

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。