



# CHRISTMAS FEAST

Abundant festive menus for this holiday season.

December 24, 2024 to January 1, 2025



# CHRISTMAS EVE SET MENU

## Amuse Bouche 🍴👉

前菜 | 小吃 | 아무즈 부쉬 (애피타이저)

## Seafood cocktail caviar, tosazu jelly

魚貝のカクテル土佐酢ジュレ掛け  
海鮮鸡尾酒奥西特拉鱼子酱、土佐醋冻  
해산물 카테일 오시에트라 캐비어, 토사즈 젤리

## Kaiseki-style Appetizer 🍴👉

前菜 | 怀石料理风格开胃菜 | 가이세키 전채요리

Sake-steamed prawn, bluefin tuna and eel sushi, monkfish liver, ponzu, edamame tofu, sea urchin jelly, mizuna, miso paste, gillardeau oyster ceviche

鰻寿司、トロ寿司、海老芝煮、あん肝ボン酢、水菜白和え、牡蠣セヴィーチェ、雲丹ゼリー、枝豆腐  
清酒蒸虾、金枪鱼肚和鳗鱼寿司、安康鱼肝、酱油、毛豆腐 海胆冻、水菜、味噌酱、酸橘汁腌吉拉多牡蛎  
새우찜, 토로와 장어 초밥, 아귀 간, 폰즈, 완두콩 두부 유니 젤리, 미즈나, 된장, 질라르도 굴 세비체

## Sashimi 🍴👉

刺身 | 生鱼片 | 사시미

Yellowfin tuna, salmon, hokkaido scallop, perilla leaf, bonito flakes soy

鮪、サーモン、北海道帆立、生山葵、あしらい一式  
黄鳍金枪鱼、三文鱼、北海道扇贝、小紫苏叶、鲣鱼片酱油  
황다랑어, 연어, 홋카이도산 가리비, 차조기잎, 가다랑어포 간장

## Grilled Fish 🍴👉

焼き物 | 烤鱼 | 생선 구이

Soft cod roe steamed egg custard, hamachi teriyaki, mountain peach, ginger pickles

白子茶碗蒸し、ハマチ照り焼き、はじかみ、山桃  
白子茶碗蒸、照烧黄尾鱼、山桃、姜片  
시라코 자왕무시, 하마치 데리야끼, 산복숭아, 생강 피클

## Char-grilled Beef 🍴

強い肴 | 炉边烧碳烤牛肉 | 로바다야끼 숯불에 구운 쇠고기

US beef striploin, japanese vegetables, soy onion sauce

US サーロイン炉端焼き、日本の季節野菜、醤油玉ねぎソース  
美国西冷牛排、日本蔬菜、酱油洋葱汁  
미국산 쇠고기 채끝등심, 일본산 야채, 간장양파소스

## Red Miso Soup 🍴👉

红味噌汤 | 적미소 (아카미소) 된장

Seafood, mushroom rice

合わせ味噌、しめじ蟹ご飯  
海鮮, 蘑菇饭  
해산물, 버섯밥

## Dessert 🍴👉

デザート | 甜品 | 디저트

Gingerbread orange almond caramel

ジンジャーブレッド オレンジ アーモンドキャラメル  
焦糖杏仁橙姜饼  
진저브래드 오렌지 아몬드 카라멜

**5,588+**  
per person

🍴 seafood 含海鲜 | 해산물 🍴 gluten 含麸质 | 글루텐 🍴 nuts 含坚果 | 견과류

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

价格以比索为准, 已包含消费税, 需另收10%服务费。  
如果您有任何食物过敏, 忌口或特殊饮食要求, 请在点餐前告知我们的服务团队。  
모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격이지만 10% 서비스 요금이 추가로 부과됩니다.  
주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.



# CHRISTMAS DAY DINNER SET MENU

## Amuse Bouche 🍴🍷

前菜 | 小吃 | 아뮤즈 부쉬 (애피타이저)

Hamachi tartare wafer cake, sevruga caviar, shinshu miso

ハマチタルタルとセブルーガキャビア

黄尾鱼塔塔华夫饼, 塞夫鲁加鱼子酱, 紫苏味噌

하마치 타르 타르 웨이퍼 케이크, 세브루가 캐비어, 신슈 된장

## Appetizer 🍴🍷

前菜 | 开胃菜 | 애피타이저

Braised ginger prawn, sushi, edamame sansho pepper, corn tofu crab jelly, squid and miso paste, conger eel, burdock root

手毬寿司、穴子八幡巻、海老芝煮、山椒枝豆、白和え、蟹ゼリー、玉蜀黍豆腐

姜汁煮大虾, 寿司, 山椒毛豆, 玉米豆腐, 蟹冻, 味噌汁, 海鳗, 牛蒡

생강 새우찜, 스시, 에다마메 산초 후추, 옥수수 두부 게살 젤리, 오징어와 미소 된장, 붕장어, 우영 뿌리

## Sashimi 🍴🍷

刺身 | 生鱼片 | 사시미

Hamachi, yellowfin tuna, hokkaido scallop, micro herbs, fresh grated wasabi, sea urchin soy

