



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

古法佛跳牆或莫雷爾蘑菇燕窩
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

紅燒醬韓國產極品海參
홍소소스 국내산 통해삼
Korean Sea Cucumber Dish
with Hongshao 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

精选凉菜
특선 냉채
(전복:국내산)
Special Chilled Salad

点心3种
딤섬 3종
3 Kinds of Dim Sum

魚子醬芙蓉蟹肉
캐비어와 부용 게살
Stir-fried Crab Meat, Egg White and Caviar

荷叶蒸鱼
연잎 생선 찜
(도미:국내산)
Steamed Fish Dish in Lotus Leaf

金丝乌龙
금사오롱
Stir-fried Sea Cucumber and Shrimp Balls

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

松茸炒海参
송이 해삼
Stir-fried Pine Mushroom and Sea Cucumber

炸鱼香虾仁茄子
어향 새우 가지
Fried Shrimp and Eggplant with Spicy Sauce

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

主食
식사
Meals

甜点
후식
Dessert

105,000 (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

鲍鱼凉菜

통전복 냉채

(전복:국내산)

Chilled Whole Abalone and Tomato Salad

点心3种

딤섬 3종

3 Kinds of Dim Sum

海鲜锅巴汤

해산물 누룽지탕

(낙지:베트남산, 누룽지:대만산)

Scorched Rice Soup with Seafood

避风塘中虾

비풍당 중새우

Fried Shrimp with Garlic Flakes

红烧肉

홍소육

(돼지고기:국내산)

Steamed Pork Belly with Hongshao Sauce

主食

식사

Meals

甜点

후식

Dessert

80,000 (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

点心2种
딤섬 2종
2 Kinds of Dim Sum

香辣炒三鲜
향라 초삼선
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

60,000 (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

应季凉菜
계절 냉채
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 / 중새우 /
돼지고기 탕수육 / 유린기
Chef's Recommended Menu

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 (1人)

Dinner

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

点心7种
딤섬 7종
7 Kinds of Dim Sum

风味鳗鱼
퐁미 장어
(민물장어:국내산)
Fried Freshwater Eel with Oyster Sauce

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

主食
식사
Meals

甜点
후식
Dessert

90,000 (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.