

味樓

WEI LOU

Chinese Restaurant

WEI LOU

웨이루 味樓

Modern Chinese restaurant 'Wei Lou', located on the 34th floor of the Grand InterContinental Seoul Parnas, customers can enjoy the best quality Beijing roasted duck presented by a professional chef from Quanjude, a famous restaurant in Beijing, as well as the light and simple taste of Shandong cuisine at a reasonable price.

그랜드 인터컨티넨탈 서울 파르나스 34층에 위치한 모던 차이나이즈 레스토랑 '웨이루'에서는 국내 최고의 베이징덕과 산지 직송 재료를 사용하여 담백하고 건강한 산둥요리를 비롯해 다양한 파인 다이닝을 합리적인 가격으로 즐기실 수 있습니다. 30년 경력의 양 쇼우 렌(楊守仁) 수석 셰프가 이끄는 웨이루 팀의 세심한 배려, 정성과 함께 중식 파인 다이닝을 경험해보십시오.

格蘭德洲際酒店首爾Parnas34層的摩登中餐廳“味樓”供應由北京烤鴨專門店“全聚德”大廚傾情奉上的正宗北京烤鴨，並選用最新鮮的食材呈現健康的山東料理等多種美味料理，價格合理且味道正宗鮮美。

아래 식재료는 국내산을 사용합니다.

쌀(밥, 죽), 닭고기, 돼지고기, 오리고기, 한우, 조피블락, 전복, 민물장어, 배추김치의 배추와 고춧가루, 두부(대두)

가리비는 일본산을 사용합니다.

누룽지의 쌀은 중국산을 사용합니다.

P PORK **N** NUT **V** VEGETARIAN **S** SPICY ★ SIGNATURE DISH

Food allergies, food intolerance and religious interest.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 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。

WEILOU SIGNATURE

Peking Duck

200,000 WHOLE PIECE / 1마리

북경오리 北京烤鴨

Sautéed Duck Breast with Vegetables or Duck Soup

볶음 or 탕

Black Truffle 송로버섯 松露蘑菇 40,000 / 15g

Caviar 캐비어 黑魚子醬 90,000 / 28g

Eloquently prepared by our chef who got his start at the Quanjude, a famous restaurant in Beijing, each and every duck must be basted repeatedly with a special marinate and then slow roasted to give it that crispy exterior yet leave the meat tender. Take a slice and place it on a freshly-made flour wrap with a little hoisin sauce and scallions and cucumbers, and you have prepared one of the world's most sought-after delicacies.

웨이루의 베이징덕은 전취덕 출신 셰프가 여러 차례 양념을 발라가며 베이징 현지 방식으로 구워낸 오리 요리로 속은 부드럽고 촉촉하며 겉은 바삭한 전통의 맛을 살린 전취덕 고유 풍미를 느낄 수 있습니다. 갓 구워낸 밀 전병에 소스와 야채를 싸서 드시면 더욱 맛이 좋습니다.

味樓的北京烤鴨是全聚德餐厅出身的厨师将鸭肉多遍涂抹调味酱并烘烤的正宗北京烤鸭料理，可以品尝到全聚德烤鸭外酥里嫩的传统味道。搭配刚出炉的煎饼酱和蔬菜卷用，味道堪称一绝。

Pre-order required one day in advance

하루 전 사전 주문 필수

必需前一天預定

Live Lobster

200,000 / 1kg

바닷가재 活龍蝦

YOUR CHOICE OF SAUCES

소스선택

Chili Sauce 칠리 소스 乾燒汁

Ginger, Leek Sauce 대파 생강 소스 大葱, 姜汁

Steamed Garlic Sauce 마늘 짬 소스 蒜香汁

Crab Meat with Singapore Chili Sauce (Extra Charge 30,000) 싱가포르 칠리 게살 소스 蟹肉新加坡辣醬 **S**

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。

CHEF'S SIGNATURE

모단 牡丹

Superior Bird's Nest, King Crab Meat
and Dried Scallop Soup
제비집 대게살 건관자 수프 燕窩蟹肉乾貝湯

