



CHRISTMAS FEAST

Abundant festive menus for this holiday season.

December 24, 2024 to January 1, 2025

CHRISTMAS EVE DINNER MENU

Stuzzichino

开胃菜 | 스투치치노

Cod mousse, polenta cake, green fennel emulsion 🌿

鳕鱼慕斯、玉米粥蛋糕、绿茴香浓汁
대구 무스, 폴렌타 케이크, 그린 펜넬 에멀전

Antipasti

开胃菜 | 안티파스티

Slow cooked pork loin 🍖, vegetable "carpione", horseradish

慢煮猪瘦肉、腌汁蔬菜、辣根
천천히 익힌 돼지고기 안심, 야채 "카르피네", 양 고추냉이

Duck liver terrine, dry apricot broth, celery salad, "pan di spezie" 🌿 🍷

鸭肝酱、干杏汤、芹菜沙拉、五香面包 第一道主菜
오리 간 테린, 건조 살구 국물, 셀러리 샐러드, "판 디 스페치에"

Primo

开胃菜 | 프리모

Handmade herb ravioli, king prawn, mandarin scent 🌿 🍷

手工香草馄饨、大虾、柑橘香
수제 허브 라비올리, 왕새우, 만다린 향

Secondo

第二道主菜 | 세컨도

Grilled US striploin, balsamic, chicken liver sauce, potato confit

烤美国西冷牛排, 香醋, 鸡肝酱, 油封土豆
구운 미국산 채끝등심, 발사믹, 닭 간 소스, 콩피 감자

Dolce

甜品 | 돌체

Chestnut mousse, raisins, walnuts, zabaglione 🌿 🍷

香栗慕斯, 葡萄干, 核桃, 蛋酒
밤 무스, 건포도, 호두, 자바이오네

5,599+

For food only price per person

6,499+

With wine pairing price per person

 seafood  海鲜물  gluten  麸质 |  nuts  坚果 |  sustainably sourced 可持续采购 |  유기농

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 서비스팀에게 먼저 알려 주십시오.



CHRISTMAS EVE SET MENU

Amuse Bouche 🍴👉

前菜 | 小吃 | 아뮤즈 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、枝豆豆腐
清酒蒸虾、金枪鱼肚和鰻鱼寿司、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 含海鮮 |  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.



WATERSIDE

CHRISTMAS EVE DINNER MENU

Starters

开胃菜 | 전채요리

Salmon and tuna mosaic 🐟

三文鱼和金枪鱼马赛克 | 연어와 참치 모자이크

Kamias oil, fresh horseradish, togarashi emulsion

黄果树果油、新鲜辣根、七味粉汁

카미아스오일, 생양고추냉이, 토가라시유액

Foie gras terrine 🍷

鹅肝酱 | 푸아그라 테린

Gingerbread, dates, crue de cacao

鹅肝, 红枣, 可可豆

생강쿠키, 대추, 크루드 카카오

Celeriac and chestnut velouté 🍷

块根芹和栗子汤 | 셀러리악과 밤 벨루테

Sous vide egg, hazelnut, chive oil

真空低温烹调鸡蛋、榛子、葱油

수비드 계란, 헤이즐넛, 차이브 오일

Mains

主菜 | 메인요리

Served with charred broccoli, braised red cabbage, smoked cauliflower gratin

配上烤制的西兰花, 红烧卷心菜, 烟熏焗花椰菜 | 그을린 브로콜리 적양배추 조림, 훈제 콜리플라워와 함께 제공됩니다.

A choice of:

个选择 | 메인요리

Whole grilled turbot 🐟

烤整条大比目鱼 | 통째로 구운 가자미

Chorizo, beans, cavolo nero

西班牙辣香肠那个, 豆子, 羽衣甘蓝

초리조, 콩, 카볼로 네로

or

Roasted turkey roulade 🍷

烤火鸡卷 | 로스트 칠면조 롤라데

Mashed potatoes, brussel sprouts, chestnuts, cranberry sauce

土豆泥, 球芽甘蓝, 栗子, 酸果蔓酱

으깬 감자, 브뤼셀 새싹, 밤, 크렌베리 소스

Dessert

甜品 | 후식

Gingerbread spiced mousse, orange marmalade, caramel ice cream 🍷

姜饼五香慕斯, 橘子果酱, 焦糖冰淇淋

생강쿠키 무스, 오렌지 마멀레이즈, 카라멜 아이스크림

3,499+

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.

