



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, 팥콩, 잣, 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

厨师长精选凉菜
셰프 특선 냉채
(쇠고기:호주산, 전복:국내산)
Chef's Special Chilled Salad

点心3种
딤섬 3종
3 Kinds of Dim Sum

古法佛跳墙或松茸燕窝汤
고법 불도장 또는 송이 제비집 스프
(쇠고기:호주산, 닭고기:국내산, 전복:국내산)
Buddha Jumps Over the Wall or
Pine Mushroom and Bird's Nest Soup

XO酱韩国产极品海参
XO소스 국내산 통해삼
Korean Sea Cucumber Dish
with XO Sauce

避风塘龙虾
비풍당 바닷가재
Fried Lobster with Garlic Flakes

四川式牛排骨
사천식 소갈비 찜
(쇠고기:미국산)
Sichuan-style Steamed Beef Rib

主食
식사
Meals

甜点
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

帝王蟹肉凉菜
대게살 냉채
Chilled King Crab Meat Salad

点心3种
딤섬 3종
3 Kinds of Dim Sum

松茸鲍鱼汤
송이 전복 스프
(전복:국내산)
Pine Mushroom and Abalone Soup

蒜蓉蒸大虾
마늘소스 대하 찜
Steamed Jumbo Shrimp with Garlic Sauce

港式辣海参
홍콩식 매운 해삼
Hong Kong-style Spicy Sea Cucumbers

黑豆沙司炒牛里脊
쇠고기 안심 블랙빈 소스
(쇠고기:호주산)
Stir-fried Beef Tenderloin
with Black Bean Sauce

主食
식사
Meals

甜点
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

四色凉菜
사품 냉채
(쇠고기:호주산, 전복:국내산)
Four Chilled Salads

点心3种
딤섬 3종
3 Kinds of Dim Sum

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

避风塘扇贝
비풍당 가리비
Fried Scallop with Garlic Flakes

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

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.

Course C

应季凉菜

계절 냉채

(쇠고기:호주산)

Season Special Chilled Salad

点心2种

딤섬 2종

2 Kinds of Dim Sum

炒三鲜

초삼선

Stir-fried Seafood and Vegetables

炸鱼香虾仁茄子

어향 새우 가지

Fried Shrimp and Eggplant with Spicy Sauce

XO酱炒牛肉配四季豆

XO소스 그린빈 쇠고기 볶음

(쇠고기:호주산)

Stir-fried Beef and Green Beans
with XO Sauce

主食

식사

Meals

甜点

후식

Dessert

75,000 (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

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

猪肉糖醋肉
돼지고기 탕수육
(돼지고기:국내산)
Fried Pork with Sweet and Sour Sauce

主食
식사
Meals

甜点
후식
Dessert

60,000 (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.

Dim Sum Special Course

Dim Sum Special Course A

三色凉菜
삼품 냉채
(쇠고기:호주산)
Three Chilled Salads

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

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

四川式炒牛里脊
사천식 쇠고기 안심
(쇠고기:호주산)
Sichuan-style Stir-fried Beef Tenderloin

主食
식사
Meals

甜点
후식
Dessert

80,000 (1人)

Dim Sum Special Course B
/ Lunch Only

青菜海鲜汤
청채 해산물 스프
Bok Choy and Seafood Soup

点心5种
딤섬 5종
5 Kinds of Dim Sum

厨师长精选料理
셰프 추천 요리 [택1]
류산슬 / 깐풍기 / 유린기 /
돼지고기 탕수육
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

65,000 (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.