

DIM SUM LUNCH MENU

Monday - Friday 999+ per person

House-made Chinese Barbeque

明炉烧味 | 수제 중국 바베큐

- 秘制靛叉烧 Glazed Barbecued Pork with Honey Sauce
돼지고기 바비큐와 허니소스
- 白卤水汾蹄 Marinated Sliced Pork Knuckle
얇게썬 양념한 차가운 돼지 정강이살
- 香卤鸡翅 Marinated Chicken Wings in Dark Soya Sauce
양념한 오리 날개와 다크 소야 소스
- 卤水豆腐 Braised Bean Curd with Herbal Soya Sauce
데친 두부와 허벌 소야 소스
- 西北腌萝卜 Shanxi-style Pickled White Radish **NEW**
싼샤 스타일 무 무침

Soup and Broth

湯羹 | 수프와 육수

- 是日汤羹 Soup of the Day
오늘의 특선 수프
- 港式鱼丸汤 Hong Kong-style Fish Ball and Fish Cake Soup with
Toasted Garlic **NEW**
홍콩 스타일 어묵국
- 鲜虾佐鱼骨浓汤 Fish Cartilage Broth with Prawn and Turnips
생선 육수에 끓인 새우
- 香浓灌汤饺 Assorted Meat Dumplings in Superior Stock
만두국

Dim Sum

點心 | 덤섬

- 晶莹鲜虾饺 Ha Gao: Shrimp Dumplings with Coriander
하가우: 새우 덤플링과 코리안더
- 枸杞蒸烧卖 Siew Mai: Steamed Pork Dumplings
시오마이: 찐 돼지고기 덤플링
- 蜜汁叉烧包 Steamed Glazed Fluffy Barbecued Pork Buns
찐 바비큐 돼지고기 번
- 豉汁蒸排骨 Steamed Pork Ribs with Black Beans
찐 돼지갈비와 블랙 빈
- 四川蒸凤爪 Steamed Chicken Feet in Szechuan Sauce
찐 닭발과 사천식 소스
- 鲍汁鲜竹卷 Steamed Shrimp Bean Curd Roll with
Abalone Sauce **NEW**
새우로 채운 두부피와 전복소스
- 奶黄南瓜球 Steamed Glutinous Ball with Custard **NEW**
커스타드 찹쌀볼

Rice Roll

肠粉类 | 라이스 롤

- 香滑北菇鸡肉肠 Steamed Rice Roll with Chicken and Mushroom **NEW**
찌넨 라이스 롤(치킨과 버섯)
- 香茜鲜虾肠粉 Steamed Rice Roll with Shrimps and Coriander
찐 레드 라이스 롤과 새우, 코리안더
- 紅菜頭珍菌肠 Steamed Rice Roll with Beetroot and Fungus **NEW**
찌넨 라이스 롤(비트루트와 버섯)

Deep Fried and Baked

煎炸點心 | 튀김&구이

- 香芒炸虾筒 Deep-fried Rice Paper Rolls with Shrimps and Mango
튀긴 라이스 페이퍼 롤과 새우, 망고
- 蜂巢荔蓉角 Deep-fried Mashed Yam Puff Dumpling with
Diced Chicken and Mushroom
튀긴 매쉬 암 퍼프 덤플링과 다진 닭고기와 버섯
- 锦卤炸云吞 Crispy Shrimp and Pork Wonton
바삭한 새우와 돼지고기 완톤
- 蜜汁叉烧雪山包 Baked Chinese Snow Bun with BBQ Honey Pork **NEW**
베이크한 중국 스노우 번 (BBQ 꿀소스 돼지고기)
- 香煎萝卜糕 Pan-fried Radish Cake with Sausage
팬에 구운 무 케이크와 소시지
- 香煎京葱鸡肉饺 Pan-fried Chinese Dumpling with Chicken and Leeks
팬에 구운 중국식 만두 (치킨 & 파)

Main Course

主菜 | 메인 코스

- 热情沙律虾 Crispy Fried Prawn Salad with Mixed Fruits
바삭하게 튀긴 왕새우와 여러가지 과일
- 青芥辣墨鱼球 Deep-fried Cuttlefish Ball with Wasabi Mayonnaise **NEW**
깊게 튀겨낸 어묵과 와사비 마요네즈
- 柠檬鸡棒棒糖 Deep-fried Chicken Lollipop with Honey Lemon Sauce
깊게 튀긴 치킨 롤리팝과 허니 레몬 소스
- 台式三杯鸡 Sautéed Sliced Chicken with Bell Peppers and Rice Wine Sauce **NEW**
검은 콩 소스에 볶은 닭고기와 라이스 와인 소스
- 菠萝古老肉 Sweet and Sour Pork
탕수육
- 雪梨煲牛腩 Braised Beef Flank with Pear
소고기 양지찜
- 蚝皇草菇牛片 Sautéed Sliced Beef with Straw Mushroom in Oyster Sauce
찜 레드 라이스 롤과 새우,코리안더
- 葱油蒸斑片 Steamed Garoupa Fillet with Soya Sauce and Spring Onion
찜 레드 라이스 롤과 새우,코리안더
- 蚝油西生菜 Lettuce with Oyster Sauce
찜 레드 라이스 롤과 새우,코리안더

