

味樓

WEILOU
Chinese Restaurant

웨이루

Wei Lou

味樓

그랜드 인터컨티넨탈 서울 파르나스 34층에 위치한 모던 차이나이즈 레스토랑 '웨이루'에서는 국내 최고의 베이징덕과 산지 직송 재료를 사용하여 담백하고 건강한 산둥요리를 비롯해 다양한 파인 다이닝을 합리적인 가격으로 즐기실 수 있습니다. 30년 경력의 양 쇼우 렌(楊守仁) 수석 셰프와 최경희 선임 매니저가 이끄는 웨이루 팀의 세심한 배려, 정성과 함께 중식 파인 다이닝을 경험해보십시오.

Modern Chinese restaurant 'Wei Lou', located on the 34th floor of the Grand InterContinental Seoul Parnas, customers can enjoy the best quality Beijing roasted duck presented by a professional chef from Quanjude, a famous restaurant in Beijing, as well as the light and simple taste of Shandong cuisine at a reasonable price.

格蘭德洲際酒店首爾Parnas34層的摩登中餐廳“味樓”供應由北京烤鴨專門店“全聚德”大廚傾情奉上的正宗北京烤鴨，並選用最新鮮的食材呈現健康的山東料理等多種美味料理，價格合理且味道正宗鮮美。

아래 식재료는 국내산을 사용합니다.
쌀(밥, 죽), 닭고기, 돼지고기, 오리고기, 한우, 조피볼락
민물장어, 배추김치의 배추와 고춧가루, 두부(대두)

누룽지의 쌀은 중국산을 사용합니다

웨이루에서 사용하고 있는 전복과 중새우는 ASC 인증을 받은 수산물입니다.

ASC란

친환경 양식 수산물 국제인증 (Aquaculture Stewardship Council)은 수산물이 지속 가능한 방법으로 양식되었음을 보증하는 인증제도입니다.

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

음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

Food allergies, food intolerance and religious interest

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients

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。

WEILOU SIGNATURE

북경오리 北京烤鴨

170,000 (1마리 / whole piece)

Beijing duck

볶음 or 탕

Sautéed duck breast with vegetables or duck soup

웨이루의 베이징덕은 전취덕 출신의 셰프가 여러 차례 양념을 발라가며 베이징 현지 방식으로 구워낸 오리 요리로서 속은 부드럽고 촉촉하며 겉은 바삭한 전통의 맛을 살린 전취덕 고유의 풍미를 느낄 수 있습니다. 갓 구워낸 밀 전병에 소스와 야채를 함께 싸서 드시면 더욱 맛이 좋습니다.

Eloquently prepared by our chef who got his start at the Quanjude, a famous restaurant in Beijing, each and every duck must be basted repeatedly with a special marinate and then slow roasted to give it that crispy exterior yet leave the meat tender. Take a slice and place it on a freshly-made flour wrap with a little hoisin sauce and scallions and cucumbers, and you have prepared one of the world's most sought-after delicacies.

味樓的北京烤鴨是全聚德餐廳出身的廚師將鴨肉多遍塗抹調味醬并烘烤的正宗北京烤鴨料理，可以品嘗到全聚德烤鴨外酥里嫩的傳統味道。搭配剛出爐的煎餅醬和蔬菜卷用，味道堪稱一絕。

하루 전 사전 주문 필수

必需前一天預定

Pre-order required one day in advance

바닷가재 活龍蝦

180,000 (per 1kg)

Live lobster

소스선택

Your choice of sauces

칠리 소스

대파 생강 소스

마늘 찹 소스

싱가폴 칠리 게살 소스

乾燒汁

大蔥, 姜汁

蒜香汁

蟹肉新加坡辣醬

Chili sauce

Ginger, leek sauce

Steamed garlic sauce

Crab meat with singapore chili sauce \$
(Extra charge 25,000)

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있으며, 개별 팁은 사양합니다.

All prices are inclusive of 10% service charge 10% tax. No gratuities please.