Assorted Homemade Dimsum(3 pieces) **P**
딤섬點心

Peking Duck
북경오리 北京烤鴨

Steamed Whole Abalone with Black Truffle
송로버섯 길품 통전복찜 松露蘑菇蒸鮑魚

Sautéed Korean Beef with Black Pepper Sauce
한우 안심 흑후추소스 黑椒牛肉粒

Noodles or Fried Rice
식사 食事

Chef's Special Dessert
후식 甜品

250,000

Assorted Homemade Dimsum(3 pieces) **P**
딤섬點心

Seafood and Mushroom Soup
해산물 버섯 수프 海鮮蘑菇湯

Sautéed Chicken, Cashew Nut
and Red Pepper **S N**
홍고추 닭고기 宮保雞球

Steamed Abalone with Singapore Chili Sauce
싱가폴 칠리 소스 전복찜 辣醬蒸鮑魚

Noodles or Fried Rice
식사 食事

Chef's Special Dessert
후식 甜品

120,000

웨이루 프리미엄 Tea Pair 1 + 36,000

야생성 고수차의 잎으로 만든 '야생홍(홍차)과 솜털이 덮인 찻잎을 그대로 말려 하얀 빛을 띠는 '고수백차'의 조화를 선보입니다.
깔끔한 뒷맛과 상큼한 향이 특징인 창녕 야생홍을 요리와 함께 열을 내리는 효능을 지니는 백차를 웨이루 특선 디저트와 즐겨 보십시오.

All of the course menus required a minimum order of two and coffee or tea will be served.
각 코스메뉴는 2인 이상 주문 가능하며 커피 또는 차가 제공됩니다.

Food allergies, food intolerance and religious interest.
We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.
如對任何食物有特殊要求或有過敏反應，請提前告知我們的員工。

하화 荷花

King Crab Meat Soup
대게살 수프 蟹肉湯

Steamed Whole Abalone with Black Bean Sauce
검은콩소스 통전복찜 豆豉汁蒸鮑魚

Fried Lobster with Garlic Sauce
간풍 랍스터 乾烹龍蝦

Sautéed Korean Beef with Hong Kong Style
Black Pepper Sauce
홍콩식 후추소스 한우 안심 港式胡椒醬牛肉

Noodles or Fried Rice
식사 食事

Chef's Special Dessert
후식 甜品

150,000

동백 冬柏

“Wei Lou” Special Cold Dish
웨이루 전채 “味樓” 特味前菜

Hangzhou West Lake Beef Soup
항주 서호 소고기 수프 杭州西湖牛肉羹

Fried Prawn
with Singapore Crab Meat Chili Sauce **S**
싱가폴 칠리 게살 소스 새우 蟹肉新加坡辣醬中蝦

Sautéed Korean Beef and Pine Mushrooms
with Oyster Sauce
송이 한우 안심 볶음 松茸牛肉

Steamed Mero with Soy Sauce
간장소스 메로찜 清蒸鱈魚

Noodles or Fried Rice
식사 食事

Chef's Special Dessert
후식 甜品

180,000

웨이루 프리미엄 Tea Pair 2 + 36,000

해발고도 2500m 이상의 서늘한 기후에서 키운 '대설산 야생차(보이차)와 부드러운 목넘김이 특징인 '고수백차'의 조화.
여운이 오래도록 입안에 맴도는 야생차를 요리와 함께 열을 내리는 효능을 지닌 백차를 웨이루 특선 디저트와 함께 즐겨 보십시오.

All of the course menus required a minimum order of two and coffee or tea will be served.
각 코스메뉴는 2인 이상 주문 가능하며 커피 또는 차가 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。

APPETIZER

전채 前菜

	REGULAR DISH 大盆	SMALL DISH 小盆
Korean Beef Cold Cut with Five Spice  오향장육 辣味五香醬牛肉	125,000	75,000
Chilled Abalone, Shrimp and Scallop with Mustard Sauce 삼선 전채 겨자 소스 芥汁涼拌三鮮	125,000	75,000
“Wei Lou” Special Cold Dish 웨이루 전채 “味樓” 特味前菜	145,000	87,000
Chilled Jelly Fish and Abalone 해파리 전복 냉채 海蜇餅鮑漁	150,000	90,000
★ Assorted Seafood, Vegetables and Noodle Sheet with Mustard Sauce 양장피 전채 兩張皮前菜	180,000	108,000

