

HOUSE OF
Z H O U



[View Menu](#)

2024 NEW DISHES 3 >

2024 新菜品 | 2024 신메뉴

CHEF TAI'S CHINESE HERBAL SOUP 15 >

主廚T a i 中式養生保健湯 | 셰프 타이의 중식 약초 수프

SOUPS 18 >

湯類 | 수프

PREMIUM DISHES 20 >

尚品推介 | 프리미엄 음식 메뉴

CHINESE SPECIALTIES..... 26 >

中式特色 | 중식 메뉴

KOREAN BARBECUE..... 38 >

韓國料理 | 한식 구이

NOODLES 40 >

面類 | 면

CONGEE 42 >

粥 | 죽

RICE 44 >

飯類 | 밥

DESSERTS..... 49 >

甜品 | 디저트

2024 NEW DISHES

2024 新菜品

2024 신메뉴





2024 NEW DISHES

2024 新菜品

2024 신메뉴

Php788 Okra with shrimp in spicy superior sauce

捞汁秋葵鲜虾球

매운 수페리어 소스로 무친 오크라와 새우





2024 NEW DISHES

2024 新菜品

2024 신메뉴

Php688 Tom Yum soup with seafood wonton   

酸辣云吞冬阴汤

해산물 완돈 뚝얌꿍





2024 NEW DISHES

2024 新菜品

2024 신메뉴

Php3,688 'Mongolian-style' US beef ribs
with special spiced powder 🌿🔥🆕

蒙古风味烤牛仔骨

몽골식 미국산 소갈비와 스페셜

향신료 파우더





2024 NEW DISHES

2024 新菜品

2024 신메뉴

Php988 Sizzling shrimp with potato slice in

black pepper sauce 🌿🔥🌶️🆕

铁板黑椒虾球土豆

후추 소스 새우 감자 시즐링 요리





2024 NEW DISHES

2024 新菜品

2024 신메뉴

Php1,888 Sichuan-style spicy beef ribs

in dry hot pot 🌶️🔥🍴

麻辣干锅牛肋骨

사천식 매운 소갈비 드라이 핫팟








2024 NEW DISHES

2024 新菜品

2024 신메뉴

Php788 Chicken, tofu and mushrooms with special barbecue sauce in clay pot   

沙爹香菇鸡球煲

닭고기, 두부, 버섯 스페셜

바베큐 소스 돌솥 요리





2024 NEW DISHES

2024 新菜品

2024 신메뉴

Php2,008 Galbi Jjim

Braised beef short ribs 🌿 🍷 NEW

韩式炖牛肋骨

갈비찜





2024 NEW DISHES

2024 新菜品

2024 신메뉴

Php2,268 'Malaysia-style' hot chili bean paste
steam cod fish in soy sauce 🌶️🍲🔥🆕

马来西亚豆酥蒸银鳕鱼

매운 된장과 간장으로 찐

말레이시아식 대구 생선 요리





2024 NEW DISHES

2024 新菜品

2024 신메뉴

Php788 Wok-fried rice with Chinese sausage
and vegetable soy sauce 🌿 🌶️ 🆕

湘南腊肠酱油炒饭

중국식 소세지 야채 매운 간장 소스 볶음밥





2024 NEW DISHES

2024 新菜品

2024 신메뉴

Php1,668 Braised efu noodle with king prawn

in garlic cheese sauce 🌿 🍷 NEW

牛油芝士虎虾焖伊面

마늘 치즈 소스와 함께 찐 대하

홍콩 이푸 면





2024 NEW DISHES

2024 新菜品

2024 신메뉴

Php438 Homemade coconut cake 🥥

椰汁冷糕

수제 코코넛 케이크



Php338 Mango pudding

香芒布丁

망고 푸딩

CHEF TAI'S CHINESE HERBAL SOUP

主厨T a i 中式养生保健汤

셰프 타이의 중식 약초 수프





CHEF TAI'S CHINESE HERBAL SOUP

主厨T a i 中式养生保健汤

셰프 타이의 중식 약초 수프

Pigeon with dried Chinese yam, codonopsis and red dates

Php3,298

淮山党参红枣鸽子汤

말린 중국 참마, 더덕과 대추와 찢 비둘기 수프

Easy to digest, pigeon meat nourishes pneuma and aids in detoxification.