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。

CHEF'S SIGNATURE

모란 牡丹

제비집 건관자 수프 燕窩干貝湯

Superior bird's nest and dried scallop soup

딤섬 點心

Assorted homemade dimsum

북경오리 北京烤鴨

Beijing duck

싱가폴 칠리 게살 소스 바닷가재

新加坡辣醬蟹肉扒龍蝦 **S**

Wok fried lobster with crab meat and Singapore chili sauce

청경채 마늘 소스를 곁들인 간풍 전복

蒜茸青菜和干烹鮑魚

Fried abalone with garlic sauce and sautéed bok choy with garlic sauce

식사 食事

Meals

후식 甜品

Chef's special dessert

190,000

싱가폴 칠리 게살 소스 전복찜

新加坡辣醬蟹肉扒鮑魚 **S**

Steamed abalone with crab meat and Singapore chili sauce

전가복 全家福

Sautéed seafood and vegetables with oyster sauce

통후추 소스 소고기 黑椒牛肉粒

Sautéed beef with black pepper sauce

식사 食事

Meals

후식 甜品

Chef's special dessert

95,000

웨이루 프리미엄 Tea Pair 1 +36,000

야생성 고수차의 잎으로 만든 '야생홍(홍차)과 솜털이 덮인 찻잎을 그대로 말려 하얀 빛을 띠는 '고수백차'의 조화를 선보입니다. 깔끔한 뒷맛과 상큼한 향이 특징인 창녕 야생홍을 요리와 함께 열을 내리는 효능을 지니는 백차를 웨이루 특선 디저트와 즐겨 보십시오.

상기 메뉴에는 커피 또는 차가 포함 되어 있습니다.

The above menu includes coffee or tea.

각 코스메뉴는 2인 이상 주문 가능합니다.

All of the course menus required a minimum order of two.

음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

Food allergies, food intolerance and religious interest

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients

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。

하화 荷花

화산 華山

웨이루 전채 “味樓”特味前菜

“Wei Lou” special cold dish

게살 건관자 수프 蟹肉干貝湯

Crab meat and dried scallop soup

통후추 소스 소고기 黑椒牛肉粒

Sautéed beef with black pepper sauce

간장 소스 메로찜 清蒸鱈魚

Steamed mero with soy sauce

식사 食事

Meals

후식 甜品

Chef's special dessert

120,000

양장피 전채 兩張皮前菜

Assorted Seafood, vegetables and noodle sheet with mustard sauce

싱가폴 칠리 게살 소스 전복찜

新加坡辣醬蟹肉扒鮑魚 S

Steamed abalone with crab meat and Singapore chili sauce

소고기 송이 松茸牛肉

Sautéed beef and pine mushrooms with oyster sauce

간풍 랍스터 干烹龍蝦

Fried lobster with garlic sauce

식사 食事

Meals

후식 甜品

Chef's special dessert

160,000

웨이루 프리미엄 Tea Pair 2 +36,000

해발고도 2500m 이상의 서늘한 기후에서 키운 '대설산 야생차(보이차)와 부드러운 목넘김이 특징인 '고수백차'의 조화. 은은하게 여운이 오래도록 입안에 맴도는 야생차를 요리와 함께 열을 내리는 효능을 지닌 백차를 웨이루 특선 디저트와 함께 즐겨 보십시오.

상기 메뉴에는 커피 또는 차가 포함되어 있습니다.

The above menu includes coffee or tea.

각 코스메뉴는 2인 이상 주문 가능합니다.

All of the course menus required a minimum order of two.

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있으며, 개별 팁은 사양합니다.

All prices are inclusive of 10% service charge 10% tax. No gratuities please.

