

Sommelier's Selection Wine & Baijiu Pairing

웨이루의 섬세한 요리와 완벽한 조화를 이루며 깊은 맛을 더해줄 와인과 고량주를 경험해 보세요.

WINE PAIRING

Veuve Clicquot Yellow Label NV

풍부한 브리오슈 향과 잘 익은 사과, 시트러스의 풍미가 조화를 이루며 구조감이 탄탄한 클래식 샴페인입니다. 상큼하게 시작하는 전채요리와 매칭이 좋으며 식욕을 돋워 줍니다.

*pairing: 매실향 키조개, 참소라 전채와 캐비아

Chablis 1er Cru Fourchaume - Domaine William Fèvre

산미와 아로마가 매력적인 프랑스 샤블리 지역의 화이트와인입니다. 샤블리 특유의 미네랄과 선명한 산도가 전복의 섬세한 감칠맛과 돼지고기의 부드러운 풍미를 균형 있게 끌어올려 줍니다.

*pairing: 금옥양육전복, 크랩 칠리소스

Cabernet Sauvignon - Textbook

미국 나파 밸리의 정석이라 불리며 검은 과실 향, 산미, 은은한 탄닌이 매력적인 텍스트북 카베르네 소비뇽입니다. 탄탄한 구조감과 농익은 과실 향이 한우 안심의 깊은 풍미와 특제 소스의 감칠맛을 조화롭게 해줍니다.

*pairing: 국내산 한우 안심 채소볶음, 센젠소스

100,000

*각 와인은 코스에 맞춰 한 잔씩 제공됩니다.

BAIJIU PAIRING

Mingniang 408 명양408 | 40.8%

천연식물에서 활성인자를 추출해 도수가 높지만 목 넘김이 좋고 숙취가 없는 고량주입니다.

*pairing: 금옥양육전복, 크랩 칠리소스

Si Lu Kaoliang 사려 | 52%

루저 우 지방의 찰홍수수(고량)를 주원료로 니교 고태 발효를 통해 술 자체가 맑고 투명하며 향이 강한 농향형 백주입니다.

*pairing: 북경오리

Xi Feng Jiu Gold 20 Years 서봉주 골드 20년 | 52%

중국에서 가장 오래된 술 중 하나로 첫맛은 달고 부드러우면서도 뒷맛은 깔끔하고 여운이 오래 남는 봉향형의 대표적인 명주입니다.

*pairing: 국내산 한우 안심 채소볶음, 센젠소스

100,000

*각 고량주는 한 분주기(30ml)씩 제공됩니다.

All prices are inclusive of 10% service charge & 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함 되어있습니다.
以上标记价格包含10%的服务费与10%的附加税, 我们谢绝小费。

A Feast of Affection

정연 情宴

정을 나누는 식사

Plum-flavored Pen Shell, Top Shell with Caviar
매실향 키조개, 참소라 전채와 캐비아 梅實汁魚子醬帶子海螺前菜

Buddha Jumps over the Wall
황실 불도장 皇室佛跳牆

Peking Duck
북경오리 北京烤鴨

Braised Golden Abalone with Minced Pork, Crab Chili Sauce
금옥양육전복, 크랩 칠리소스 蟹肉辣椒醬金玉釀肉鮑魚

Stir-fried Korean Hanwoo Beef Tenderloin
with Vegetables, Ginger Scallion Sauce
국내산 한우 안심 채소, 센젠소스볶음 韓牛裏脊炒菜, 大蔥薑汁

Noodles or Fried Rice
식사 食事

Citrus Sikhye Granita, Tomato
유자 식혜 그라니타, 토마토 柚子甜米露雪花冰 配 圣女果

300,000

*식재료 수급에 따라 일부 메뉴는 변경될 수 있습니다.

All course menus require a minimum order of two guests and coffee or tea will be served.

모든 코스 메뉴는 2인 이상 주문이 가능하며 커피 또는 차가 제공됩니다.

If you have any food allergies, intolerances, or religious dietary requirements, please inform our staff.

음식과 관련하여 특이사항 및 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

如对任何食物有特殊要求或有过敏反应, 请提前告知我们的员工。