

다채

Restaurant Dachae

저희 WE HOTEL 레스토랑 “다채”에서는
엄선된 식재료와 천연 조미료를 사용하고 있습니다.
在Dache餐厅, 我们使用精心挑选的食材和天然调味料

난류(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

蛋类(家禽类), 牛奶, 荞麦, 花生, 大豆, 小麦, 青花鱼, 螃蟹, 虾, 猪肉, 桃子,
番茄等食物, 可能会引起过敏。如果您对这些食物有过敏, 请提前告知我们。

원산지 안내
原产地指南

퓨전식당 ‘다채’에서는

국내산 쌀, 누룽지(쌀: 중국산), 배추김치(배추: 국내산, 고춧가루: 국내산),
소고기(국내산, 호주산, 미국산), 돼지고기(제주산), 닭고기(국내산),

LA갈비(미국산), 콩(국내산)

韩国产大米, 锅巴(大米: 中国产), 泡菜(白菜: 韩国产, 辣椒粉: 韩国产), 牛肉(韩国产, 澳大利亚产, 美国产),
猪肉(济州产), 鸡肉(韩国产), LA牛排(美国产), 豆类(韩国产)

도미(국내산), 우럭(국내산), 광어(국내산), 전복(국내산),

농어(국내산), 연어(노르웨이산), 뽕소라(국내산),

오징어(원양산, 베트남산, 중국산), 참치(원양산),

바닷가재(캐나다산), 메로(프랑스), 명게(국내산), 은대구(미국산),

딱새우(국내산), 백합(국내산), 고등어(노르웨이산), 새우(베트남, 태국),

대하(말레이시아), 관자(중국산), 키조개(국내산)

海鲷鱼(韩国产), 石斑鱼(韩国产), 比目鱼(韩国产), 鲍鱼(韩国产),

鲑鱼(韩国产), 三文鱼(挪威产), 海螺(韩国产),

鲈鱼(远海产, 越南产, 中国产), 金枪鱼(远海产), 龙虾(加拿大产),

智利鲑鱼(法国产), 海鞘(韩国产), 银鳕鱼(美国产), 海螯虾(韩国产),

蛤蜊(韩国产), 青花鱼(挪威产), 虾(越南产, 泰国产), 大虾(马来西亚产),

干贝(中国产), 牛角蛤(韩国产)

Appetizer & Salad 开胃菜 & 沙拉

더 위 가든 샐러드

THE WE Garden Salad 鲜菜沙拉

KRW 13,000

바질 페스토와 발사믹을 곁들인 토마토 카프리제

Sliced Tomato with Basil Pesto And Glazed Balsamic

罗勒佩斯托意大利香醋番茄沙拉

KRW 18,000

감귤류와 케이퍼 베리를 곁들인 훈제 연어 샐러드

Smoked Salmon with Citrus And Caper Berry

橘类刺山柑浆果烟熏三文鱼沙拉

(연어 : 노르웨이산 / 三文鱼:挪威产)

KRW 26,000

Soup & Porridge 汤 & 粥

트러플 오일을 곁들인 모듬버섯 크림 수프

Wild Mushroom Cream Soup with Truffle Oil

加松露油的西式奶油香菇浓汤

(육수, 닭: 국내산 / 肉汁,鸡肉:韩国产)

KRW 15,000

전복죽

Abalone Porridge 鲍鱼粥

(전복: 국내산 / 鲍鱼:韩国产)

KRW 33,000

모든 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금 포함입니다.

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% government tax.

以上价格已含10%的税金

주문하시는 모든 음식에는 오늘의 셰프 샐러드와
식후에 커피, 차 또는 케이크가 제공이 됩니다.

All foods you order will be served with to day's chef salad
and coffee, tea or cake for your dessert after meals.

Main 主菜

흑돼지 탕수 KRW 38,000

Deep-Fried Black Pork with Sweet and Sour Sauce

糖醋黑猪

(돼지고기: 제주산 / 猪肉: 济州产)

오렌지 버터 소스를 곁들인 연어 스테이크 KRW 38,000

Grilled Salmon with Sauteed Vegetables, Nuts And Orange Butter Blanc

三文鱼排

(연어: 노르웨이산 / 三文鱼: 挪威产)

생강 소스 양념의 흑돼지 목살 스테이크 KRW 39,000

Ginger Marinade Black Pork Neck Steak with Ginger Sauce

加姜酱的黑猪颈肉排

(목살: 제주산 / 猪颈肉: 济州产)

포르트 와인 소스와 아스파라거스를 곁들인 소안심 스테이크 KRW 58,000

Grilled Beef Tenderloin Steak with Port Wine Sauce and Asparagus

牛里脊排配葡萄酒调味汁

(안심: 미국산 / 牛里脊肉: 美国产)

랍스타 테일, 전복 구이 그리고 안심 스테이크 KRW 67,000

Grilled Lobster Tail, Abalone and Beef Tenderloin with Grilled Seasonal Vegetables

烤大龙虾, 鲍鱼和 牛柳排

(랍스타 테일: 캐나다, 전복: 국내산, 안심: 미국산 / 大龙虾: 加拿大产, 鲍鱼: 韩国产, 牛柳: 美国产)

모든 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금 포함입니다.