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。

전채 前菜

APPETIZER

	大盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
오향장육 辣味五香醬牛肉  Beef cold cut with five spice	80,000	48,000
삼선 전채 겨자 소스 芥汁凉拌三鲜 Chilled abalone, shrimp and scallop with mustard sauce	100,000	60,000
웨이루 전채 “味樓”特味前菜 “Wei Lou” special cold dish	115,000	69,000
해파리 전복 냉채 海蜇饼鲍漁 Chilled jelly fish and abalone	120,000	72,000
★ 양장피 전채 兩張皮前菜 Assorted seafood, vegetables and noodle sheet with mustard sauce	150,000	90,000

음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

Food allergies, food intolerance and religious interest

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients

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。

탕 湯

SOUP

	(1人分 / per person)
산라탕 四川酸辣湯 🔥 Hot and sour tofu soup	32,000
해산물 맑은 수프 菜胆三鮮湯 Seafood soup	38,000
킹크랩 수프 金菇蟹肉湯 King crab meat soup	38,000
바닷가재 산라탕 酸辣龍蝦羹 🔥 Hot and sour lobster soup	60,000
제비집 수프 燕窩湯 Superior bird's nest soup	80,000
제비집 게살 수프 蟹肉燕窩湯 Superior bird's nest and crab meat soup	80,000
황실 불도장 皇室佛跳牆 🕒 Buddha jump over the wall	130,000

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있으며, 개별 팁은 사양합니다.
All prices are inclusive of 10% service charge 10% tax. No gratuities please.
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。

해삼, 전복 海蔘, 鮑魚

SEA CUCUMBER, ABALONE

	大盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
전복 송이 鮑魚松茸 Sautéed abalone and pine mushrooms	150,000	90,000
홍소 해삼 紅燒海蔘 Braised sea cucumber with hong so sauce	250,000	150,000
★ 일품 해삼 一品海蔘 Sea cucumber rolls stuffed with minced shrimp	250,000	150,000
해삼 전복 海蔘鮑魚 Braised sea cucumber and abalone with oyster sauce	275,000	165,000
해삼 송이 海蔘松茸 Braised sea cucumber and pine mushrooms with oyster sauce	275,000	165,000
해삼 동파육 松茸鮑魚   Braised sea cucumber and pork belly	275,000	165,000

음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

Food allergies, food intolerance and religious interest

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients

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。

해산물 海鮮

SEAFOOD

	大盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
중새우, 왕새우 中蝦,大蝦 🕒 Prawns, King prawns	중새우 90,000 왕새우 100,000	54,000 60,000
소스선택 Your choice of sauces		
간pong 소스 乾烹	Garlic sauce Ⓢ	
칠리 소스 乾燒	Chili sauce	
마요 소스 富貴	Mayonnaise sauce	
맥아 소스 麥芽	Malt sauce	
싱가폴 칠리 게살 소스 蟹肉新加坡辣醬	Crab meat with singapore chili sauce Ⓢ	Extra charge 25,000 15,000
★ 송로버섯을 곁들인 면보샤 松露醬鳳尾蝦多士 🕒 Deep-fried shrimp toast with truffle pesto	100,000	60,000
해산물 누룽지탕 三鮮脆鍋粿 Braised seafood, vegetables and fried crispy rice crust with brown sauce	150,000	90,000
사천식 바닷가재 양상추쌈 辣味龍蝦鬆 Ⓢ Sichuan style stir-fried minced lobster in lettuce wraps	150,000	90,000
전가복 全家福 Sautéed seafood and vegetables with oyster sauce	175,000	105,000
류산슬 溜三絲 Braised julienne of seafood with vegetables	175,000	105,000

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있으며, 개별 팁은 사양합니다.
All prices are inclusive of 10% service charge 10% tax. No gratuities please.
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。

닭고기, 돼지고기 鷄, 豚

CHICKEN, PORK

	大盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
유림기 油淋鷄 Fried chicken with garlic soy sauce	75,000	45,000
간풍기 乾烹鷄 S Fried chicken leg with garlic sauce	75,000	45,000
★ 흥고추 닭고기 宮保鷄丁 S N Sautéed diced chicken, cashew nuts, bamboo shoot and red pepper	75,000	45,000
라조기 辣椒鷄 S Fried chicken, mushroom, bamboo shoot with hot sauce	75,000	45,000
★ 갈비튀김 炸排骨 P Deep-fried pork ribs	75,000	45,000
탕수육 糖醋肉 P Deep fried pork with sweet and sour sauce	75,000	45,000