This is an effective soup to treat postillness, blood deficiency, amenorrhea, dizziness and memory loss.

民间有“一鸽胜九鸡”的说法。可见鸽子的营养价值极高。中医认为，鸽肉易于消化，具有滋补益气，祛风解毒的功能，对病后体弱、血虚闭经、头晕神疲、记忆衰退有很好的补益治疗作用。

비둘기 고기는 소화하기 쉬운 며, 기를 공급하고, 몸을 해독시키며, 질병 후, 혈액 결핍, 무월경, 현기증, 기억 상실에 좋은 치료 효과를 나타냅니다.

Duck with codonopsis, angelica root, red dates and wolfberry

Php3,298

滋补老鸭汤

구기자, 대추, 당귀, 더덕과 찢 오리 수프

The duck meat clears away heat, detoxifies and revitalizes complexion. It is rich in essential vitamins and minerals that strengthen the body and improve the immune system.

鸭肉具有清热解毒、滋阴降火、止血痢和滋补之功效。鸭肉含蛋白质、脂肪、碳水化合物，各种维生素和矿物质等，还可祛除暑热、保健强身，对身体虚弱多病者更为适宜。

오리 고기는 열을 제거하고 해독을 해주고 또한 오리 고기는 비타민과 미네랄 등을 함유하고 있으며 건강과 몸을강화시켜 줍니다.

Pigeon with American ginseng, Chinese yam and wolfberry

Php3,298

花旗参杞子山药鸽子汤

미국산 인삼, 참마, 구기자와 찢 비둘기 수프

This soup nourishes the liver, strengthens the kidney and the body. It also replenishes the pneuma, enriches blood, promotes wound healing and restores health to the body.

补肝壮肾，益气补血，美容养颜，强身健体适合康复进补，营养丰富。能促进伤口愈合 让身体恢复健康。

기와 혈액을 보충하며, 몸의 건강을 유지해줍니다. 재활하고 있는 분들께 권할수 있으며, 건강을 회복 시키는데 효과를 볼 수 있습니다

Chicken with ginseng, fish maw, and wolfberry

Php3,298

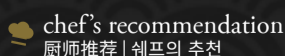
人参杞子花胶煲老鸡

인삼, 생선 부레, 구기자와 찢 닭고기 수프

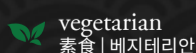
Ginseng can prevent myocardial ischemia and arrhythmia. Fish maw is rich in protein and gelatin, which nourishes the pneuma and the kidney, and strengthens the body.

人参可抗心肌缺血与心律失常。花胶含丰富的蛋白质及胶质，具滋阴养颜，补肾，强壮机能。

인삼은 신장을 보충하고 면역 계통과 콩팥을 보강해줍니다. 허리와 무릎이 아프신분들은 효과를 볼 수 있습니다.



chef's recommendation
厨师推荐 | 셰프의 추천



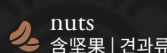
vegetarian
素食 | 베지테리안



seafood
含海鲜 | 해산물



gluten
含麸质 | 글루텐



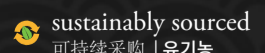
nuts
含坚果 | 견과류



new item
新菜 | 신메뉴



spicy
辣 | 매운맛



sustainably sourced
可持续采购 | 유기농

All prices are in PHP, VAT-inclusive, and subjected to 10% service charge.
Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements.

所有价格均为菲律宾比索，已含消费税，需另付10%服务费。
如果您对食品有任何的过敏，请告知我们的服务人员。

모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격이며, 10%의 서비스 요금이 추가로 부과됩니다.
주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법 등 요구 사항이 있으시면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.



CHEF TAI'S CHINESE HERBAL SOUP

主厨T a i 中式养生保健汤

셰프 타이의 중식 약초 수프

Silkie chicken with American ginseng and cordyceps flower 🌿

Php3,298

西花旗参虫草乌鸡汤

미국산 인삼, 동충하초 꽃과 찢 오골계 수프

Silkie chicken is good for the stomach, liver and kidneys. Aside from enhancing skin complexion, this soup can also boost the immune system and nourish the pneuma.