鮭、ハマチ、北海道ホタテ、生山葵、あしらい一式 雲丹醤油

油甘鱼, 黄鳍吞拿鱼, 北海道带子, 香草, 鲜芥末, 酱油海胆

방어, 황다랑어, 홋카이도 가리비, 마이크로 허브, 신선한 고추냉이, 간장 성게

## Steamed Fish 🍴🍷

蒸し物 | 蒸鱼 | 생선찜

Steamed patagonian toothfish, maitake mushrooms, salmon roe, nori seaweed sauce

蒸しあいなめ、舞茸、イクラ、海苔銀鮓

蒸巴塔哥尼亚齿鱼, 舞茸, 三文鱼籽, 紫菜酱

찜 파타고니아 치어, 잎새버섯, 이쿠라, 김 소스

## Char-grilled Duck Breast 🍴🍷

強い肴 | 炉边烧碳烤鸭胸肉 | 로바다야끼 숯불 구이

Sous vide duck breast, japanese vegetables, sweet potato, orange purée

鴨胸肉と薩摩芋のオレンジピューレ

真空低温烹制鸭胸肉、日本蔬菜、红薯、橙泥

오리 가슴살 수비드, 일본 야채, 고구마, 오렌지 퓨레

## Mixed Miso Soup 🍴🍷

味噌湯 | 미소 된장

Chicken thigh, seaweed rice

合わせ味噌、しめじ蟹ご飯

鸡腿, 日式拌饭

닭 허벅지살, 톳 미역밥

## Dessert 🍴🍷

デザート | 甜品 | 디저트

Gingerbread orange almond caramel

ジンジャーブレッド オレンジ アーモンドキャラメル

焦糖杏仁橙姜饼

진저브래드 오렌지 아몬드 카라멜

**5,588+**  
per person

🍴 seafood 含海鲜 | 해산물 🍴 gluten 含麸质 | 글루텐 🍴 nuts 含坚果 | 견과류

Price is in PHP, VAT-inclusive, and subject to 10% service charge.

Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements.

价格以比索为准, 已包含消费税, 需另收10%服务费。

如果您有任何食物过敏, 忌口或特殊饮食要求, 请在点餐前告知我们的服务团队。

모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격이지만 10% 서비스 요금이 추가로 부과됩니다.

주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.



# NEW YEAR'S EVE SET MENU

## Amuse Bouche 🍴

前菜 | 小吃 | 아뮤즈 부쉬 (애피타이저)

Sea urchin, snow crab, dashi soy jelly

雲丹と蟹のゼリー  
海胆, 雪蟹, 大石醤油冻  
성게, 대게, 다시간장

## Osechi-style Japanese New Year Appetizer 🍴

前菜 | 오세치풍 설날 전채요리

Sweet fried sardines, red and white fish cake, black bean, rolled omelet, shrimp sushi, marinated soy herring roe, soba noodles, bottarga powder  
田作り、紅白蒲鉾、黒豆松葉串、伊達巻、海老寿司、数の子、紅白なますイクラ、手毬寿司、唐墨蕎麦  
甜炸沙丁鱼、红白鱼饼、黑豆、煎蛋卷、大虾寿司、腌制鲱鱼子、荞麦面、鱼子酱粉  
달콤한 정어리 튀김, 홍백 어묵, 검은콩, 계란말이, 에비초밥, 절인 청어알, 메밀국수, 보타르가 가루

## Sashimi from Toyosu Market in Tokyo 🍴

豊洲市場の刺身 | 来自东京丰州市场的生鱼片 | 도쿄 도요스 시장 사시미

Bluefin fatty tuna, hamachi, spot prawn, red snapper, freshly grated wasabi, bonito flakes soy

トロ、ハマチ、ボタン海老、鯛、  
吞拿鱼肚, 油甘鱼, 斑虾, 红鲷鱼, 鲜芥末, 鲣鱼酱油  
참치 배살, 방어, 스팟 새우, 적도미, 신선한 고추냉이, 가다랑어 간장

## Grilled Lobster 🍴

焼き物 | 烤龙虾 | 랍스터 구이

Australian rock lobster, miso mayonnaise sauce

オーストラリアンロック ロブスター味噌マヨネーズソース  
澳洲岩龙虾, 味噌蛋黄酱  
호주산 닭새우, 된장 마요네즈 소스

## Char-grilled Beef 🍴

強い肴 | 炉边烧碳烤牛肉 | 로바다야끼 숯불에 구운 쇠고기

US Wagyu ribeye, foie gras, truffle teriyaki sauce

US サーロイン炉端焼き、日本の季節野菜、醤油玉ねぎソース  
美国西冷牛排、日本蔬菜、酱油洋葱汁  
미국산 쇠고기 채끝등심, 일본산 야채, 간장양파소스

## White Miso Soup, Unagi Fried Rice 🍴

椀物白みそ仕立て、炊き込みご飯  
미소 된장 수프, 우나기 볶음밥  
白味噌汤, 鰻鱼炒饭

## Dessert 🍴

デザート | 甜品 | 디저트

Pecan caramel whisky chocolate

ピーカンキャラメル ウィスキーチョコレート  
焦糖山核桃威士忌巧克力  
피칸 카라멜 위스키 초콜렛

# 6,888+

Inclusive of alcoholic and non-alcoholic beverages

🍴 seafood 含海鲜 | 해산물 🌾 gluten 含麸质 | 글루텐 🥜 nuts 含坚果 | 견과류

Price is in PHP, VAT-inclusive, and subject to 10% service charge.

Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements.

价格以比索为准, 已包含消费税, 需另收10%服务费。

如果您有任何食物过敏, 忌口或特殊饮食要求, 请在点餐前告知我们的服务团队。

모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격이지만 10% 서비스 요금이 추가로 부과됩니다.

주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.



# NEW YEAR'S EVE BEVERAGE MENU

## BEERS

ビール | 啤酒 | 맥주

Asahi

アサヒ | 朝日 | 아사히

Kirin Ichiban

キリン 一番搾り | 麒麟一番 | 기린 이치방

Sapporo

サッポロ | 札幌 | 삿포로

San Miguel Light

サンミゲル ライト | 圣米格尔淡啤 | 산미구엘 라이트

San Miguel Pale Pilsen

サンミゲル パールピルゼン | 圣米格尔皮尔 | 산미구엘 필슨

## COCKTAILS

カクテル | 鸡尾酒 | 칵테일

Sakura Lychee 🍷

サクラライチ | 樱花荔枝 | 사쿠라 리치

Den en Barley Shochu, lemon juice, lychee fruit, cherry blossom syrup, mint leaves

田苑大麦烧酒、柠檬汁、荔枝、樱花糖浆、薄荷叶

덴 은 보리 소주, 레몬 주스, 리치 주스, 벚꽃 시럽, 민트

Shizen Breeze

シゼンブリーズ | 自然微风 | 자연 산들바람

Gin, lemon juice, lime cordial, cucumber, basil leaves

六金酒、柠檬汁、青柠汁、黄瓜、罗勒叶 | 로쿠 진, 레몬 주스, 라임 코디얼, 오이, 바질

Umami Fizz

ウマミフイズ | 鲜味费士 | 우마미 피즈

Gin, midori, elderflower syrup, lemon juice, tonic water

六金酒, 米道丽利口酒, 接骨木花糖浆, 柠檬汁, 汤力水

로쿠 진, 미도리, 딱총나무 시럽, 레몬 주스, 토닉워터

## JAPANESE WHISKY

国産ウイスキー | 日本威士忌 | 일본 위스키

Iwai Blended

岩井 | 岩井 | 이와이

## SAKE

日本酒 | 日本清酒 | 사케

Gekkeikan Traditional (Sweet)

月桂冠トラディショナル | 八海山吟醸毫升 | 하카이산

Hakushika Chokara (Dry)

白鹿吟醸生貯蔵酒 | 白鹿清酒(超干型) | 하쿠시카 초크라

## SHOCHU

焼酎 | 日本烧酒 | 쇼추

Den En Barley Gold Label

田苑 麦焼酎 ゴールドラベル | 登恩大麦金标 | 덴 은 발리 골드 레벨

Sasshu Houzan

薩州宝山 | 사슈 후잔

Tomino Houzan

富乃宝山 | 토미노 후잔

## RED WINE

レッドワイン | 红葡萄酒 | 레드 와인

Montepulciano d' Abruzzo Boccantino, Italy

阿布鲁佐蒙特布查诺红葡萄酒, 法尼丝酒庄, 阿布鲁佐, 意大利

몬테폴치아노디아브루초 '판티니' 파르네제,

아브루초 이탈리아

## WHITE WINE

ホワイトワイン | 白葡萄酒 | 화이트 와인

Sauvignon Blanc "Cefiro Cool Reserva" Vina Casablanca, Chile

长相思 "西菲罗清凉珍藏" 白葡萄酒 卡萨布兰卡酒庄, 智利

쇼비농블랑크 "세피로쿨리제르바",

비냐카사블랑카, 칠레

## CHILLED JUICES

ジュース | 冰镇果汁 | 냉장 주스

Apple, Cranberry, Orange, Mango

アップル、クランベリー、オレンジ、マンゴー

苹果汁, 树莓汁, 橙汁, 芒果汁

사과, 크랜베리, 오렌지, 망고

## SODAS

ソーダ | 软饮料 | 소다

Coke, Coke Diet, Coke Zero, Sprite, Royal

コーラ、ダイエットコーラ、コーラゼロ、Sprite、ロイヤル

可乐, 健怡可乐, 零度可乐, 雪碧, 皇室

콜라, 다이어트 콜라, 제로 콜라, 스프라이트, 로얄(환타), 진저 에일,

소다 워터, 토닉 워터

Ginger Ale, Soda Water, Tonic Water

ジンジャーエール、ソーダ水、トニックウォーター

姜汁汽水, 苏打水, 汤力水

진저에일, 소다 워터, 토닉 워터