Food allergies, food intolerance and religious interest.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 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。

SOUP

탕 湯

	PER PERSON 1人分
Hot and Sour Tofu Soup S 산라탕 四川酸辣湯	53,000
Seafood Soup 해산물 맑은 수프 菜胆三鮮湯	53,000
King Crab Meat Soup 킹크랩 수프 金菇蟹肉湯	53,000
Hot and Sour Lobster Soup S 바닷가재 산라탕 酸辣龍蝦羹	78,000
Superior Bird's Nest Soup 제비집 수프 燕窩湯	115,000
Superior Bird's Nest and Crab Meat Soup 제비집 게살 수프 蟹肉燕窩湯	115,000
Buddha Jump Over The Wall C 황실 불도장 皇室佛跳牆	160,000

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。

SEA CUCUMBER, ABALONE

해삼, 전복 海蔘, 鮑魚

	REGULAR DISH 大盆	SMALL DISH 小盆
Sautéed Abalone and Pine Mushrooms 전복 송이 鮑魚松茸	190,000	114,000
Braised Sea Cucumber with Hong So Sauce 홍소 해삼 紅燒海蔘	290,000	174,000
★ Sea Cucumber Rolls Stuffed with Minced Shrimp 일품 해삼 一品海蔘	290,000	174,000
Braised Sea Cucumber and Abalone with Oyster Sauce 해삼 전복 海蔘鮑魚	310,000	186,000
Braised Sea Cucumber and Pine Mushrooms with Oyster Sauce 해삼 송이 海蔘松茸	310,000	186,000
Braised Sea Cucumber and Pork Belly   해삼 동파육 海蔘東坡肉	310,000	186,000

Food allergies, food intolerance and religious interest.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

음식과 관련하여 특이사항 및 알려지가 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。

SEAFOOD

해산물 海鮮

	REGULAR DISH 大盆	SMALL DISH 小盆
Prawns, King Prawns 🕒	중 125,000	75,000
중새우, 왕새우 中蝦,大蝦	대 135,000	81,000
YOUR CHOICE OF SAUCES		
소스선택		
Garlic Sauce 간풍 소스 乾烹 Ⓢ		
Chili Sauce 칠리 소스 乾燒		
Mayonnaise Sauce 마요 소스 富貴		
Malt Sauce 맥아 소스 麥芽		EXTRA CHARGE
Crab Meat with Singapore Chili Sauce 싱가포르 칠리 게살 소스 蟹肉新加坡辣醬 Ⓢ	30,000	18,000
Deep-fried Shrimp Toast with Black Truffle Sauce 🕒	125,000	75,000
송로버섯을 곁들인 면보샤 松露醬鳳尾蝦多士		
Sichuan Style Stir-fried Minced Lobster in Endive Ⓢ	170,000	102,000
사천식 바닷가재 엔다이브쌈 金玉蘭包辣味龍蝦鬆		
Braised Seafood, Vegetables and Fried Crispy Rice Crust with Brown Sauce	200,000	120,000
해산물 누룽지탕 三鮮脆鍋粿		
Braised Julienne of Seafood with Vegetables	200,000	120,000
류산슬 溜三絲		
Sautéed Seafood and Vegetables with Oyster Sauce	210,000	126,000
전가복 全家福		

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。

CHICKEN, PORK

닭고기, 돼지고기 鷄, 豚

	REGULAR DISH 大盆	SMALL DISH 小盆
Fried Chicken with Garlic Soy Sauce 유림기 油淋鷄	95,000	57,000
Fried Chicken Leg with Garlic Sauce S 간풍기 乾烹鷄	95,000	57,000
★ Sautéed Chicken, Cashew Nut and Red Pepper S N 홍고추 닭고기 宮保鷄丁	95,000	57,000
Fried Chicken, Mushroom, Bamboo Shoot with Hot Sauce S 라조기 辣椒鷄	95,000	57,000
★ Deep-fried Pork Ribs P 갈비튀김 炸排骨	95,000	57,000
Deep-fried Pork with Sweet and Sour Sauce P 탕수육 糖醋肉	95,000	57,000

Food allergies, food intolerance and religious interest.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 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。