음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

Food allergies, food intolerance and religious interest

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients

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。

소고기 牛肉

BEEF

	大盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
소고기 송이 牛肉松茸 Sautéed beef and pine mushrooms	150,000	90,000
피망 소고기(꽃빵) 青椒牛肉絲 Sautéed shredded beef and pimento with flower bread	150,000	90,000
사천식 소고기 辣味牛肉 S Sichuan style sautéed beef slices	150,000	90,000
매콤한 소고기 아스파라거스 漁香露筍牛肉 S Sautéed beef and asparagus with spicy sauce	150,000	90,000
우육송 牛肉鬆 Stir fried minced beef in lettuce wraps	150,000	90,000
★ 통후추 소스 소고기 黑椒牛肉粒 Sautéed beef with black pepper sauce	150,000	90,000
소고기 탕수육 糖醋牛肉 Deep-fried beef with sweet and sour sauce	150,000	90,000

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있으며, 개별 팁은 사양합니다.
All prices are inclusive of 10% service charge 10% tax. No gratuities please.
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。

두부, 채소 豆腐, 菜素

TOFU, VEGETABLE

	大盆 Regular Dish	小盆 Small Dish
청경채 마늘 소스 蒜茸青菜 🌿 Sautéed bok choy with garlic sauce	45,000	27,000
가지 볶음 紅燒茄子 🌿 Braised eggplant with hong so sauce	45,000	27,000
매콤한 두부 가지 漁香汁炸茄子豆腐 🌿 🌶️ Deep-fried tofu and eggplant with spicy sauce	60,000	36,000
마파 두부 麻婆豆腐 🌶️ Tofu and minced beef with chili sauce	80,000	48,000
★ 건관자 배추 조림 干貝白菜 Boiled dried scallop and cabbage	80,000	48,000
송이버섯 아스파라거스 松茸露荀 🌿 Sautéed pine mushrooms and asparagus with oyster sauce	90,000	60,000

음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

Food allergies, food intolerance and religious interest

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients

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。

딤섬 点心

(주중 점심만 판매 只有週一至週五午餐可提拱点心 Weekdays lunch only)

DIM SUM

소롱포 小龍包 P	18,000
Shanghai dumplings	(3pieces)
★ 구채교 韭菜餃	18,000
Shrimp and leek dumplings	(3pieces)
군만두 鍋貼 P	18,000
Pan-fried pork dumplings	(3pieces)
금상첨화 金上添化 P	18,000
Shrimp, pork and coriander dumplings	(3pieces)
★ 쇼마이 燒賣 P	18,000
Pork, shrimp, mushroom dumplings	(3pieces)
춘권 春卷	18,000
Spring Rolls	(3pieces)

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있으며, 개별 팁은 사양합니다.
All prices are inclusive of 10% service charge 10% tax. No gratuities please.
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。

밥, 면, 飯, 麵

RICE, NOODLES

채소 볶음밥 青菜炒飯 22,000
Vegetable fried rice

새우 볶음밥 蝦仁炒飯 22,000
Shrimp fried rice

게살 볶음밥 蟹肉炒飯 25,000
Crab meat fried rice

해산물 볶음밥 海鮮炒飯 32,000
Seafood fried rice with X.O. sauce

팔진 뉘밥 八珍燴飯 45,000
Steamed rice with seafood and vegetables

기스면 鷄絲麵 17,000
Chicken noodle soup

삼선 자장면 三鮮炸醬麵 P 20,000
Seafood and noodles with black bean sauce

삼선 짬뽕 三鮮辣馬麵 S 32,000
Spicy seafood noodle soup

산라탕면 酸辣湯麵 S 32,000
Hot and sour noodle soup

음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.
Food allergies, food intolerance and religious interest
We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients
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。

디저트 甜点

DESSERT

멜론과 감 시미로 蜜瓜盅西米露 🕒	35,000
Persimmon simiro in muskmelon bowl tapioca	
시미로(감, 망고) 西米露 (柿子, 芒果) 🍋	15,000
Chilled fruit puree with tapioca pearl (Persimon, Mango)	
아이스크림(바닐라, 녹차) 冰淇淋 (香草, 綠茶)	15,000
Ice cream	
계절과일 季節水果 🍏	15,000
Seasonal fresh fruits	
고구마탕 拔絲地瓜 🍠 🕒	20,000
Honey glazed sweet potato	
찰쌀떡탕 拔絲圓宵 🕒	20,000
Honey glazed rice balls	

