

味樓

WEILOU

Chinese Restaurant

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

아래 식재료는 국내산만을 사용합니다.

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

가리비는 일본산을 사용합니다.

누룽지의 쌀은 중국산을 사용합니다.

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.

如対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。

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。

Ocean Breeze

바다의 향기

Seasonal Appetizers

계절 전채 季節前菜

**Veuve Clicquot Yellow Label NV*

Caviar Bar, Snow Crab Meat

캐비어 바, 대게살 魚子醬, 蟹肉

Shrimp, Avocado, Fried Rice Paper

새우, 아보카도, 라이스 페이퍼 튀김 中蝦, 酪梨, 炸米紙

Jellyfish, Garlic Sauce

해파리, 마늘소스 涼拌海蜇

Superior Bird's Nest, Steamed Fish Fin, Hong So Sauce

제비집, 홍소 보양찜 燕窩, 紅燒龍鬚

Stir-fried Chives and Geoduck, Chinese Bread

호부추 코끼리조개 볶음, 꽃빵 韭菜炒大象貝殼, 花捲兒

**Riesling Troken - Dönnhoff 2021*

Stuffed Sea Cucumber Rolls with Minced Korean Beef, X.O Sauce

소양해삼, X.O 소스 燒洋海蔘

Steamed Live Lobster, Garlic Sauce or Fried Live Lobster, Singapore Chili Sauce **S**

활 바닷가재, 마늘찜 소스 또는 싱가포르 칠리 소스 蒜香汁及, 新加坡辣醬龍蝦

**Pinot Noir - Mahi 2022*

Noodles or Fried Rice

식사 食事

Chef's Special Dessert

후식 甜點

280,000

(WINE PAIRING 100,000)