乌鸡性平、味甘，入肝，肾经。可补虚劳羸弱、制消渴、益产妇、治妇人崩中带下及一些虚损诸病有补气养阴，清热生津之功，增强体力，精力，提高大脑记忆力功效。

오골계는 위장, 간 및 콩팥을 보충을해줍니다. 여성한테 특별히 더 좋은 효과를 보이며 면역력을 향상하며, 기를 주고, 몸에 있는 열을 빼주며, 체력과 기억력을 향상합니다.

Silkie chicken with angelica root, fish maw, and ginseng 🌿

Php3,298

当归花胶人参乌鸡汤

당귀, 생선 부레, 인삼과 찢 오골계 수프

Angelica root helps regulate blood and improve blood circulation. Fish maw is rich in collagen, multivitamins and essential minerals, helping promote good digestion, revitalize beauty and slow down the aging process as well.

当归有补血活血，润肠通便的功效。花胶有促进肠胃消化吸收，美容养颜，抗衰老的功效。人参有补气安神的功效。乌鸡富含丰富蛋白质和各种营养，有助于补血补气，安神，抗衰老。

당귀는 혈액에 영양을 보충해주고 순환을 도와주는 효과가 있습니다. 생선 부레는 콜라겐, 종합 비타민, 칼슘, 아연 및 철분이 풍부합니다. 인삼은 기를 향상하고 신경을 진정시킵니다. 오골계는 단백질과 다양한 영양소가 풍부합니다.

Chicken with morel mushroom and American ginseng

Php3,298

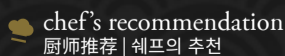
羊肚菌花旗参老鸡汤

곰보 버섯, 미국산 인삼과 찢 닭고기 수프

Morel mushroom benefits the intestines and stomach, tonifies the kidney and nourishes the brain. Meanwhile, American ginseng nourishes pneuma, improves skin complexion, soothes cough and restores energy.

羊肚菌具有益肠胃、消化助食、化痰理气、补肾补脑、提神之功能。花旗参具有补气滋阴、清热生津、补肾润肺、治咳嗽肺萎、虚热烦倦、改善失眠、恢复精力的功效

곰보버섯은음식을 소화 시키는 데 도움이 되고, 혈액 콩팥과 뇌에 영양을 공급합니다. 소화 불량, 호흡 곤란, 현기증 및 불면증을 치료합니다. 미국산 인삼은 열과 체액을 제거하고 기침과 폐 기능, 장애와 피로를 치료하고 불면증에도움이됩니다.



chef's recommendation
厨师推荐 | 셰프의 추천



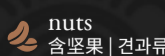
vegetarian
素食 | 베지테리안



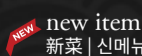
seafood
含海鲜 | 해산물



gluten
含麸质 | 글루텐



nuts
含坚果 | 견과류



new item
新菜 | 신메뉴



spicy
辣 | 매운맛



sustainably sourced
可持续采购 | 유기농

All prices are in PHP, VAT-inclusive, and subjected to 10% service charge.
Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements.

所有价格均为菲律宾比索，已含消费税，需另付10%服务费。
如果您对食品有任何的过敏，请告知我们的服务人员。

모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격이며, 10%의 서비스 요금이 추가로 부과됩니다.
주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법 등 요구 사항이 있으시면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.

SOUPS

汤类

수프





SOUPS

汤类
수프



Php408 Hot and sour soup
with seafood 🍲🌿🍜
海鲜酸辣汤
맵고 시큼한 해물 수프



Php798 Shredded pork soup
with zha cai 🍲🌿
榨菜肉丝汤
볶은 채소를 넣은 잘게 썰은
돼지고기 수프



Php768 Fish ball soup
with seaweed 🍲🌿🍜
紫菜鱼丸汤
중국식 어묵국

PREMIUM DISHES

尚品推介

프리미엄 음식 메뉴





HOUSE OF
Z H O U

Next



PREMIUM DISHES

尚品推介

프리미엄 음식 메뉴

Php1,998 Braised mini abalone
with sea cucumber 🍤🌿

海参迷你鮑

해삼과 미니 전복 요리





PREMIUM DISHES

尚品推介
프리미엄 음식 메뉴

Php35,888 Braised Japanese 'Yoshihama'
in superior oyster sauce 🍤🌿
蚝皇日本极品鲍
굴 소스에 볶아낸 일본 요시하마산 전복