Rice, Noodles, and Congee

饭及面类 | 밥,면,죽

- 菌菇时蔬炒面 Wok-fried Yellow Noodle with Assorted Mushroom and Greens **NEW**
버섯과 야채를 워에 볶은 면 요리
- 老上海油渣葱油拌面 Poached Homemade Noodle with Premium Soya Sauce and Fried Lard
프리미엄 간장소스와 돼지껍데기로 만든 면 요리
- 咸蛋黄肉碎炒饭 Fried Rice with Minced Pork and Salted Egg Yolk **NEW**
돼지고기 볶음밥
- 是日靚粥 Congee of the Day
오늘의 특선 죽

Dessert

甜品 | 후식

- 扬枝甘露 Chilled Mango Sago with Pomelo
차가운 망고 사고와 포멜로
- 椰汁红豆糕 Chilled Coconut Cake with Red Bean **NEW**
팥을 곁들인 차가운 코코넛 케이크
- 鳄梨龙须卷 Kataifi Roll with Avocado
카타이피(투긴 면)롤과 아보카도
- 莲蓉芝麻枣 Sesame Ball with Lotus Paste
참깨볼과 로투스 페이스트
- 葡式蛋挞仔 Baked Mini Portuguese Egg Tart
오븐에 구운 포르투갈식 작은 에그 타르트

NEW New

All prices are in PHP, VAT-inclusive, and subject to 10% service charge.
Please inform your order taker if you are suffering from food allergies.

We will do our best to accommodate your dietary preferences.

价格以比索为准, 已包含消费税, 需令收10%服务费,
如果您对某些食物过敏请告知我们的服务员, 我们将会尽可能的满足您的饮食偏好

DIM SUM LUNCH MENU

Saturday, Sunday, and Holidays 1,388+ per person

House-made Chinese Barbeque

明炉烧味 | 수제 중국 바베큐

- 秘制靚叉烧 Glazed Barbecued Pork with Honey Sauce
돼지고기 바비큐와 허니소스
- 白卤水汾蹄 Marinated Sliced Pork Knuckle
얇게썬 양념한 차가운 돼지 정강이살
- 香卤鸡翅 Marinated Chicken Wings in Dark Soya Sauce
양념한 오리 날개와 다크 소야 소스
- 卤水豆腐 Braised Bean Curd with Herbal Soya Sauce
데친 두부와 허벌 소야 소스
- 香醉鸡卷 Drunken Chicken Roll with Chinese Yellow Wine **NEW**
치킨 롤
- 西北腌萝卜 Shanxi-style Pickled White Radish **NEW**
싼샤 스타일 무 무침

Soup and Broth

湯,羹 | 수프와 육수

- 是日汤羹 Soup of the Day
오늘의 특선 수프
- 港式鱼丸汤 Hong Kong-style Fish Ball and Fish Cake Soup with
Toasted Garlic **NEW**
홍콩 스타일 어묵국
- 鲜虾佐鱼骨浓汤 Fish Cartilage Broth with Prawn and Turnips
생선 육수에 콩인 새우
- 上汤海參饺 Sea Cucumber Dumpling in Superior Stock
해삼 만두국
- 香浓灌汤饺 Assorted Meat Dumplings in Superior Stock
만두국

Dim Sum

點心 | 덤섬

- 晶莹鲜虾饺 Ha Gao: Shrimp Dumplings with Coriander
하가우: 새우 덤플링과 코리안더
- 枸杞蒸烧卖 Siew Mai: Steamed Pork Dumplings
시오마이: 찐 돼지고기 덤플링
- 蜜汁叉烧包 Steamed Glazed Fluffy Barbecued Pork Buns
찐 바비큐 돼지고기 번
- 豉汁蒸排骨 Steamed Pork Ribs with Black Beans
찐 돼지갈비와 블랙 빈
- 四川蒸凤爪 Steamed Chicken Feet in Szechuan Sauce
찐 닭발과 사천식 소스
- 黑松露带子饺 Steamed Scallop Dumpling with Black Truffle **NEW**
관자와 트러플 버섯이 들어있는 찐만두
- 鲍汁鲜竹卷 Steamed Shrimp Bean Curd Roll with
Abalone Sauce **NEW**
새우로 채운 두부피와 전복소스
- 奶黄南瓜球 Steamed Glutinous Ball with Custard **NEW**
커스타드 찹쌀볼

Rice Roll

肠粉类 | 라이스 롤

- 香滑北菇鸡肉肠 Steamed Rice Roll with Chicken and Mushroom **NEW**
찌넨 라이스 롤(치킨과 버섯)
- 香茜鲜虾肠粉 Steamed Rice Roll with Shrimps and Coriander
찐 레드 라이스 롤과 새우,코리안더
- 紅菜頭珍菌肠 Steamed Rice Roll with Beetroot and Fungus **NEW**
찌넨 라이스 롤(비트루트와 버섯)