FESTIVE BRUNCH SPECIALS

Antipasti

Cod mousse, polenta cake, celery salad 🍣

“Carpione” marinated salmon 🍣, sweet and sour onion, sage foam 🍷

Duck ragout croutons, orange scent 🌿

Roasted endive, cheese fondue, crispy pancetta

Primi

“Tortelli di Magro”, brown butter, toasted pine nuts 🌿 🍷

Homemade traditional lasagna 🌿

Assorted seafood risotto, basil emulsion, candied cherry tomatoes 🍣 🍷

Craving Station

“Cotechino e Lenticchie”

Traditional pork sausage, lentils

“Bollito Misto”

Assorted poached meats, mustard, horseradish

Roasted lamb leg

Dolci

Panettone with zabaglione 🌿 🍷

Sicilian-style cannoli, ricotta mousse, dark chocolate chips 🌿 🍷

6,699+
per person

*Items listed above are our special offers. Finestra will still serve regular offerings during this brunch.

 seafood |  含海鲜 |  해산물 |  gluten |  含麸质 |  글루텐 |  nuts |  含坚果 |  견과류 |  sustainably sourced |  可持续采购 |  유기농

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 식이요법 등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.

CHRISTMAS DAY DINNER MENU

Stuzzichino

开胃菜 | 스투치치노

Cod mousse, polenta cake, green fennel emulsion 🐟

鳕鱼慕斯、玉米粥蛋糕、绿茴香浓汁
대구 무스, 폴렌타 케이크, 그린 펜넬 에멀전

Antipasti

开胃菜 | 안티파스티

Slow cooked pork loin 🍖, vegetables "carpione", horseradish

慢煮猪腰肉、腌汁蔬菜、辣根
천천히 익힌 돼지고기 안심, 야채 "카르피네", 양 고추냉이

Duck liver terrine, dry apricot broth, celery salad, "pan di spezie" 🌾 🥜

鸭肝酱、干杏汤、芹菜沙拉、五香面包 第一道主菜
오리 간 테린, 건조 살구 국물, 셀러리 샐러드, "판 디 스페치에"

Primo

开胃菜 | 프리모

Handmade herb ravioli, king prawn, mandarin scent 🌿 🐟

手工香草馄饨、大虾、柑橘香
수제 허브 라비올리, 왕새우, 만다린 향

Secondo

第二道主菜 | 세컨도

Grilled US striploin, balsamic, chicken liver sauce, potato confit

烤美国西冷牛排, 香醋, 鸡肝酱, 油封土豆
구운 미국산 채끝등심, 발사믹, 닭 간 소스, 콩피 감자

Dolce

甜品 | dolce

Chestnut mousse, raisins, walnuts, zabaglione 🌿 🥜

香栗慕斯, 葡萄干, 核桃, 蛋酒
밤 무스, 건포도, 호두, 자바이오네

5,599+

For food only price per person

6,499+

With wine pairing price per person

🐟 seafood 含海鲜 | 해산물 🌿 gluten 含麸质 | 글루텐 🥜 nuts 含坚果 | 견과류 🌱 sustainably sourced 可持续采购 | 유기농

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 서비스팀에게 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 DINNER MENU

