

# 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 산동요리를 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, 조피볼락, 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廳出身的廚師將鴨肉多遍塗抹調味醬並烘烤的正宗北京烤鴨料理，可以品嘗到全聚德烤鴨外酥里嫩的傳統味道。搭配剛出爐的煎餅醬和蔬菜卷用，味道堪稱一絕。

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

# 화산 華山

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

Hot and Sour Soup with Fish Fin **S**  
보양 산라탕 龍鬚酸辣湯

Sautéed Seafood and Vegetables  
with Oyster Sauce  
전가복 全家福

Fried Lobster with Chili Sauce  
칠리랍스터 干燒龍蝦

Sautéed Korean Beef  
with Soy Garlic Flavor Sauce  
만다린소스 한우 안심 中式蒜蓉牛肉

Noodles or Fried Rice  
식사 食事

Chef's Special Dessert  
후식 甜品

190,000

## 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。

# 송산 嵩山

Assorted Seafood, Vegetable and Noodle Sheet  
with Mustard Sauce

양장피 전채 兩張皮前菜

Steamed Fish Fin with Hong So Sauce

홍소 보양찜 紅燒龍鬚

Peking Duck

북경오리 北京烤鴨

Buddha Jump Over The Wall

황실 불도장 皇室佛跳牆

Braised Korean Beef Short Ribs  
with Yuxiang Sauce

어향소스 한우 갈비 漁香韓牛排骨

Noodles or Fried Rice

식사 食事

Chef's Special Dessert

후식 甜品

320,000

# 항산 恒山

“Wei Lou” Special Cold Dish

웨이루 전채 “味樓” 特味前菜

Steamed Fish Fin and Pine Mushrooms  
with Hong So Sauce

자연송이 보양찜 野生松茸紅燒龍鬚

Peking Duck

북경오리 北京烤鴨

Buddha Jump Over The Wall

황실 불도장 皇室佛跳牆

Deep-Fried Live Lobster with Ginger,  
Leek Sauce and Braised Korean Beef  
Short Ribs with Mala Sauce **S**

활 바닷가재 대파, 생강 소스와 마라 한우 갈비  
蔥姜汁龍蝦, 麻辣韓牛排骨

Noodles or Fried Rice

식사 食事

Persimmon Simiro in Muskmelon Bowl Tapioca

멜론 시미로 蜜瓜盅西米露

500,000

## 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 海蜆餅鮑魚	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。

# SOUP

## 탕 湯

	PER PERSON 1人分
Hot and Sour Tofu Soup <b>S</b> 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 <b>S</b> 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 <b>C</b> 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
<b>YOUR CHOICE OF SAUCES</b>		
소스선택		
Garlic Sauce 간풍 소스 乾烹 <b>S</b>		
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 <b>S</b>	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 <b>S</b>	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 <b>S</b> 간풍기 乾烹鷄	95,000	57,000
★ Sautéed Chicken, Cashew Nut and Red Pepper <b>S N</b> 홍고추 닭고기 宮保鷄丁	95,000	57,000
Fried Chicken, Mushroom, Bamboo Shoot with Hot Sauce <b>S</b> 라조기 辣椒鷄	95,000	57,000
★ Deep-fried Pork Ribs <b>P</b> 갈비튀김 炸排骨	95,000	57,000
Deep-fried Pork with Sweet and Sour Sauce <b>P</b> 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 <b>S</b> 사천식 한우 안심 辣味牛肉	160,000	96,000
Sautéed Korean Beef and Asparagus with Spicy Sauce <b>S</b> 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 <b>V</b> 청경채 마늘 소스 蒜茸青菜	65,000	39,000
Braised Eggplant with Hong So Sauce <b>V</b> 가지 볶음 紅燒茄子	70,000	42,000
Deep-fried Tofu and Eggplant with Spicy Sauce <b>S V</b> 매콤한 두부 가지 漁香汁炸茄子豆腐	80,000	48,000
Tofu and Minced Beef with Chili Sauce <b>S</b> 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 <b>V</b> 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。

# 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 <b>P</b> 삼선 자장면 三鮮炸醬麵	32,000
Spicy Seafood Noodle Soup <b>S</b> 삼선 짬뽕 三鮮辣馬麵	42,000
Hot and Sour Noodle Soup <b>S</b> 산라탕면 酸辣湯麵	42,000

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。

# DESSERT

## 디저트 甜点

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

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。