BEEF

소고기 牛肉

	REGULAR DISH 大盆	SMALL DISH 小盆
Sautéed Korean Beef and Pine Mushrooms with Oyster Sauce 송이 한우 안심 볶음 牛肉松茸	220,000	132,000
Sautéed Shredded Korean Beef and Pimento with Flower Bread 한우 피망 볶음(꽃빵) 青椒牛肉絲	160,000	96,000
Sichuan Style Sautéed Korean Beef Slices S 사천식 한우 안심 辣味牛肉	160,000	96,000
Sautéed Korean Beef and Asparagus with Spicy Sauce S 매콤한 한우 안심 아스파라거스 漁香露筍牛肉	160,000	96,000
Stir fried Minced Korean Beef in Endive 한우 안심 엔다이브쌈 金玉蘭包牛肉鬆	160,000	96,000
★ Sautéed Korean Beef with Black Pepper Sauce 통후추 소스 한우 안심 黑椒牛肉粒	160,000	96,000
Deep-fried Korean Beef with Sweet and Sour Sauce 한우 안심 탕수육 糖醋牛肉	160,000	96,000

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。

TOFU, VEGETABLE

두부, 채소 豆腐, 菜素

	REGULAR DISH 大盆	SMALL DISH 小盆
Sautéed Bok Choy with Garlic Sauce V 청경채 마늘 소스 蒜茸青菜	65,000	39,000
Braised Eggplant with Hong So Sauce V 가지 볶음 紅燒茄子	70,000	42,000
Deep-fried Tofu and Eggplant with Spicy Sauce S V 매콤한 두부 가지 漁香汁炸茄子豆腐	80,000	48,000
Tofu and Minced Beef with Chili Sauce S 마파 두부 麻婆豆腐	90,000	54,000
★ Braised Chinese Cabbage and Dried Scallop 건관자 배추 조림 干貝白菜	90,000	54,000
Sautéed Pine Mushrooms and Asparagus with Oyster Sauce V 송이버섯 아스파라거스 松茸露荀	120,000	72,000

Food allergies, food intolerance and religious interest.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 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。

DIM SUM

딤섬 點心

* Weekdays Lunch Only 주중 점심만 판매 時日午市精美點心

Jeju Black Pork Xiao Long Bao P 제주 흑돼지 소롱포 濟州黑毛豬京式小籠包	27,000 (3 PIECES)
Jeju Black Pork Shao Mai P 제주 흑돼지 샤오마이 濟州黑毛豬燒賣皇	27,000 (3 PIECES)
Fish Fin Prawn Dumplings P 보양 새우 교자 魚翅蝦餃	39,000 (3 PIECES)
Har Gau P 하가우 筍尖蝦餃皇	27,000 (3 PIECES)
Black Truffle and Vegetable Dumplings 트리플 채소 수정 교자 黑松露野菌水晶餃	27,000 (3 PIECES)
Pan-Fried Turnip Cake, X.O. Sauce P X.O.소스 무 케이크 X.O.醬煎蘿蔔糕	34,000 (2 PIECES)
Lotus Leaf Wrapped Glutinous Rice P C 연잎 원앙 찹쌀밥 鴛鴦荷葉珍珠雞	38,000 (2 PIECES)

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。

RICE, NOODLES

밥, 면 飯, 麵

Vegetables Fried Rice 채소 볶음밥 青菜炒飯	30,000
Shrimp Fried Rice 새우 볶음밥 蝦仁炒飯	30,000
Crab Meat Fried Rice 게살 볶음밥 蟹肉炒飯	35,000
Seafood Fried Rice with X.O. Sauce 해산물 볶음밥 海鮮炒飯	40,000
Steamed Rice with Seafood and Vegetables 팔진 덮밥 八珍燴飯	58,000
Chicken Noodle Soup 기스면 鷄絲麵	25,000
Seafood and Noodle with Black Bean Sauce P 삼선 자장면 三鮮炸醬麵	32,000
Spicy Seafood Noodle Soup S 삼선 짬뽕 三鮮辣馬麵	42,000
Hot and Sour Noodle Soup S 산라탕면 酸辣湯麵	42,000

Food allergies, food intolerance and religious interest.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

