

味樓

WEILOU

Chinese Restaurant

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

아래 식재료는 국내산만을 사용합니다.

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

가리비는 일본산을 사용합니다.

누룽지의 쌀은 중국산을 사용합니다.

If you have any food allergies, intolerances,
or religious dietary requirements, please inform our staff.
음식과 관련하여 특이사항 및 알레르기가 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。

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。

Flaming Summer Flavor

미엄성하 味焰盛夏

“Wei Lou” Special Cold Dish

웨이루 특선 전채 “味樓”特选前菜

Abalone, Sea Cucumber, and Summer Squash, Spicy Sauce

전복, 해삼, 국수호박, 구수 소스 鮑魚, 海蔘, 南瓜麪條, 口水醬

**Veuve Clicquot Yellow Label Brut NV*

서양배와 레몬의 섬세한 아로마에 바닐라와 브리오슈의 깊은 여운이 느껴지는 상파뉴 지방의 샴페인

Steamed Fish Fin with Hot and Sour Sauce

산라 보양 찜 酸辣魚翅蒸

Sautéed Pork, Cashew Nut and Red Pepper

홍고추 돼지고기 宮保豬肉

**Merlot Cuvée Alexandre - Casa Lapostolle 2022*

풍부한 베리의 아로마와 실크 같은 탄닌이 우아한 밸런스를 이루는 칠레의 메를로

Braised Sea Bass, Fish Bone Sauce

위탕 소스 농어찜 胃湯, 蒸鱸魚

Australian Lamb Chops, Bean Sprouts, Vitamins, Ground Bean Sauce

호주산 양갈비, 숙주, 비타민, 마시장 볶음 澳洲產羊排, 綠豆芽, 維生素, 磨豉醬

**Barolo - Pio Cesare*

가냘픈 체리와 제비꽃, 흙내음이 어우러진 섬세한 구조의 피에몬테 바롤로

Dandan Noodle

단단면 擔擔麵

Chef's Special Dessert

후식 甜點

260,000

(WINE PAIRING 100,000)

All of the course menus required a minimum order of two and coffee or tea will be served.

모든 코스 메뉴는 최소 2인 이상부터 주문이 가능하며, 커피 또는 차가 제공됩니다.