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있으며, 개별 팁은 사양합니다.
All prices are inclusive of 10% service charge 10% tax. No gratuities please.
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。

8대 명주 八大名酒 8 Great Chinese Liqueurs

	PROOF	SIZE	PRICE		
귀주 마오타이 茅台酒 Moutai 貴州省(귀주성)	53%	500ml	1,200,000		
800여년의 역사를 지닌 세계 3대 증류주 중 하나입니다. 장향이 진하게 두드러지고, 향은 우아하며, 부드럽고 깨끗한 맛을 자랑합니다. 주체의 여운이 길고 공배의 잔향이 지속되는 특징이 있습니다.					
몽지람 M9 梦之藍 M9 Mengzhilan M9 江蘇省(쑤저우성)	52%	500ml	1,135,000		
“하늘 보다 원대하고 넓은 남자의 꿈, 몽지람” 시간이 증명해 주듯 한 방울 한 방울이 정수이며 고품격의 상징이며 도수가 높으나 독하지 않고, 도수가 낮아도 싱겁지 않으며, 부드러우면서 끝 맛이 깔끔하고 향이 가득한 특징이 있습니다. 백년기주를 사용하여 양조합니다.					
몽지람 M6 梦之藍 M6 Mengzhilan M6 江蘇省(쑤저우성)	52%	500ml	940,000		
“하늘 보다 원대하고 넓은 남자의 꿈, 몽지람” 시간이 증명해 주듯 한 방울 한 방울이 정수이며 고품격의 상징이며 도수가 높으나 독하지 않고, 도수가 낮아도 싱겁지 않으며, 부드러우면서 끝 맛이 깔끔하고 향이 가득한 특징이 있습니다.					
몽지람 M3 梦之藍 M3 Mengzhilan M3 江蘇省(쑤저우성)	41%	500ml	758,000		
“하늘 보다 원대하고 넓은 남자의 꿈, 몽지람” 도수가 높으나 독하지 않고, 도수가 낮아도 싱겁지 않으며, 부드러우면서 끝 맛이 깔끔하고 향이 가득한 특징이 있습니다.					
천지람 天之藍 Tianzhiran 江蘇省(쑤저우성)	42%	480ml	458,000		
중국 8대 명주, 양하대곡 클래식 중 하나입니다. 바다보다 넓은 하늘을 상징하는 파란색의 아름다움을 표현하였으며, 혀끝에 감기는 맛과 향으로 목넘김이 부드러우며 깊이감도 뛰어납니다.					
해지람 海之藍 Hai Zhi Lan 江蘇省(쑤저우성)	42%	480ml	328,000		
중국 8대 명주, 양하대곡 클래식 중 하나입니다. 모든 물을 받아들이는 바다와 같이 마음이 넓고 도량이 큰 남성의 감성을 표현하였으며 매혹적인 병 디자인과 더불어 잔 속에서 느껴지는 깊은 향이 특징입니다.					
양하대곡 洋河大曲 Yang He Daqu 江蘇省(쑤저우성)	38%	500ml	128,000		
양하진의 지명에서 유래한 이름으로, 청나라 6대 황제 건륭제가 술 맛이 향기롭고 순하여 진정 좋은 술이라 칭송할 만큼 부드럽습니다.					
오량액 五糧液 Wu Liang Ye 四川省(사천성)	52%	500ml	758,000		
전세계적으로 사랑 받고 있는 명품 백주로 맛은 감미롭고, 향이 오래도록 감돌며, 은은한 여운이 특징입니다.				250ml	400,000
금문고량주 블랙 特優 金門高粱酒 Superior Kinmen Kaoliang Liqueor 金門島(대만, 금문도)	58%	600ml	248,000		
대만의 금문도에서 생산되며 숙성에서 오는 부드러움과 은은한 해초향, 갯내음과 깊은 감칠맛과 오랫동안 이어지는 피니쉬가 뛰어납니다.					