음식과 관련하여 특이사항 및 알려지가 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。

DESSERT

디저트 甜点

Persimmon Simiro in Muskmelon Bowl Tapioca ☺ 멜론과 감 시미로 蜜瓜盅西米露	48,000
Chilled Fruit Puree with Tapioca Pearl(Persimon, Mango) 시미로(감, 망고) 西米露(柿子, 芒果)	22,000
Ice Cream 아이스크림(바닐라, 녹차) 冰淇淋(香草, 綠茶)	17,000
Seasonal Fresh Fruits 계절 과일 季節水果	25,000
Honey Glazed Sweet Potato 🍷☺ 고구마탕 拔絲地瓜	35,000
Honey Glazed Rice Balls ☺ 찰쌀떡탕 拔絲圓宵	35,000

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。

8 GREAT CHINESE LIQUEURS

8대 명주 八大名酒

	PROOF	SIZE	PRICE
Moutai 15Years 귀주 마오타이 15년산 貴州茅台酒15年 貴州省(귀주성) 전국평주회에서 5회 연속 명주로 선정된 장향형 백주의 시조로, 특히 오랜 시간 숙성시킨 연산주는 장향의 섬세함과 우아한 품격을 담고 있어 명품 백주의 정수를 느낄 수 있습니다.	53%	500ml	8,200,000
Wu Liang Ye Swarovski Swan 오량액 스와로브스키 백조 五粮液 缘定晶生 白鳥 四川省(사천성) 장인이 만든 480개의 크리스탈과 아름다운 백조가 이중 구조로 이루어진 작품과 같은 병에 최고급 오량액을 병입한 최고급 명주입니다.	53%	520ml	7,600,000
Moutai 귀주 마오타이 茅台酒 貴州省(귀주성) 800여년의 역사를 지닌 세계 3대 증류주 중 하나입니다. 장향이 진하게 두드러지고, 향은 우아하며, 부드럽고 깨끗한 맛을 자랑합니다. 주체의 여운이 길고 공배의 잔향이 지속되는 특징이 있습니다.	53%	500ml	1,380,000
Mengzhilan M9 몽지람 M9 梦之藍 M9 江蘇省(장수성) “하늘보다 원대하고 넓은 남자의 꿈, 몽지람” 시간이 증명해 주듯 한 방울 한 방울이 정수인 고품격의 상징이며, 도수가 높으나 독하지 않고, 도수가 낮아도 싱겁지 않으며, 끝맛이 깔끔하고 향이 가득한 특징이 있습니다. 백년기주를 사용하여 양조합니다.	52%	500ml	1,135,000
Mengzhilan M6 몽지람 M6 梦之藍 M6 江蘇省(장수성) “하늘보다 원대하고 넓은 남자의 꿈, 몽지람” 시간이 증명해 주듯 한 방울 한 방울이 정수인 고품격의 상징이며, 도수가 높으나 독하지 않고, 도수가 낮아도 싱겁지 않으며, 끝맛이 깔끔하고 향이 가득한 특징이 있습니다.	52%	550ml	940,000
Shuǐjǐngfāng 수정방 水井坊 四川省(사천성) 원나라 후기부터 발전해 온 양조법과 증류법으로 고순도를 지향하는 명품 백주로 지하수를 끌어올려 현대식 제조방식으로 만든 전통술입니다.	52%	500ml	850,000
Mengzhilan Cristal 몽지람 크리스탈 梦之藍 水晶版(M3) 江蘇省(장수성) “하늘보다 원대하고 넓은 남자의 꿈, 몽지람” 도수가 높으나 독하지 않고, 도수가 낮아도 싱겁지 않으며, 끝맛이 깔끔하고 향이 가득합니다.	52%	550ml	758,000
Tianzhiran 천지람 天之藍 江蘇省(장수성) 중국 8대 명주, 양하대곡 클래식 중 하나입니다. 혀 끝에 감기는 맛과 향으로 목넘김이 부드러우며 깊이감도 뛰어납니다.	42%	500ml	470,000
Hai Zhi Lan 해지람 海之藍 江蘇省(장수성) 중국 8대 명주, 양하대곡 클래식 중 하나로 모든 물을 받아들이는 바다와 같이 마음이 넓고 도량이 큰 남성의 감성을 표현한 술입니다.	42%	480ml	335,000
Yang He Daqu 양하대곡 洋河大曲 江蘇省(장수성) 양하진의 지명에서 유래한 이름으로, 청나라 6대 황제 건륭제가 술맛이 향기롭고 순하여 진정 좋은 술이라 칭송할 만큼 부드러운 술입니다.	38%	500ml	135,000

