(쇠고기:호주산)
Crispy Beef Tenderloin in Black Vinegar Sauce

主食
식사
Meals

甜品
후식
Dessert

95,000 (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 / Dinner

羊肚菌配鲍鱼冷盘
모렐 버섯 전복 냉채
(돼지고기:국내산, 전복:국내산)
Morel Mushroom and Abalone Cold Appetizer

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

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

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

105,000 (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.