

Autumn Harvest Feast

추연 秋宴

가을의 정취를 담아 제철 자연송이와 풍성한 가을 식재료로 정성스럽게 조리한 고품격 보양 코스

“Wei Lou” Special Cold Dish 웨이루 특선 전채 “味樓”特选前菜

Korean Hanwoo Beef Cold Cut with Five-Spice
오향장육 辣味五香醬牛肉

Crab Meat, Caviar
대게살, 캐비아 蟹肉, 魚子醬

Crispy Scallop, Chinkiang Vinegar
관자 튀김, 진강초소스 炸扇貝, 镇江香醋

Steamed Fish Fin and Pine Mushrooms, Hong So Sauce
자연송이 보양 찜 野生松茸紅燒龍鬚

Peking Duck
북경오리 北京烤鴨

Steamed Live Lobster with Garlic Sauce
활 바닷가재 마늘향 소스 活龍蝦蒜香汁

Sautéed Korean Hanwoo Beef Tenderloin, Pine Mushrooms, Spicy Sauce
국내산 한우 소고기 안심, 자연송이, 어향소스 松茸牛肉, 漁香汁

Noodles or Fried Rice
식사 食事

Chef's Special Dessert
후식 甜點

300,000

*식재료 수급에 따라 일부 메뉴는 변경될 수 있습니다.

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。

Sommelier's Selection Wine & Baijiu Pairing

웨이루의 섬세한 요리와 완벽한 조화를 이루며 깊은 맛을 더해줄 와인과 고량주를 경험해 보세요.

WINE PAIRING

Gavi di Gavi - Fontanafredda

신선한 백도와 그린 애플 아로마에 은은한 아몬드 뉘앙스가 더해진 화이트와인.
생동감 있는 산도와 미네랄리티가 어우러져 깔끔하고 우아한 피니시를 선사합니다.

**pairing:* 웨이루 특선 전채

Merlot Cuvée Alexandre - Casa Lapostolle

잘 익은 블랙베리와 자두 등 검붉은 과일 향에 다크초콜릿과 은은한 스파이스가 어우러지며,
실키하고 벨벳 같은 타닌이 긴 여운을 남기는 프리미엄 메를로 와인입니다.

**pairing:* 북경오리

Gevrey Chambertin - Domaine Jean Fournier

블랙베리 아로마에 흙 내음과 섬세한 오크 터치가 조화를 이루며,
우아한 구조 속에 단단한 탄닌과 미묘한 스파이스가 긴 여운을 남기는 부르고뉴산 피노 누아입니다.

**pairing:* 자연송이, 국내산 한우 소고기 안심, 어향소스

100,000

*각 와인은 코스에 맞춰 한 잔씩 제공됩니다.

BAIJIU PAIRING

청화분주 20년 42%

오랜 숙성에서 우러난 은은한 목향과 과일, 허브 향이 조화롭게 어우러진 아로마.
부드러우면서도 깊이 있는 감칠맛, 깔끔하고 우아한 피니시가 인상적입니다.

**pairing:* 웨이루 특선 전채

천지람 42%

잘 익은 곡물의 풍미 위에 은은한 흰 꽃과 견과류 향이 어우러지며,
부드러운 텍스처와 깔끔하게 마무리되는 드라이한 피니시가 인상적인 고량주입니다.

**pairing:* 북경오리

노주노교 자사대곡 52%

깊고 목직한 곡물 향에 견과류의 은은한 숙성감이 더해진 아로마.
높은 도수답게 강렬하지만, 부드러운 질감과 함께 고소한 여운이 오래 지속됩니다.

**pairing:* 자연송이, 국내산 한우 소고기 안심, 어향소스

100,000

*각 고량주는 한 분주기(30ml)씩 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,我们谢绝小费。