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% government tax.

以上价格已含10%的税金

주문하시는 모든 음식에는 오늘의 셰프 샐러드와
식후에 커피, 차 또는 케이크가 제공이 됩니다.

All foods you order will be served with to day's chef salad
and coffee, tea or cake for your dessert after meals.

Table D'hôte

가지를 곁들인 소고기 덮밥 KRW 33,000

Beef And Eggplant on Steamed Rice 茄子牛肉盖饭

(소고기: 미국산 / 牛肉: 美国产)

소 불고기 정식 KRW 35,000

Marinated Beef in Soy Sauce with Mushroom, Green Onion In a Hot Pot

韩式烤牛肉套餐

(소 목심: 미국산 / 牛颈肉: 美国产)

고등어구이와 딱새우 된장찌개 KRW 39,000

Broiled Mackerel and Stewed Soybean Paste Soup with Shrimp

烤青花鱼配海螯虾大酱汤

(고등어: 노르웨이산, 딱새우: 국내산 / 青花鱼: 挪威产, 海螯虾: 韩国产)

전복장 정식 KRW 45,000

Marinated Abalone in Soy Sauce And Seaweed, Steamed Rice

鲍鱼酱套餐

(전복: 국내산 / 鲍鱼: 韩国产)

LA갈비와 순두부 KRW 48,000

Grilled Korean Style Beef Ribs and Homemade Soft Tofu

烤LA牛排配嫩豆腐汤

(LA갈비: 미국산, 콩: 국내산 / LA牛排: 美国产, 豆类: 韩国产)

모든 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금 포함입니다.

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% government tax.

以上价格已含10%的税金

주문하시는 모든 음식에는 오늘의 셰프 샐러드와
식후에 커피, 차 또는 케이크가 제공이 됩니다.
All foods you order will be served with to day's chef salad
and coffee, tea or cake for your dessert after meals.

Pasta & Noodles 意面和面类

새우와 조개를 곁들인 토마토 스파게티 KRW 25,000
Tomato Spaghetti with Garlic, Shrimp And Clam
鲜虾蛤蜊番茄意面
(새우: 베트남, 조개: 국내산 / 虾:越南, 蛤蜊:国产)

왕새우를 곁들인 바질 페스토 파스타 KRW 27,000
Spaghettini With King Prawn and Basil Pasta
大虾罗勒佩斯托意面
(왕새우: 말레이시아, 베트남 / 虾肉: 马来西亚, 越南产)

사골 해물 탕면 KRW 35,000
Ox Bone Soup with Seafood and Noodles
海鲜牛骨汤面
(사골(소고기: 호주산), 새우: 베트남, 관자: 중국, 갑오징어: 베트남, 전복: 국내산 /
牛骨(牛肉:澳大利亚产), 虾肉:越南产, 干贝:中国产, 甲鱿鱼:越南产, 鲍鱼:韩国产)

모든 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금 포함입니다.
All prices are inclusive of 10% service charge and 10% government tax.
以上价格已含10%的税金

주문하시는 모든 음식에는 오늘의 셰프 샐러드와
식후에 커피, 차 또는 케이크가 제공이 됩니다.

All foods you order will be served with to day's chef salad
and coffee, tea or cake for your dessert after meals.

Vegetarian Menu 素食菜单

야채 버섯 비빔밥과 순두부

KRW 26,000

Vegetable, Mushroom Bibimbap & Homemade Soft Tofu in A Hot Pot

韩式蔬菜香菇拌饭配嫩豆腐汤

(콩: 국내산 / 豆: 韩国产)

야채 버섯 볶음밥과 된장찌개

KRW 26,000

Fried Rice with Vegetable, Mushroom & Bean Paste Soup in A Hot Pot

韩式蔬菜香菇炒饭配大酱汤

(콩: 국내산 / 豆: 韩国产)

Burger & Sandwich 汉堡包和三明治

더 위 클럽 샌드위치

KRW 25,000

THE WE Club Sandwich

(Tomato, Chicken Breast, Bacon, Lettuce, Fried Egg)

WE俱乐部三明治

(닭고기: 국내산, 베이컨: 수입산 / 鸡肉: 韩国产, 培根: 进口产)

WE 버거

KRW 29,000

WE Beef Burger with Fries Egg, Lettuce, Tomato And Bacon

WE牛肉汉堡包

(돼지고기: 국산 / 猪肉: 韩国产)

(소고기: 미국산, 베이컨: 수입산 / 牛肉: 美国产, 培根: 进口产)

모든 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금 포함입니다.

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% government tax.

以上价格已含10%的税金

Kid's Menu 儿童菜单

로제 소스 스파게티

Spaghetti with Rose Sauce 罗杰意大利面

KRW 15,000

새우 볶음밥

Stir Fried Rice with Shrimp, Vegetable, Egg 虾仁炒饭

(새우: 캐나다산, 중국산 / 虾肉: 加拿大产, 中国产)

KRW 15,000

어린이 떡갈비 정식

Korean Style Beef Burger Steak with Steamed Rice and Fresh Salad

儿童韩式煎牛肉排

(소고기: 미국산 / 牛肉: 美国产)

KRW 18,000

모든 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금 포함입니다.