Stuzzichino

开胃菜 | 스투치치노

Josper-baked oyster, avocado lemon mousse, seaweed powder 🍤

乔斯珀烤牡蛎、牛油果柠檬慕斯、海藻粉
조스퍼 구운 굴, 아보카도 레몬 무스, 해초 가루

Antipasto

开胃菜 | 안티파스티

Amberjack sashimi 🍣, beetroot reduction, yoghurt crumble 🌿 🍷

鲷鱼生鱼片、甜菜根汁、酸奶碎
호박회, 비트줄기, 요거트크럼블

Primi

开胃菜 | 프리모

Ricotta and black ink tortelli, black garlic broth, black truffle 🌿 🍷

意大利乳清干酪和黑墨玉米饼、黑蒜汤、黑松露
리코타와 블랙잉크 토르텔리, 흑마늘 육수, 블랙트러플

Pumpkin risotto, scallops, sweetbread 🌿 🍷

南瓜烩饭、扇贝、牛杂
호박 리조또, 가리비, 스위트브레드

Secondo

第二道主菜 | 세컨도

Butterseared US tenderloin, coffee celeriac purée, sweet and sour shallots

黄油烤美国里脊肉、咖啡块根芹菜泥、甜酸葱
버터에 구운 미국산 안심, 커피 셀러리악 퓨레, 새콤달콤한 샬롯

Dolce

甜品 | dolce

Salted caramel, saffron ice cream, hazelnut 🌿 🍷

咸焦糖、藏红花冰淇淋、榛子
솔티드 카라멜, 사프란 아이스크림, 헤이즐넛

8,899+

per person

 seafood  含海鲜 |  gluten  含麸质 |  nuts  含坚果 |  sustainably sourced 可持续采购 |  유기농

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 | आयुज् बुशु (ऐपितायिजे)

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 含海鮮 | 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 소추, 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



WATERSIDE

NEW YEAR'S EVE DINNER MENU

Starters

小食 | 전채요리

Potato waffle 🌿🍷

土豆华夫饼 | 감자 와플
Jalapeño, uni
멕시코辣椒, 해胆 | 하페노, 유니

Beef tartare 🌿

鞣鞣牛肉 | 쇠고기 타르타르
Scallion pancake,
soy cured yolk, crispy shallots
葱油饼, 腌蛋黄, 炸葱
쪽파 팬케이크, 간장 경화 노른자, 바삭한 샐롯

Castelfranco salad 🌿🍷

菊苣沙拉 | 카스텔 프랑코 샐러드
Kumquats, sangria pearls,
spiced walnuts
金橘, 桑格利亚汽酒珍珠, 五香核桃
금귤, 상그리아 진주, 매콤한 호두

Mains

主菜 | 메인요리

Patagonian and cabbage 🌿🍷

巴塔哥尼亚齿鱼 | 메로
Mushroom, cabbage, tobiko
蘑菇, 拉面汤, 飞鱼子 | 버섯, 양배추, 토비코

Kurobuta pork shoulder 🍷

黑猪肩肉 | 흑돼지 목살
Bone marrow rice
骨髓米饭 | 골수밥

Condiments

调味小菜 | 밑반찬 및 소스

Ginger scallion, cucumber pickles, red onion, carrots, perilla, pickled radish, butterhead

姜葱, 黄瓜泡菜, 红洋葱, 胡萝卜, 紫苏, 腌萝卜, 奶油生菜
생강파, 오이피클, 적양파, 당근, 들깨, 단무지, 버터헤드

Sides

小菜 | 사이드

Maple-charred heirloom carrots
枫炭传家宝胡萝卜 | 메이플로 구운 가보 당근

Brown butter roasted parsnips
棕色黄油烤“欧防风”蔬菜 | 브라운 버터 로스트 순무

Creamy au gratin potatoes
奶油焗土豆 | 크림이한 오그라틴 감자

Dessert

甜品 | 후식

Pecan caramel mousse, whisky chocolate cake, cinnamon crèmeux, leche flan gelato 🌿🍷

山核桃焦糖慕斯, 威士忌巧克力蛋糕, 肉桂酸乳, 乳清布丁冰淇淋
피칸 카라멜 무스, 위스키 초콜릿 케이크, 시나몬 크림, 레체 플란 젤라토

4,899+
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.