Deep Fried and Baked

煎炸點心 | 튀김&구이

- 香芒炸虾筒 Deep-fried Rice Paper Rolls with Shrimps and Mango
튀긴 라이스 페이퍼 롤과 새우,망고
- 蜂巢荔蓉角 Deep-fried Mashed Yam Puff Dumpling with
Diced Chicken and Mushroom
튀긴 매쉬 암 퍼프 덤플링과 다진 닭고기와 버섯
- 锦卤炸云吞 Crispy Shrimp and Pork Wonton
바삭한 새우와 돼지고기 완돈
- 蜜汁叉烧雪山包 Baked Chinese Snow Bun with BBQ Honey Pork **NEW**
베이킹한 중국 스노우 번 (BBQ 꿀소스 돼지고기)

- 香煎萝卜糕 Pan-fried Radish Cake with Sausage
팬에 구운 무 케이크와 소시지
- 香煎京葱鸡肉饺 Pan-fried Chinese Dumpling with Chicken and Leeks
팬에 구운 중국식 만두 (치킨 & 파)
- 蔬菜鸡蛋煎饺 Pan-Fried Dumpling with vegetables and Eggs **NEW**
팬에 구운 중국식 만두 (치킨 & 파)

Main Course

主菜 | 메인 코스

- 热情沙律虾 Crispy Fried Prawn Salad with Mixed Fruits
바삭하게 튀긴 왕새우와 여러가지 과일
- 青芥辣墨鱼球 Deep-fried Cuttlefish Ball with Wasabi Mayonnaise **NEW**
깊게 튀겨낸 어묵과 와사비 마요네즈
- 柠檬鸡棒棒糖 Deep-fried Chicken Lollipop with Honey Lemon Sauce
깊게 튀긴 치킨 롤리팝과 허니 레몬 소스
- 台式三杯鸡 Sautéed Sliced Chicken with Bell Peppers and Rice Wine Sauce **NEW**
검은 콩 소스에 볶은 닭고기와 라이스 와인 소스
- 浓汤白汁焖烧肉 Stewed Pork Belly and Turnips with Chicken Stock **NEW**
중국식 돼지고기 찜
- 菠萝古老肉 Sweet and Sour Pork
탕수육
- 雪梨煲牛腩 Braised Beef Flank with Pear
소고기 양지찜
- 蚝皇草菇牛片 Sautéed Sliced Beef with Straw Mushroom in Oyster Sauce
전 레드 라이스 롤과 새우, 코리안더
- 葱油蒸斑片 Steamed Garoupa Fillet with Soya Sauce and Spring Onion
전 레드 라이스 롤과 새우, 코리안더
- 蜀国酸汤鱼 Szechuan-style Fish Fillet with Fermented Vegetable Broth
사천식 생선살과 야채 육수
- 蚝油西生菜 Lettuce with Oyster Sauce
전 레드 라이스 롤과 새우, 코리안더

Rice, Noodles, and Congee

饭及面类 | 밥, 면, 죽

- 菌菇时蔬炒面 Wok-fried Yellow Noodle with Assorted Mushroom and Greens **NEW**
버섯과 야채를 섞어 볶은 면 요리
- 老上海油渣葱油拌面 Poached Homemade Noodle with Premium Soya Sauce and Fried Lard
프리미엄 간장소스와 돼지껍데기로 만든 면 요리
- 陕西肉夹馍 Shaanxi-style Pancake with Braised Pork Belly
산시식 삶은 돼지 삼겹살 팬 케이크
- 咸蛋黄肉碎炒饭 Fried Rice with Minced Pork and Salted Egg Yolk **NEW**
돼지고기 볶음밥
- 是日靚粥 Congee of the Day
오늘의 특선 죽

Dessert

甜品 | 후식

- 扬枝甘露 Chilled Mango Sago with Pomelo
차가운 망고 사고와 포멜로
- 椰汁红豆糕 Chilled Coconut Cake with Red Bean **NEW**
팥을 곁들인 차가운 코코넛 케이크
- 脆皮炸鲜奶 Deep-fried Crispy Milk Cream
깊게 튀긴 바삭한 밀크 크림
- 鳄梨龙须卷 Kataifi Roll with Avocado
카타이피(투긴 면) 롤과 아보카도
- 莲蓉芝麻枣 Sesame Ball with Lotus Paste
참깨볼과 로투스 페이스트
- 葡式蛋挞仔 Baked Mini Portuguese Egg Tart
오븐에 구운 포르투갈식 작은 에그 타르트

NEW New

All prices are in PHP, VAT-inclusive, and subject to 10% service charge.
Please inform your order taker if you are suffering from food allergies.

We will do our best to accommodate your dietary preferences.

价格以比索为准, 已包含消费税, 需令收10%服务费,
如果您对某些食物过敏请告知我们的服务员, 我们将会尽可能的满足您的饮食偏好