8대 명주 八大名酒 8 Great Chinese Liqueurs

				PROOF	SIZE	PRICE
청화분주(30년산)	汾酒青花30年	Qinghua Fenjiu 30y	山西省(산시성)	53%	500ml	540,000
청화분주(20년산)	汾酒青花20年	Qinghua Fenjiu 20y	山西省(산시성)	42%	500ml	423,000
중국 4대 명주로 3~5년된 여러 향아리의 술을 특유의 비법으로 블렌딩하여 빛은 순도 높은 술로, 더할나위 없이 뒤끝이 깨끗하여 마신 뒤에도 상쾌하며 활력을 주는 청향형의 바이주의 대표입니다.						
국교1573	國窖 GuoJiao	四川省(사천성)		38%	500ml	530,000
5년 이상의 동굴 숙성을 거쳐 완성되는 국교 1573은 깊고 풍부한 아로마와 소나무, 비온 뒤 싱그러운 풀, 다양한 과일의 복합적인 풍미를 통해 은은한 뒷맛의 오랜 여운을 선사합니다.						
명냥	茗釀 MingNiang	四川省(사천성)		40.8%	500ml	440,000
'명냥'은 천연식물에서 활성인자를 추출 한 술로, 이로 인해 도수가 높지만 목넘김이 좋고 숙취가 없습니다. 곡물을 원료로 차 추출물을 배합해 만들어 건강까지 생각한 바이주입니다.						
고정공주 연분원장	古井贡酒 年份原浆	Gujingongjiu	安徽省(안휘성)	50%	520ml	430,000
명나라 때부터 650여 년동안 이어져온 술 발효지에서 1,800년 전통의 양조비법인 구운주법으로 만든 술로, 입안에 퍼지는 길고 감미로운 깊은 향이 특징입니다.						
노주노교 대곡	瀘州老窖 大曲	LuzhouLaojiao	四川省(사천성)	52%	500ml	380,000
전세계적으로 좋은 품질의 농향형 백주로, 진나라 한나라를 거쳐 원, 명, 청나라 양조기술을 정형화하고 숙성과정을 완성하여 농향형 백주의 근원입니다.						
오량교	五糧窖 Wu Liang Jiao	四川省(사천성)		52%	500ml	288,000
명나라 때부터 내려오는 가장 오래된 술 저장고를 뜻하는 이름으로, 오량액 그룹에서 생산하는 제품입니다. 저장고에서 오랫동안 숙성하여 향이 부드럽고 목넘김이 좋은 프리미엄 바이주입니다						
마오타이 왕자주	茅台酒 王子酒	Moutai Prince	貴州省(귀주성)	53%	500ml	280,000
귀주마오타이에 버금가는 맛과 향을 지녔으나 증류 횟수의 단축과 단기숙성으로 더 많은 사람이 즐길 수 있도록 만든 보급형 술로, 상큼한 사과와 달콤한 배의 아로마가 느껴지며 마오타이 정통의 심오함을 함께 지니고 있습니다.						
주선방	酒仙坊 Jiuxianfang	烟台市(옌타이시)		40%	500ml	120,000
여덟 신선이 연태봉래각에 모여 호탕하게 술을 즐겼다는 이야기에서 유래된 명칭이며, 최상의 고향을 사용하여 부드러운 맛과 향이 일품입니다.						
시지우	习酒 Xi Jiu	貴州省(귀주성)		53%	500ml	108,000
중국 국가 주석 시진핑의 부친 시중선의 고향인 시수이현에서 생산하는 장향이 특징인 백주입니다. 귀주성에서 생산하는 백주 중에서도 프리미엄급 제품으로 마실 때 부드럽고 입안에 향이 오래 남습니다.						
제갈량주	諸葛亮 Jegal Ryang gaju	山東省(산둥성)		38%	250ml	105,000
제갈량의 고향향 중국 산둥성 린이시가 생산지이며, 마일드한 맛과 향, 목넘김 피니쉬에 달콤함이 느껴집니다. 제갈공명처럼 머리가 총명해 진다고 해서 일명 "총명주"라고 불리는 바이주입니다.						

