



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

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.
코스에 제공되는 딤섬, 식사 메뉴의 원산지는 딤섬·콘지, 특선 단품에서 확인 가능합니다.

*그날의 스페셜 딤섬이 제공됩니다.
*2인 이상 주문 시 가능합니다.

Course A

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

莫雷尔蘑菇干贝汤

모렐 버섯 건관자 스프

Morel Mushroom and Dried Scallop 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

120,000 (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 B

精选前菜

특선 전채

(쇠고기:호주산, 전복:국내산)

Chef's Cold Appetizer Platter

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

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 (1인)

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 C

三品前菜

삼품 전채

(닭고기:국내산)

Three-Item Cold Appetizer Platter

点心2种

딤섬 2종

2 Kinds of Dim Sum

炒三鲜

초삼선

(낙지:베트남산)

Stir-fried Seafood and Vegetables

炸鱼香虾仁茄子

어향 새우 가지

Fried Shrimp and Eggplant with Spicy Sauce

花椒酱炒牛肉配四季豆

화조소스 그린빈 쇠고기 볶음

(쇠고기:호주산)

Stir-fried Beef and Green Beans
with Sichuan Pepper Sauce

主食

식사

Meals

甜点

후식

Dessert

75,000 (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
Crab Meat and Silver Mushroom Soup

点心2种
딤섬 2종
2 Kinds of Dim Sum

中虾料理
중새우 요리
Fried Shrimp Dish

红烧酱东坡肉
홍소소스 동파육
(돼지고기:국내산)
Braised Pork with Hongshao Sauce

主食
식사
Meals

甜点
후식
Dessert

55,000 (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

Dim Sum Special Course A

四品前菜
사품 전채
(닭고기:국내산)
Four-Item Cold Appetizer Platter

点心7种
딤섬 7종
7 Kinds of Dim Sum

避风塘银鳕鱼
비풍당 은대구
Fried Black Cod with Crispy Garlic Flakes
(Typhoon Shelter Style)

XO酱炒牛里脊
XO소스 쇠고기 안심 볶음
(쇠고기:호주산)
Stir-fried Beef Tenderloin with XO Sauce

主食
식사
Meals

甜点
후식
Dessert

85,000 (1人)

Dim Sum Special Course B
/ Lunch Only

青菜三鲜汤
청채 삼선 스프
Chinese Greens and Seafood Soup

点心5种
딤섬 5종
5 Kinds of Dim Sum

芙蓉炒蟹肉
부용 게살 볶음
Stir-fried Egg White with Crab Meat

辣炒牛肉与花卷
쇠고기 고추잡채와 꽃빵
(쇠고기:호주산)
Stir-fried Beef and Pepper

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.

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.
코스에 제공되는 딤섬, 셰프 추천 요리, 식사 메뉴의 원산지는
딤섬·콘지, 특선 단품에서 확인 가능합니다.

*1인 주문 가능합니다.