

# 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

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 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

육류			
품목		원산지	
소고기	목심	미국산	
	등심	미국산	
	살치살	미국산	
	LA갈비	미국산	
	안심	미국산	
	부채살	미국산	
	국거리	미국산, 호주산	
	사골	국내산	
	민찌	미국산	
	육포	호주산,미국산,뉴질랜드산	
돼지고기	페퍼로니	미국산,아일랜드산,스페인산	
	등심	제주산	
	목살	제주산	
	민찌	국내산	
	베이컨	스페인산,독일산,네덜란드산	
	모듬소시지	국내산	
닭고기	닭날개	태국산	
	닭가슴살	국내산	
	육수	미국산,말레이시아산	

해산물		
품목	원산지	
 전복	국내산	
훈제연어	칠레산	
생연어	노르웨이산	
고등어	노르웨이산	
방어	국내산	
랍스타	캐나다산	
새우(15미)	말레이시아산	
새우(21-26)	베트남산	
새우(26-30)	베트남산	
새우(70-90)	중국산	
딱새우	국내산	
오징어	중국산	
관자	중국산	
모시조개	국내산	

곡물		
품목	원산지	
쌀	국내산	
김치	배추:국내산, 고춧가루:국내산	
콩	국내산	

# Appetizer & Salad 开胃菜 & 沙拉

더 위 가든 샐러드 KRW 13,000

THE WE Garden Salad 鲜菜沙拉

바질 패스토와 발사믹을 곁들인 토마토 카프리제 KRW 18,000

Sliced Tomato with Basil Pesto And Glazed Balsamic 罗勒佩斯托意大利香醋番茄沙拉

감귤류와 케이퍼 베리를 곁들인 훈제 연어 샐러드 KRW 26,000

Smoked Salmon with Citrus And Caper Berry 橘类刺山柑浆果烟熏三文鱼沙拉

# Soup & Porridge 汤&粥

트러플 오일을 곁들인 모듬버섯 크림 수프 KRW 15,000

Wild Mushroom Cream Soup with Truffle Oil 加松露油的西式奶油香菇浓汤

전복죽 KRW 33,000

Abalone Porridge 鲍鱼粥

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

#### 오렌지 버터 소스를 곁들인 연어 스테이크

KRW 38,000

Grilled Salmon with Sauteed Vegetables, Nuts And Orange Butter Blanc 三文鱼排

#### 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

### 포르트 와인 소스와 아스파라거스를 곁들인 소안심 스테이크 KRW 58,000

Grilled Beef Tend erloin Steak with Port Wine Sauce and Asparagus 牛里脊排配葡萄酒调味汁

#### 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

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

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

고등어구이와 딱새우 된장찌개

KRW 39,000

Broiled Mackerel and Stewed Soybean Paste Soup with Shrimp 烤青花鱼配海鳌虾大酱汤

전복장 정식 KRW 45,000

Marinated Abalone in Soy Sauce And Seaweed, Steamed Rice 鲍鱼酱套餐

LA갈비와 순두부 KRW 48,000

Grilled Korean Style Beef Ribs and Homemade Soft Tofu 烤LA牛排配嫩豆腐汤

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

#### 왕새우를 곁들인 바질 페스토 파스타

KRW 27,000

Spaghettini With King Prawn and Basil Pasta 大虾罗勒佩斯托意面

#### 사골 해물 탕면

KRW 35,000

Ox Bone Soup with Seafood and Noodles 海鲜牛骨汤面

## 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

#### 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

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

### 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

WE H거 KRW 29,000

WE Beef Burger with Fries Egg, Lettuce, Tomato And Bacon WE牛肉汉堡包

### Kid's Menu 儿童菜单

로제 소스 스파게티 KRW 15,000

Spaghetti with Rose Sauce 罗杰意大利面

새우 볶음밥 KRW 15,000

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

어린이 떡갈비 정식 KRW 18,000

Korean Style Beef Burger Steak with Steamed Rice and Fresh Salad 儿童韩式煎牛肉排

### Coffee and Tea

아메리카노 KRW 11,000

Americano 美式咖啡

카푸치노 KRW 13,000

Cappuccino 卡布奇诺咖啡

카페 라떼 KRW 13,000

Cafe' Latte 拿铁咖啡

로즈마리 티 KRW 12,000

Rosemary tea 迷迭香花茶

로즈플라워 티 KRW 12,000

Rose flower tea 玫瑰花茶

국화차 KRW 12,000

Chrysanthemum tea 菊花茶

효소차 KRW 13,000

Home made fermented tea 酵素茶

## Local Beer 韩国啤酒

테라, 카스 KRW 10,000

Terra, Cass

제주 위트 에일 KRW 11,000

Jeju wit ale

제주 펠롱 에일 KRW 11,000

Jeju pellong ale

### Draft Beer 生啤酒

테라 KRW 8,000

Terra

# Soju 烧酒

### 제주 한라산 소주 (17% / 21%)

Hallasan Soju (17% / 21%)

KRW 10,000

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 KRW 180,000

HeoBeokJu(Jeju Premium Soju)

화요17 소주 KRW 28,000

17%



특별한 당신을 위한 섬세한 배려 화요17은 화요X.Premium을 일부 첨가, 블랜딩하여 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 화요17운 차게 마셨을 때 그 진가가 더욱 잘 드러납니다.

화요25 소주 KRW 35,000

25%



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. 차갑제 칠링하거나 따듯하게 데워 마시는 등 다양한 방법으로 음용해도 맛이 좋습니다.

화요41 소주 KRW 50,000



41%

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.