웨이루 와인 味楼葡萄酒 *Sommelier Selection*

89778 **Domaine Long Dai** 2017 1,800,000

도멘 롱다이는 프랑스 보르도 1등급 와인 브랜드 샤토 라피트 로칠드가 선보이는 중국의 명품 와인입니다.
중국 산둥성 구산(丘山)의 포도원으로, 대자연의 신비로움과 반듯함을 상징하며 프랑스 건축가의 디자인으로 완성된 양조장이 특징입니다. 이곳의 첫 빈티지 와인인 롱다이 2017은 까베르네 쇼비농 50%, 까베르네 프랑과 마슬란이 25%씩 블렌딩된 와인으로 짙은 루비 빛깔을 띠며 스파이시한 뉘앙스, 신선한 첫 느낌에 이어지는 부드러운 타닌이 느껴집니다.

CHAMPAGNE

Blanc

91117 Taittinger Brut Réserve NV 220,000

91139 Veuve Clicquot Yellow Label NV 240,000

Rosé

91164 Veuve Clicquot Rosé Brut NV 280,000

Cuvees Speciales

91157 Perrier Jouët Belle Époque Brut 2013 470,000

91103 Dom Pérignon Brut 2012 540,000

91113 Louis Roederer Cristal Brut 2013 780,000

WHITE

76239 Sauvignon Blanc Black Label - Babich 2021 135,000

70008 Gewurztraminer Classic - Hugel 2017 140,000

71002 Chablis - Domaine Gerard Duplessis 2019 170,000

72193 Sauvignon Blanc Stare - Orin Swift 2019 220,000

72115 Chardonnay - Clos du Val 2019 245,000

72112 Chardonnay - Chateau Montelena 2019 275,000

70012 Meursault - Maurice Gagnon 2018 360,000

RED

83167	Angheli - Donnafugata	2017	160,000
85354	Merlot - L'Ecole No.41	2018	173,000
86199	Shiraz Woodcutter's - Torbreck	2019	175,000
89263	Cabernet Sauvignon 20 Barrels Limited Edition - Cono Sur	2017	190,000
83393	Barolo Pichemej - Famiglia Marrone	2016	210,000
85104	Cabernet Sauvignon - Clos du Val	2018	240,000
86723	Shiraz Bella's Garden - Two Hands	2019	240,000
80506	Château Talbot Grand Cru Classé	2016	287,000
80023	Gevrey Chambertin - Maurice Gagnon	2016	300,000
85412	Cabernet Sauvignon - Grgich Hills Estate	2017	305,000
82032	Shiraz Carnival of Love - Mollydooker	2018	335,000
81377	Côte Rôtie - Saint Cosme	2019	345,000
82172	Pinot Noir - Twomey	2018	365,000
85209	Cabernet Sauvignon - Silver Oak Napa Valley	2016	480,000
85152	Cabernet Sauvignon - Caymus Vineyards Special Selection	2017	495,000
83290	Sassicaia - Tenuta San Guido	2018	560,000
85149	Cabernet Sauvignon Insignia - Joseph Phelps	2018	900,000
85399	Opus One - Baron Philippe de Rothschild & Robert Mondavi	2017	1,300,000

HALF BOTTLE

Champagne

90179	Veuve Clicquot Yellow Label	NV	180,000
-------	-----------------------------	----	---------

White

70001	Bourgogne Chardonnay Les Murelles - Domaine Roux	2018	73,000
75222	Chardonnay Vinter's Reserve - Kendall Jackson	2018	83,000
70002	Pascal Jolivet - Sancerre Blanc	2020	105,000

Red

80566	Bourgogne Pinot Noir - Mancey	2018	95,000
83433	Chianti Classico - Fontodi	2018	118,000

Sweet

79001	Vidal Icewine Lakeview Cellars - Diamond Estates 375ml	2018	135,000
-------	--------------------------------------------------------	------	---------