

**LOU**

## LUNCH MENU

### 오늘의 냉채

Today's Cold Vegetable Salad

### 마늘 청경채 볶음 or 굴소스 청경채

Poached Bok Choy with Garlic sauce or Oyster sauce

### 자연송이 해물 누룽지 탕

Scorched Rice Soup with Seafood and Seaweed

### 칠리새우

Fried Shrimp with Chili Sauce

### 제주 흑돼지 탕수육

Deep fried Premium Pork with Sweet and Sour Sauce

### 식사(짜장, 짬뽕, 새우볶음밥)

(Noodles with Minced Meat in Black Soybean Sauce,  
Premium Spicy Seafood Noodle Soup, Fried Rice with Shrimp)

식사메뉴를 이베리코 짜장, XO게살 볶음밥으로 변경시 3000원 추가금액 발생  
If you change to another menu, an additional charge is 3,000 won.

### 후식

Dessert

70,000

돼지고기, 쌀(밥): 국내산 | 누룽지, 관자: 중국산 | 낙지, 오징어: 베트남

## DINNER MENU

### 신선한 해산물 냉채와 오향장육

Fresh Cold Seafoods and Five-spice Sliced Beef Salad

### 자연송이를 넣은 해물 누룽지 탕

Scorched Rice Soup with Seafood and Pine Mushrooms

### xo 동고 새우

Deep Fried and Minced Shrimp Stuffed Mushroom with XO sauce

### 유린기

Fried Chicken with Chili and Teriyaki Sauce

### 소고기 고추잡채

Stir-fried Bell Pepper and Beef

### 식사(삼선 짬뽕, 이베리코 짜장, xo.게살 볶음밥)

Premium Beef Rib Spicy Noodle Soup, Noodles with Iberico  
in Black Soybean Sauce, Fried Rice with Crabmeat in X.O sauce

### 후식

Dessert

100,000

닭고기, 전복: 쌀(밥): 국내산 | 누룽지, 관자: 중국산 | 소고기(오향장육): 미국산 | 소고기(고추잡채): 호주산 이베리코: 스페인 | 낙지, 오징어: 베트남

## A LA CATE

<p><b>마늘 청경채</b> Poached Pak Choi with Garlic sauce</p>	17,000	<p><b>오향장우육</b> Five-spice Sliced Beef Salad</p>	50,000
<p><b>오이, 목이 버섯 냉채</b> Cucumber, Wood ear mushroom Cold Vegetable Salad</p>	15,000	<p><b>양장피</b> Assorted Seafood and Vegetables with Mustard Sauc</p>	75,000
<p><b>차슈</b> Chinese dish of roast pork</p>	50,000	<p><b>동파육</b> Fried Pork Belly in Soy Sauce</p>	50,000
<p><b>크리스피 삼겹살</b> Oven Baked Crispy Pork Belly</p>	50,000	<p><b>팔보채</b> 🍴 Stir-fried Seafood and Vegetables</p>	60,000
<p><b>북경오리 반마리</b> Half Peking Duck</p>	80,000	<p><b>게살 유산슬</b> Stir-fried Seafood and Beef with Crab</p>	55,000
<p><b>북경오리 한마리</b> Peking Duck</p>	150,000	<p><b>자연 송이 해물 누룽지탕</b> ④ Scorched Rice Soup with Seafood and Pine Mushrooms ⑤</p>	50,000 70,000
		<p><b>전가복</b> Sauteed Seafood with Vegetable</p>	90,000
		<p><b>소고기 고추잡채</b> 🍴 Japchae with shredded beef and Chili pepper</p>	40,000
		<p><b>활 생선찜</b> Steamed Fresh fish</p>	80,000
		<p><b>xo삼선 활 생선찜</b> 🍴 Steamed Fresh fish with XO sauce</p>	100,000

'북경오리 반마리', '북경오리 한마리'는 한정수량 판매 메뉴로 조기소진 될수있습니다.

생선요리 메뉴는 사전예약시 이용 가능합니다.

원산지:돼지고기, 닭고기, 전복, 꽃게, 쭈꾸미, 굴, 우럭, 참돔: 국내산 | 오징어, 낙지: 베트남 | 누룽지, 관자: 중국산  
이베리코: 스페인 소고기(오향장육): 미국산 | 소고기(고추잡채, 유산슬 덮밥): 호주산 | 두부(콩): 외국산

## A LA CATE

## A LA CATE

소고기 탕수육	④ 150g 40,000
Deep fried Beef with Sweet and Sour Sauce	⑤ 220g 60,000
깐풍기 🍴	④ 180g 28,000
Fried Chicken with Sweet and Spicy sauce	⑤ 280g 42,000
유린기 🍴	④ 180g 28,000
Fried Spicy Chicken with Teriyaki Sauce	⑤ 280g 42,000
제주 흑돼지 탕수육	④ 180g 28,000
Deep fried Premium Pork with Sweet and Sour Sauce	⑤ 240g 38,000
칠리 새우	④ 6pcs 33,000
Fried Shrimp with Chili Sauce	⑤ 10pcs 45,000
크림 새우	④ 6pcs 33,000
Fried Shrimp with Pumpkin Cream Sauce	⑤ 10pcs 45,000
꺄바로우	33,000
Double Cooked Pork Slices	