PREMIUM DISHES

尚品推介
프리미엄 음식 메뉴

Php3,198 Braised sun-dried sea cucumber
and fish maw in oyster sauce 🍴🌿

海參扒花膠

건 해삼, 생선 부레와 함께 굴 소스에
볶은 요리





PREMIUM DISHES

尚品推介
프리미엄 음식 메뉴

Php2,828

Clay pot 'House of Zhou' 🍲

海味一品煲

'하우스 오브 조우' 돌솥 요리





PREMIUM DISHES

尚品推介
프리미엄 음식 메뉴

Abalone *Per portion* 鲍鱼 전복

Braised mini abalone with green vegetables
and mushroom in oyster sauce 🌿🍄

原只迷你鲜鲍

채소, 버섯과 함께 굴 소스에 볶아낸 미니 전복

Php1,568

Braised mini abalone with fish maw 🌿🍄

金银鲜鲍片

생선 부레와 미니 전복 요리

Php2,898

Braised whole abalone with green vegetables and oyster sauce 🌿🍄

原只蚝皇2头鲜鲍

채소와 함께 굴 소스에 볶아낸 전복

Php10,398

Signature Dishes *Per portion* 招牌菜 每份 시그니처 음식

Monk Jumps Over the Wall 🌿🍄

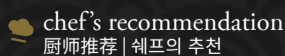
Double-boiled ginseng soup with abalone, dried scallops, sea cucumber, fish and eel maw

原盅鲍鱼佛跳墙

불도장

전복, 말린 관자, 장어 부레, 해삼을 넣은 인삼 수프

Php9,608



chef's recommendation
厨师推荐 | 셰프의 추천



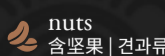
vegetarian
素食 | 베지테리안



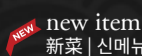
seafood
含海鲜 | 해산물



gluten
含麸质 | 글루텐



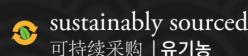
nuts
含坚果 | 견과류



new item
新菜 | 신메뉴



spicy
辣 | 매운맛



sustainably sourced
可持续采购 | 유기농

All prices are in PHP, VAT-inclusive,
and subjected to 10% service charge.
Please advise our service team prior to ordering
should you have any food allergies, intolerances,
or special dietary requirements.

所有价格均为菲律宾比索, 已含消费税,
需另付10%服务费。
如果您对食品有任何的过敏, 请告知我们的服务人员。

모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격이며,
10%의 서비스 요금이 추가로 부과됩니다.
주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법
등 요구 사항이 있으시면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.

CHINESE SPECIALTIES

中式特色

중식 특선





CHINESE SPECIALTIES

中式特色
중식 특선

Php1,568 Stir-fried broccoli
with sliced beef 🌿
西兰花炒牛肉片
소고기 브로콜리 볶음





CHINESE SPECIALTIES

中式特色

중식 특선

Php768 Pork cabbage with preserved
vegetables in clay pot 🌿🍲

梅菜扣肉煲

돼지고기와 절인 양배추를 넣은 돌솥 요리





CHINESE SPECIALTIES

中式特色

중식 특선

Php1,058 Stir-fried roasted pork belly
with dark soya sauce 🌿🌶️🍷
黑酱油炒烧肉
매운 삼겹살과 다크 소야소스 볶음