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% government tax.

以上价格已含10%的税金

Coffee and Tea

아메리카노 Americano 美式咖啡	KRW 11,000
카푸치노 Cappuccino 卡布奇诺咖啡	KRW 13,000
카페 라떼 Cafe' Latte 拿铁咖啡	KRW 13,000
로즈마리 티 Rosemary tea 迷迭香花茶	KRW 12,000
로즈플라워 티 Rose flower tea 玫瑰花茶	KRW 12,000
국화차 Chrysanthemum tea 菊花茶	KRW 12,000
효소차 Home made fermented tea 酵素茶	KRW 13,000

모든 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금 포함입니다.
All prices are inclusive of 10% service charge and 10% government tax.
以上价格已含10%的税金

Local Beer 韩国啤酒

클라우드, 테라, 카스
Kloud, Terra, Cass

KRW 10,000

제주 위트 에일
Jeju wit ale

KRW 10,000

제주 펠롱 에일
Jeju pelling ale

KRW 10,000

Imported Beer 进口啤酒

하이네켄
Heineken

KRW 15,000

Draft Beer 生啤酒

테라
Terra

KRW 8,000

Sake 日本清酒

쿠로가부토 준마이긴조
Kurogabuto, Junmaiginjo

KRW 180,000

이케카메 준마이다이긴조
Ikekame, Junmaidaiginjo

KRW 280,000

모든 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금 포함입니다.
All prices are inclusive of 10% service charge and 10% government tax.
以上价格已含10%的税金

Soju 烧酒

제주 한라산 소주
Hallasan Soju

KRW 10,000

니모메술
11%

KRW 15,000



니모메(NIMOME)는 제주 방언으로
‘너의 마음에’라는 의미를 가지고 있는 술입니다.
니모메의 주 원료는 쌀이며, 껍피를 이용하여
술을 빚습니다. 껍피는 감귤의 피를 건조시킨 것으로
제주의 특색에 맞도록 감귤의 향과 맛을 최대한
이끌어 낸 술입니다. 제주 농가에서 직접 구매하기
때문에 믿을 수 있고, 감귤의 수확시기에 맞추어
싱싱한 감귤을 자사에서 가공처리 한 후 사용하고
있어 감귤 그대로를 담아낸 술입니다.

고소리술
29%

KRW 35,000



소주 내리는 기구를 소줏고리 또는 고조리라 하는데
제주도에서는 방언으로 고소리라고 합니다.
고소리술은 좁쌀과 누룩(발효제)로 빚은 오메기술을
고소리라는 도기를 사용하여 증류시킨
과거 조상들이 즐겨 마셨던 제주 지역의 토속 소주입니다.
약 750년 전 고려시대 때 전파되어
현재까지 전해 내려오는 제주의 전통주입니다.

허벅주
HeoBeokJu(Jeju Premium Soju)

KRW 180,000

모든 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금 포함입니다.
All prices are inclusive of 10% service charge and 10% government tax.
以上价格已含10%的税金

화요17 소주
17%

KRW 28,000



특별한 당신을 위한 섬세한 배려
화요17은 화요X.Premium을 일부 첨가, 블렌딩하여
화요의 맛과 향은 그대로 유지하면서도 보다 가볍고
젊은 감각을 더했습니다. 알코올 도수를 17%로 조절하여
알코올의 부담을 줄였지만 맛과 향은 더욱 부드럽고 깨끗합니다.
여러가지 첨가물로 인공의 맛을 내는 희석식 소주와는 달리
고급 증류주 화요17은 차게 마셨을 때 그 진가가 더욱 잘 드러납니다.

화요25 소주
25%

KRW 35,000



순수함과 고급스러움의 조화
한국 증류식 소주의 새로운 시대를 연 화요25는
원재료인 쌀 특유의 깊은 풍미가 잘 담겨있습니다.
목넘김이 편안하며 부드러운 여운을 남깁니다.
전체적인 밸런스가 좋고 다양한 음식과 두루두루
잘 어울려 대중적으로도 가장 많은 사랑을 받고 있습니다.
차갑게 칠링하거나 따듯하게 데워 마시는 등
다양한 방법으로 음용해도 맛이 좋습니다.

화요41 소주
41%

KRW 50,000



귀한 자리에 어울리는 귀한 술
높은 도수에도 깊고 부드러운 향을 지닌 화요41은
높은 도수의 술은 독하고 부담스럽다는 선입견을
말끔히 씻어줍니다. 스트레이트로 마셨을 때
그 맛과 향을 가장 잘 느낄 수 있으며 얼음을 넣고
온더락으로 마시면 더욱 부드럽게 즐길 수 있습니다.
희석식 소주와는 다른 고유의 향 때문에 칵테일로
만들어 마셔도 더욱 다양한 향과 풍미를 느낄 수 있습니다.

모든 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금 포함입니다.
All prices are inclusive of 10% service charge and 10% government tax.
以上价格已含10%的税金