

저희 WE HOTEL 레스토랑 "다채"에서는 엄선된 식재료와 천연 조미료를 사용하고 있습니다.

난뉴(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토 등은 알러지를 유발할 수 있으므로 알러지가 있으신 고객께서는 미리 말씀해 주시기 바랍니다.

Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts, Soybeans, Wheat, Mackerel, Crab,

Shrimp, Pork, Peach, Tomato can cause allergic symptoms.

Please let us know in advance if you have any food allergies or dietary issues

코로나-19 극복 알뜰 메뉴 The Economical Menu For Overcoming COVID-19

Western set menu

Caesar salad with cajun shrimp 케이준 새우를 곁들인 시저 샐러드

> French onion soup 프렌치 오니온 스프

Grilled beef tenderloin with pepper sauce 안심 스테이크와 페퍼소스

> Dessert 후식

W70,000 > W50,000

Korean set menu

Abalone and pine mushroom porridge 송이버섯, 전복죽

Fried oyster and vegetable salad 굴 튀김 샐러드

Yellow tail sashimi 방어 사시미

Grilled beef chuck tail flap marinated in soy sauce 간장 양념한 소고기 살치살 구이

Steamed rice and seaweed soup with sea urchin 진지와 성게 미역국

Dessert 후식

KRW 70,000 > KRW 50,000

약선요리 한상 프로모션 Medicinal Cuisine Promotion

약선요리 한상 세트 Medicinal Cuisine Set

이 메뉴는 고객님의 몸에 약이 되는 음식입니다. This menu is composed of food that is good for preserving your health



토마토와 두부 샐러드 Tomato, tofu salad

장어초회 Eel with vinegar dressing

<mark>더덕 소금구이</mark> Grilled deodeok with salt

> **명란조림** Braised pollack roe

> > **생선찜** Steamed fish

한방 돼지 목살찜 Steamed pork neck marinated with medicinal herbs

> **잡곡밥과 굴국** Mixed grain rice and oyster soup

> > 한방차 Medicinal herbal tea

> > > KRW 30,000

모든 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금 포함입니다. All prices are inclusive of 10% service charge and 10% government tax.

방어 세트 메뉴 The Variety Of Yellowtail Set Menu



방어회 Yellowtail sashimi

방어 튀김 Deep fried Yellowtail

방어 맑은탕 Yellowtail clear soup

KRW 70,000 (2인 for 2people)