CHINESE SPECIALTIES

中式特色

중식 특선

Php858 Stir-fried shredded pork
with pickled vegetables 🌶️🌿

榨菜炒肉丝

팬에 볶은 잘게 썬 돼지고기와 채소





CHINESE SPECIALTIES

中式特色

중식 특선

Php1,208 Stir-fried sliced pork
with ginger and onion 🍴🌿
姜葱炒肉片
돼지고기, 생강, 양파 볶음





CHINESE SPECIALTIES

中式特色

중식 특선

Php1,508 Braised fish fillet
with tofu in clay pot 🍲

鱼片豆腐煲

생선살과 두부 돌솥요리





CHINESE SPECIALTIES

中式特色

중식 특선

Php1,688 Steamed fish fillet with garlic 🌿

蒜茸蒸鱼片

중국식 생선 살 찜요리





HOUSE OF
Z H O U

Next



CHINESE SPECIALTIES

中式特色

중식 특선

Php1,178 Kung pao chicken 🌿🌶️🍴
宫保鸡丁
쿵파오 치킨





CHINESE SPECIALTIES

中式特色

중식 특선

Php1,218

Steamed sliced chicken
with pickled vegetables
in bamboo basket 🍴🌿

榨菜蒸鸡片

대나무 광주리에 쪄낸 닭고기와 야채





CHINESE SPECIALTIES

中式特色

중식 특선

Php1,008 Ginger chicken
with spring onion in clay pot 🍲
姜葱鸡肉煲
생강과 닭고기 돌솥요리





CHINESE SPECIALTIES

中式特色

중식 특선

Php1,178 Stir-fried bao cai with dried shrimp 🍴🌿

海米炒包菜

팬에 볶아낸 중국 배추와 건새우



KOREAN BARBEQUE

韩国料理

한식 구이





KOREAN BARBEQUE

韩国料理

한식 구이

Php1,868 Galbi gui 🍴
烤牛肋骨
갈비구이



NOODLES

面类

면





NOODLES
面类
면

Php1,038 Stir-fried ho fan with sliced beef 🌶️🌿
干炒牛肉河粉
팬에 볶은 소고기 호판면



CONGEE

粥
죽





CONGEE

粥
죽

Php838 Abalone with minced
pork congee 🍲🌿
鲍鱼肉碎粥
돼지고기 전복죽



RICE

饭类

밥





RICE

饭类
밥

Php928 Thai basil rice with minced pork 🍴🍴

泰式炒肉碎饭

태국식 바질 밥과 다진 돼지고기 볶음





RICE

饭类

밥

Php1,888

Nasi lemak 🌿🍛🍛🍛

马来椰浆饭

나시레막





RICE
饭类
밥

Php928 Hokkien fried rice 🌿
福建炒饭
호케인 볶음밥





RICE
饭类
밥

Php908 Seafood hui fan 🍲
海鲜烩饭
해산물 후이판



DESSERTS

甜品

디저트





DESSERTS

甜品
디저트

Php3,688 Double-boiled
superior bird's nest
with red dates (hot/chilled) 🍵🍶
红莲炖官燕 (热/冷)
대추를 넣은 제비집 요리






DESSERTS

甜品
디저트


- Bird's nest with almond cream 🍯
燕窝杏仁茶
아몬드 크림 제비집 Php3,818
- Bird's nest with red bean paste 🍯
燕窝红豆沙
팥을 곁들인 제비집 Php3,688
- Home-made coconut cake 🥥
椰汁冷糕
망고 케이크 Php438
- Glutinous rice ball with custard paste in desiccated coconut 🌿🍯🆕
椰丝奶黄糯米糍
커스터드 페이스트와 말린 코코넛 찰쌀볼 Php368
- Lemon grass jelly with jasmine flower with honey 🍯🆕
香茅蜜糖冻
꿀 레몬 그라스 젤리와 자스민 꽃 Php358
- Mango mille crêpe cake 🥥🌿🍯
法式芒果千层蛋糕
망고 케이크 Php338
- Mango pudding
香芒布丁
망고 푸딩 Php338
- Deep-fried sesame ball 🌿🌿🍯
炸豆沙芝麻球
찰깨 도넛 Php288
- Chilled pomelo and mango sago 🌿
杨枝甘露
망고 포멜로 사고 Php248
- Double-boiled pear, white fungus and red dates
(served hot or chilled) 🍯🌿
红枣杏仁银耳炖雪梨 (热/冷)
중탕으로 끓인 배, 버섯, 대추 (뜨겁게/차갑게) Php248
- Assorted seasonal fruits 🌿
鲜切水果
계절 과일 Php238

 chef's recommendation
厨师推荐 | 셰프의 추천

 vegetarian
素食 | 베지테리안

 gluten
含麸质 | 글루텐

 nuts
含坚果 | 견과류

 new item
新菜 | 신메뉴

 sustainably sourced
可持续采购 | 유기농

All prices are in PHP, VAT-inclusive, and subjected to 10% service charge. Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements.

所有价格均为菲律宾比索, 已含消费税, 需另付10%服务费。如果您对食品有任何的过敏, 请告知我们的服务人员。

모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격이며, 10%의 서비스 요금이 추가로 부과됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법 등 요구 사항이 있으시면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.