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。

Wu Liang Ye 오량액 五糧液 四川省(사천성) 52% 500ml 758,000

전 세계적으로 사랑받고 있는 명품 백주로 맛은 감미롭고, 향이 오래도록 감돌며, 은은한 여운이 특징입니다.

Superior Kinmen Kaoliang Liquor 금문고량주 블랙 58% 600ml 275,000
特優 金門高粱酒 金門島(대만, 금문도)

대만의 금문도에서 생산되며 숙성에서 오는 부드러움과 은은한 해초향, 갯내음과 깊은 감칠맛이 오랫동안 이어지는 피니쉬가 뛰어납니다.

Si Lu 사려 私廬 四川省(사천성) 52% 500ml 330,000

루저 우 지방의 찰홍수수(고량)를 주원료로 니교 고태 발효를 통해 33% 500ml 285,000
술 자체가 맑고 투명하며 향이 강한 농향형 백주의 전형적인 특징을 가지고 있습니다.

Qinghua Fenjiu 30y 청화분주30년 汾酒青花30年 山西省(산시성) 53% 500ml 790,000

Qinghua Fenjiu 20y 청화분주20년 汾酒青花20年 山西省(산시성) 42% 500ml 585,000

중국 4대 명주로 3~5년 된 여러 향아리의 술을 특유의 비법으로 블렌딩하여 빛은 순도 높은 술로, 더할 나위 없이 뒤끝이 깨끗하여 마신 뒤에도 상쾌하며 활력을 주는 청향형 바이주의 대표입니다.

GuoJiao 국교1573 國窖 四川省(사천성) 38% 500ml 710,000

5년 이상의 동굴 숙성을 거쳐 완성되는 국교1573은 깊고 풍부한 아로마와 소나무, 비 온 뒤 싱그러운 풀, 다양한 과일의 복합적인 풍미를 통해 은은한 뒷맛의 오랜 여운을 선사합니다.

MingNiang 명양 茗釀 四川省(사천성) 40.8% 500ml 460,000

천연식물에서 활성인자를 추출한 술로, 이로 인해 도수가 높지만 목넘김이 좋고 숙취가 없습니다. 곡물을 원료로 차 추출물을 배합해 만들어 건강까지 생각한 바이주입니다.

LuzhouLaojiao 노주노교 대곡 瀘州老窖 大曲 四川省(사천성) 52% 500ml 380,000

전 세계적으로 좋은 품질의 농향형 백주로, 진나라와 한나라를 거쳐 375ml 295,000
원, 명, 청나라 양조기술을 정형화하고 숙성과정을 완성한 농향형 백주의 근원입니다.

Moutai Prince 마오타이 왕자주 茅台酒 王子酒 貴州省(귀주성) 53% 500ml 390,000

귀주마오타이에 버금가는 맛과 향을 지녔으나 증류 횟수의 단축과 단기숙성으로 더 많은 사람이 즐길 수 있도록 만든 보급형 술로, 상큼한 사과와 달콤한 배의 아로마가 느껴지며 마오타이 정통의 심오함을 함께 지니고 있습니다.

Jiuxianfang 주선방 酒仙坊 烟台市(엔타이시) 40% 500ml 145,000

여덟 신선이 연태봉래각에 모여 술을 즐겼다는 이야기에서 유래된 명칭이며, 최상의 고량을 사용하여 부드러운 맛과 향이 일품입니다.

Jegal Ryang gaju 제갈량주 諸葛亮 山東省(산둥성) 38% 250ml 115,000

제갈량의 고향 중국 산둥성 린이시가 생산지이며, 마일드한 맛과 향, 목넘김 피니쉬에 달콤함이 느껴집니다. 제갈공명처럼 머리가 총명해진다고 해서 일명 "총명주"라고 불리는 바이주입니다.

