Weekend Choice Menu

Enjoy a relaxing holiday with Wei Lou's refined a la carte selections. Indulge in signature dishes such as Peking Duck, Buddha Jumps Over the Wall, and Steamed Fish Fin with Hongso Sauce, at a reasonable price.

여유로운 휴일, 웨이루의 수준 높은 일품요리를 즐겨 보세요. 북경오리는 물론 불도장과 홍소 보양찜까지 합리적인 가격으로 만나실 수 있습니다.

Course Choice(스파클링 와인 1잔 포함)

Select 3 dishes of your choice 일품요리 중 3가지 선택

Select 5 dishes of your choice 일품요리 중 5가지 선택

Pecking Duck 북경오리 Unlimited Sparkling Wine 무제한 스파클링 와인 ₩ 150,000

₩ 190,000

+ 40,000 (per person) + 50,000 (per person)

- All course menus require a minimum order of two guests and include both the main dish and dessert. Please ask our staff for assistance when placing your order.
- Main dish and dessert selections may be made individually.
- We kindly ask that all guests at the same table select the same course menu, including à la carte dishes and Peking Duck.
- À la carte dishes may be upgraded to shark's fin or Buddha Jumps Over the Wall for an additional charge.
- 모든 코스 메뉴는 2인 이상 주문 가능하며, 식사와 디저트가 포함되어 있습니다. 주문 시 직원에게 문의해 주시기 바랍니다.
- 식사와 디저트는 개인별 선택이 가능합니다.
- 테이블당 동일한 코스 메뉴를 선택해 주시기 바랍니다.(일품 요리, 북경오리 포함)
- 일품요리는 샥스핀 또는 불도장으로 업그레이드하실 수 있으며, 추가 비용이 발생합니다.

PORK NUT VEGETARIAN S SPICY * SIGNATURE DISH

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.

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。

A LA CARTE 일품요리

APPETIZERS 전채

"Wei Lou" Special Cold Dish 웨이루 전채 "味樓" 特味前菜

Chilled Jelly Fish and Abalone 해파리 전복 냉채 涼拌海蜇鲍漁

Assorted Seafood, Vegetables and Noodle Sheet with Mustard Sauce 양장피 전채 兩張皮前菜

SOUPS 수프

Buddha Jumps Over the Wall 황실 불도장 皇室佛跳牆 + 70,000 (소홍주 1잔 포함)

Hot and Sour Tofu Soup **⑤** 산라 수프 四川酸辣湯

King Crab Meat Soup 킹크랩 수프 蟹肉湯

CHICKENS, PORKS, BEEFS 닭고기, 돼지고기, 소고기

Fried Chicken Leg with Garlic Sauce 깐풍기 乾烹鷄

Fried Chicken with Garlic Soy Sauce 유린기 油淋鷄

Deep-Fried Pork with Sweet and Sour Sauce P 탕수육 糖醋肉

Deep-Fried Pork Ribs P 갈비튀김 炸排骨

Braised Pork Belly with Brown Sauce P 동파육 東坡肉

Sautéed Beef with Black Pepper Sauce § 통후추 소스 소고기 黑椒牛肉粒

Sautéed Beef with Garlic Flavor Sauce 중식 마늘향 소고기 中式蒜蓉牛肉

VEGETABLES 채소

Sautéed Bok Choy with Garlic Sauce ♥ 청경채 마늘소스 蒜茸靑菜

Braised Eggplant with Hong So Sauce ♥ 가지볶음 紅燒茄子

Deep-Fried Tofu and Eggplant with Garlic Spicy Sauce 🔊 👽 매콤한 두부 가지 漁香汁炸茄子豆腐

DIM SUM 딤섬

Signature Dim Sum Set(3 pieces) [2] 시그니처 딤섬 세트 點心

SEAFOODS 해산물

Steamed Fish Fin with Hongso Sauce 홍소 보양찜 紅燒龍鬚 + 60,000 (고량주 20ml 포함)

Steamed Abalone, Brown Sauce 길품 전복찜 吉品鲍魚

Braised Seafood and Vegetables, Brown Sauce, Fried Crispy Rice 해산물 누릉지탕 三鮮脆鍋粑

Sautéed Seafood, Vegetables with Oyster Sauce 전가복 全家福

Braised Julienne of Seafood with Vegetables 류산슬 溜三絲

Fried Shrimp Stuffed Sea Cucumber Rolls 일품해삼 一品海蔘

Fried Lobster with Chili Sauce 칠리랍스터 干燒龍蝦

Fried Prawns with Garlic Sauce 깐풍 새우 乾烹蝦仁

Fried Prawns with Mayonnaise 마요네즈 새우 富貴蝦仁