원산지:돼지고기, 닭고기, 전복, 꽃게, 쭈꾸미, 굴, 우럭, 참돔: 국내산 | 오징어, 낙지: 베트남 | 누룽지, 관자: 중국산  
이베리코: 스페인 소고기(오향장육): 미국산 | 소고기(고추잡채, 유산슬 덮밥): 호주산 | 두부(콩): 외국산

### NOODLE

유니짜장면	18,000
Noodles with Minced Meat in Black Soybean Sauce	
이베리코짜장면	25,000
Noodles with Iberico in Black Soybean Sauce	
삼선짬뽕 🍴	20,000
Premium Spicy Seafood Noodle Soup	
제철 해산물 백짬뽕 🍴	23,000
Seasonal seafood White Noodle Soup	
해물 볶음 짬뽕 🍴	22,000
Spicy Seafood Stir fry-Noodles	

### RICE

마파두부가지 덮밥 🍴	20,000
Mapo Tufu with Rice	
팔진 덮밥 🍴	26,000
Stir-fried Seafood and Vegetables with Rice	
유산슬 덮밥	23,000
Stir-fried Seafood, Vegetables and Beef with Rice	
사천식 삼겹살 볶음밥 🍴	22,000
Fried Rice with Pork Belly and Spicy Sauce	
새우 볶음밥	18,000
Fried Rice with Shrimp	
XO. 게살 볶음밥 🍴	20,000
Fried Rice with Crabmeat in X.O sauce	

원산지:돼지고기, 닭고기, 전복, 꽃게, 쭈꾸미, 굴, 우럭, 참돔: 국내산 | 오징어, 낙지: 베트남 | 누룽지, 관자: 중국산  
이베리코: 스페인 소고기(오향장육): 미국산 | 소고기(고추잡채, 유산슬 덮밥): 호주산 | 두부(콩): 외국산

## WINE

### CHAMPAGNE

NV	상빠뉴 듀발 드로이 브릿 리제르바 Duval Leroy, Brut Reserve	99,000
NV	프레페랑스 브릿 Champagne Jules Lassalle, Cuvee, Preference Brut	108,000
NV	폴 끌루에 로제 Champagne Paul Clouet, Rose, Brut	108,000
NV	떼루아 Champagne Bonnaire Terroirs, Grand Cru, Blanc de Blancs, Brut	108,000
NV	귀베 프레스티지 Champagne Serge Mathieu, Cuvee Prestige, Brut	125,000
NV	뽀므리 브뤼 로얄 Pommery, Brut Royal	137,000
NV	아부히 로제 브릿 Aubry, Brut, Rose	148,000
NV	고세 엑스트라 브릿 Gosset, Extra Brut	148,000
NV	라질리에 샴페인 코센스 브리 나뚜르 Coessens Largillier, Brut Nature	208,000

### WHITE

	샤또 드 보 레그리페 Château de Vaux, Les Gryphées, Moselle, France	78,000
	콰르트 텡 Domaine Couhape, Quatre Temps, Jurancon, France	89,000
	상파울스 유스티나 게부르츠트라미너 St. Pauls Justina, Gewurztraminer, Alto Adige, Italy	89,000
	키르크베르크 Heymann-Lowenstein, Kirchberg, Mosel, Germany	89,000

### RED

	라르당 드 바가텔 Jardins de Bagatelle, Rhone, France	78,000
	테누타 올리세 몬테풀치아노 다브루쑈 Tenuta Ulisse, Montepulciano, d'Abruzzo, Italy	78,000
	바이고리 레제르바 Baigori, Reseva, Rioja, Spain	99,000

## DRINK

### KAOLOANG LIQUOR

	연태골드 34도 500ml 34% YantaiGoldKaoloangLiquor	55,000
	금문 38도 300ml 38% Kinmen Kaoloang Liquor	56,000
	백년호도은세기 33도 450ml 33% BainianHutuKaoloangLiquor	58,000
	제갈량 38도 480ml 38% Zhuge Liang Kaoloang Liquor	62,000
	연태 프리미엄 500ml 38% YantaiPremiumKaoloangLiquor	60,000
	공부가주 39도 500ml 39% KongfujiaKaoloangLiquor	65,000
	공부가주자약 40.8도 500ml 40.8%KongfujiaKaoloangLiquor	78,000
	금문 43도 560ml 43%KinmenKaoloangLiquor	118,000
	명량 50.8도 500ml 50.8% Myeongnyang Kaoloang Liquor	298,000
	진년금문고량주 6y 600ml Aged 6years Kaoloang Liquor	450,000

### PREMIUM KAOLOANG LIQUOR ANANTI SELETION

	동지우 38도 500ml 38%Dongjiu of the Ananti	256,000
--	--	---------

### HIGHBALL BY KAOLAING LIQUOR

	금따오 Draft Beer 'Qingdao', Kinmen Kaoloang Liquor	15,000
	선셋 하이볼 Kaoloang Liquor, Orang Juice, Grapefruit Syrup, Lemon Slice	15,000

### KOREAN

	화요 17도 Hwayo 17%	25,000
	일품진로 25도 Ilpum Jinro 25%	35,000

# DRINK

## BOTTLE BEER

하얼빈 610ml Harbin 610ml 15,000

옌징 600ml Yanjing 600ml 15,000

## DRAFT BEER

칭따오 Qingdao 17,000

타이거 Tiger 17,000

## SOFT DRINK

콜라 Coke 7,000

제로콜라 Coke Zero 7,000

스프라이트 Sprite 7,000