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。

SOMMELIER SELECTION

웨이루 와인 味楼葡萄酒

CHAMPAGNE

BLANC

91139	Veuve Clicquot Yellow Label	NV	240,000
90195	Philipponnat Royale Réserve Non Dosé	NV	260,000

ROSÉ

91164	Veuve Clicquot Rosé Brut	NV	280,000
-------	--------------------------	----	---------

CUVEES SPECIALES

91103	Dom Pérignon Brut	2012	730,000
91157	Perrier Jouët Belle Epoque Brut	2014	760,000
91113	Louis Roederer Cristal Brut	2015	1,200,000

WHITE

76230	Sauvignon Blanc Boundary Farm - Mahi	2019	160,000
73005	Pinot Grigio - Jermann	2021	185,000
74158	Riesling Troken - Dönnhoff	2021	200,000
71157	Chablis 1er Cru Fourchaume - Domaine William Fèvre	2020	296,000
76246	Sauvignon Blanc Te Koko - Cloudy Bay	2020	298,000
72038	Chardonnay - The Prisoner	2021	310,000
72030	Sauvignon Blanc - Spottswoode	2022	335,000
72112	Chardonnay - Château Montelena	2020	400,000
72037	Sauvignon Blanc Vaso - Dana Estates	2019	560,000

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。

RED

86810	Pinot Noir - Mahi	2021	170,000
89218	Coyam - Emiliana	2020	180,000
86006	Shiraz Woodcutter's - Torbreck	2021	185,000
83393	Barolo Pichemej - Famiglia Marrone	2018	230,000
85104	Cabernet Sauvignon - Clos du Val	2021	265,000
82172	Pinot Noir - Twomey	2021	290,000
80409	Château Lafon-Rochet Grand Cru Classé	2017	290,000
83416	Brunello di Montalcino - Banfi	2018	310,000
80084	Gevrey Chambertin - Domaine Jean Fournier	2018	350,000
82032	Shiraz Carnival of Love - Mollydooker	2021	385,000
80506	Château Talbot Grand Cru Classé	2020	390,000
81377	Côte Rôtie - Saint Cosme	2020	390,000
81023	Auxey Duresses 1er Cru - Antoine Petitprez-Uliz	2017	400,000
80705	Château Beychevelle Grand Cru Classé	2020	520,000
80085	Corton Renardes Grand Cru Vieilles Vignes - Michel Gay et Fils	2016	600,000
83290	Sassicaia - Tenuta San Guido	2020	720,000
85209	Cabernet Sauvignon - Silver Oak Napa Valley	2018	760,000
85152	Cabernet Sauvignon - Caymus Vineyards Special Selection	2017	780,000
85149	Cabernet Sauvignon Insignia - Joseph Phelps	2018	1,480,000
85399	Opus One - Baron Philippe de Rothschild & Robert Mondavi	2018	1,680,000

HALF BOTTLE

CHAMPAGNE

91237	Louis Roederer Collection 242 Brut	NV	193,000
-------	------------------------------------	----	---------

WHITE

70001	Bourgogne Chardonnay Les Murelles - Domaine Roux	2021	98,000
75222	Chardonnay Vinter's Reserve - Kendall Jackson	2021	98,000
71156	Chablis La Pierreleée - La Chablisienne	2019	120,000

RED

83432	Chianti Classico - Rocca di Montegrossi	2020	120,000
83439	Magari - Ca'Marcanda	2019	198,000

SWEET

80567	Lions de Suduiraut - Château Suduiraut	2015	178,000
-------	--	------	---------

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。

DRAFT BEER

Tsingtao	380ml	18,000
Art Pale Ale	380ml	19,000

BOTTLE BEER

Harbin	500ml	14,000
Terra	330ml	11,000

WATER

Natural Mineral Water	500ml	9,000
-----------------------	-------	-------

SPARKLING WATER

Sanpellegrino	500ml	12,000
---------------	-------	--------

SPARKLING TEA

Copenhagen Sparkling Tea Company Blå(G)	15,000
Copenhagen Sparkling Tea Company Blå(B)	75,000

SOFT DRINK

Coke	9,000
Zero Coke	9,000
Chilsung Cider	9,000

FRESH ORANGE JUICE	20,000
--------------------	--------

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。