

# 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

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 松露磨菇蒸鮑魚

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

## 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。

# 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

# 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

## 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。