"Dachae" Set Menu

전복죽

Abalone porridge 전복: 국내산

LA 갈비 구이

Grilled Korean style beef ribs LA갈비: 미국산

전복장과 식사

Marinated abalone in soy sauce and seaweed, steamed rice 전복: 국내산

후식

Dessert

커피 또는 차

Coffee or Tea

KRW 70,000

Western Set Menu

아보카도, 신선한 야채와 허브 드레싱

Avocado green salad with herb vinaigrette

양송이 크림 스프

Mushroom cream soup

소고기 안심 스테이크와 레드와인 소스

Grilled Beef tenderloin steak with red wine sauce 쇠고기: 미국산

Or 또는

연어 스테이크와 올리브 소스

Pan seared salmon steak with olive tapenade 연어: 노르웨이산

후식

Dessert

커피 또는 차

Coffee or Tea

KRW 80,000

Appetizer & Salad

토마토, 모짜렐라 샐러드

KRW 18,000

Tomato mozzarella salad

쇠고기 카르파치오

KRW 26,000

Beef Carpaccio with truffle mustard 소고기: 미국산

Soup & Porridge

양송이 크림 스프

KRW 15,000

Mushroom cream soup

닭 육수: 국내산

그린 미네스트론 스프

KRW 15,000

Green minestrone soup

전복**국** Abalone porridge

KRW 28,000

전복: 국내산

Main

흑돼지 목살 스테이크

KRW 30,000

Black pork neck steak with ginger sauce 목살: 제주산

포르트 와인 소스를 곁들인 소안심 스테이크

KRW 53,000

Grilled beef tenderloin steak with port wine sauce 안심: 미국산

랍스타 테일과 전복 구이 그리고 안심 스테이크

KRW 63,000

Grilled lobster, Abalone and Beef tenderloin steak 랍스타 테일: 캐나다, 전복: 국내산, 안심: 호주산

흑돼지 탕수

KRW 30,000

Deep fried black pork with sweet and sour sauce 돼지고기: 제주산

칠리 새우

KRW 28,000

Deep fried shrimp with chili sauce 새우: 베트남산

Table D'hôte

Chef's 카레라이스

KRW 28,000

Chef recommend special curry rice 소고기: 호주산

가지를 곁들인 소고기 덮밥

KRW 28,000

Beef and eggplant on steamed rice 소고기: 호주산

고등어구이와 딱새우 된장찌개

KRW 35,000

Grilled mackerel and stewed soybean paste soup with shrimp 고등어: 노르웨이산, 딱새우: 국내산

메로 조림과 초회

KRW 37,000

Braised tooth fish with soy sauce and vinegared dishes

메로: 프랑스

Table D'hôte

소고기 버섯 영양 뚝배기

KRW 37,000

Beef and mushroom stew in an earthen pot 양지: 호주산, 스지: 호주산

전복장 정식 KRW 45,000

Marinated abalone in soy sauce and seaweed, steamed rice

전복: 국내산

LA갈비와 순두부

KRW 48,000

Grilled Korean style beef ribs and homemade soft tofu stew

LA갈비: 미국산, 콩: 국내산

소 불고기 정식(2인)

KRW 50,000

Marinated beef in soy sauce with mushroom and green onion in an eathen pot for two 소 목심: 호주산

Vegetarian Menu

야채 버섯 비빔밥과 순두부

KRW 21,000

Vegetable, mushroom bibimbap & homemade soft tofu stew in an earthen pot 콩: 국내산

야채 버섯 잡곡볶음밥과 된장찌개

KRW 21,000

Multigrain fried rice with vegetable, mushroom & bean past soup in an earthen pot 콩: 국내산

Pasta & Noodles

새우와 조개를 곁들인 토마토 스파게티

KRW 20,000

Tomato Spaghetti and Garlic Shrimp, Clam 새우: 베트남 / 조개: 국내산

왕새우 바질 파스타

KRW 27,000

Basil pasta with king prawn 왕새우: 말레이시아, 베트남

사누끼 우동

KRW 27,000

Sanuki udon 새우: 베트남

사골해물탕면

KRW 29,000

Ox bone, seafood soup with noodles 소고기 사골: 호주산, 새우: 베트남, 관자: 중국 전복: 국내산, 갑오징어: 베트남

Burger & Sandwich

클럽 샌드위치 KRW 20,000

Club sandwich made with tomato, chicken breast, bacon, lettuce and fried egg 닭고기: 국내산, 베이컨: 수입산

WE 버거와 베이컨 잼

KRW 25,000

WE beef burger and bacon jam 소고기: 미국산, 베이컨: 수입산

Kid's Menu

단호박 스프 KRW 8,000

Sweet pumpkin soup

육수 닭: 국내산

미트소스 스파게티 KRW 15,000

Spaghetti with meat sauce

소고기: 미국산

재우 볶음밥 KRW 15,000

Fried rice with prawn, vegetable, egg

새우: 중국산

어린이 떡갈비 스테이크 KRW 18,000

Korean style beef petti steak

소고기: 미국산

Fresh juice

토마토 KRW 13,000

Tomato

키위 KRW 15,000

Kiwi

파인애플 KRW 15,000

Pineapple

사과 KRW 15,000

Apple

사과 & 당근 KRW 15,000

Apple & Carrot

Ade & Smoothie

레몬 에이드 KRW 10,000

Lemon ade

자몽 에이드 KRW 12,000

Grapefruit ade

망고 스무디 KRW 15,000

Mango smoothie

블루베리 스무디 KRW 15,000

Blueberry smoothie

Coffee & Tea

아메리카노 KRW 11,000

Americano

카푸치노 KRW 13,000

Cappuccino

카페 라떼 KRW 13,000

Cafe' Latte

로즈마리 KRW 12,000

Rosemary tea

로즈플라워 KRW 12,000

Rose flower tea

국화차 KRW 12,000

Chrysanthemum tea

효소차 KRW 13,000

Home made fermented tea

Soft Drink

트레비 KRW 5,000

Trevi

콜라, 사이다 KRW 6,000

Coke, Cider

페리에 KRW 8,000

Perrier(330ml)

Local Beer

제주 위트 에일 KRW 10,000

Jeju wit ale

클라우드, 하이트, 카스 KRW 10,000

Kloud, Hite, Cass

Imported Beer

호가든 KRW 15,000

Hogarden

하이네켄 KRW 15,000

Heineken

코로나 KRW 15,000

Corona

Draft Beer

클라우드 KRW 8,000

Kloud

Soju

제주 한라산 소주 KRW 10,000

Jeju hallasan soju

Heobeokju, Jeju premium soju

Sake

쿠로가부토 준마이긴조 KRW 180,000

Kurogabuto, Junmaiginjo

이케카메 준마이다이긴조 KRW 280,000

Ikekame, Junmaidaiginjo