

味樓

WEI LOU

Chinese Restaurant

WEI LOU

웨이루 味樓

Wei Lou is a sophisticated modern Chinese restaurant set atop Grand InterContinental Seoul Parnas on level 34. Wei Lou serves authentic Shandong and Beijing cuisine using fresh ingredients, including the city's finest Peking Duck prepared by a Chinese chef from renowned Peking Duck restaurant Quanjude. A refined culinary journey awaits at Wei Lou, where tradition and modern sensibility are in harmony.

그랜드 인터컨티넨탈 서울 파르나스 34층에 위치한 '웨이루(味樓)'는 '맛의 정점'을 의미하는 이름처럼 가장 뛰어난 맛을 표방하는 모던 차이나이즈 레스토랑입니다. 30년 경력의 '양 쇼우 렌(楊守仁)' 수석 셰프가 이끄는 웨이루에서는 국내 최고의 베이징덕을 비롯해 신선한 식재료로 빚어낸 산둥요리와 북경요리를 선보입니다. 전통과 현대적 감각이 조화를 이루는 웨이루에서 품격 있는 미식 여정을 경험해 보시기 바랍니다.

位于格兰洲际首尔帕纳斯大酒店34楼的“味楼”，由拥有30年经验的行政总厨杨守仁先生带领
主打正宗北京烤鸭及山东、北京佳肴。餐厅融合传统与现代，带来高雅的美食体验。

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

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。