WATERSIDE

PASKO SA WATERSIDE MENU

PAMPAGANA

Appetizer | 开胃菜 | 전채요리

Buro 'Surf & Turf' 🍤

菲式海鲜粥 | 부로 "서프 & 터프"

Embutido stuffed inasal wings 🍗 🍗 🍗

肉末酿鸡翅 | 이나살 wings로 채운 엠부디토

Glazed banana liempo lumpia 🍌 🍌 🍌

焦糖香蕉猪肉春卷 | 글레이즈 바나나 리엠포 럼피아

Kilawin isda sa ube at ampalaya 🍆

菲式橘汁腌鱼沙拉 | 킬라윈 이사다사 우베 암팔라야

ULAM

Mains | 开胃菜 | 전채요리

Inihaw na pompano calamansi brown butter

黄油青柑烤鲷鱼 | 이니화아나 폼파노 깔라만시 브라운 버터

Tinola halaan sa kawayan 🍷

竹炖蛤蜊汤 | 티놀라 할란 사카와안

Inihaw na pusit 🍷

烤猪肉酿鱿鱼 | 이니화 나 푸싯

Crispy pata

脆皮猪肘 | 크리스피 파타

Inihaw na liempo 🍷

烤五花肉 | 이니화 나 리엠포

Chicken adobo sa gata 🍷

椰奶炖鸡 | 치킨 아보도 사가테

Lauya 🍷

牛肉牛髓汤 | 라우야

Tiyula itum 🍷

椰子炖牛肉 | 티유야 이툼

Pagulong at pasayan 🍷

椰奶炖虾和四棱豆 | 파굴롱 엷파사안

RICE AND NOODLES

米饭和面 | 쌀과 면

Pancit puso 🍷 🍷

鸳鸯米粉 | 판싯 푸소

Plain rice

白米饭 | 기본 쌀밥

GULAY

Vegetable | 蔬菜 | 채소

Nilatik na kalabasa 🍷

椰奶炖南瓜 | nilatik 나 칼라바사

Ensaladang talong

烤茄子沙拉 | 엔사라당 타롱

Kinilaw na langka

椰奶波罗蜜 | 키닐라우나 랑카

Pickled kangkong

腌空心菜 | 피클 캉콩

Cucumber

鲜黄瓜 | 오이

CONDIMENTS 🍷 🍷

酱料 | 구성품

Pinakurat, toyo, chicken oil, patis, calamansi, chili

辣椒醋, 酱油, 鸡油, 鱼露, 小青柑, 辣椒
피나쿨랏, 토요, 치킨 오일, 파티스, 깔라만시, 칠리

Ensaladang mangga

青芒果沙拉 | 엔사라당 망가

Atchara

木瓜沙拉 | 아차라

Itlog na maalat

咸蛋 | 잇로그 나 말랄

PANGHIMAGAS

Desserts | 甜点 | 디저트

Buko pandan, minatamis na saging con yelo, leche flan 🍌, fresh fruits

小棒棒糖, 椰奶班兰冻,
椰子香蕉西米露, 菲式蛋奶冻, 新鲜水果
피니피그 롤리팝, 부코 판단,
미나타미스 나 사공콘엘로, 레체프란, 과일

2,700+
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 DINNER MENU

Appetizer

开胃菜 | 전채요리

墨鱼鲜虾饺, 蛋黄和牛挞, 黑松露小棠菜带子饺

Shrimp dumpling, wagyu beef with egg yolk tart,
steamed scallop with black truffle bok choy dumpling 🌿 🍄 🍤

오징어먹물 하가우, 크리스탈 야채번, 블랙트러플 가리비만두

Soup

汤 | 수프

红烧蟹肉金菇羹

Braised crab meat and enoki mushroom, superior stock 🌿 🍄

전복을 곁들인 새우호박스프, 가리비, 새우, 호박칩

Main Course

主菜 | 메인요리

中式慢炖牛肋骨

Braised USDA beef short ribs, Chinese herbs, seasonal vegetables, Sichuan spicy sauce 🌿 🍄 🌶️

사천식 매운소스를 곁들인 계절야채와 소갈비

蒜香秘酱时菜龙虾球

Wok-fried Boston lobster, seasonal vegetables, spicy garlic sauce 🌿 🍄 🍤 🌶️

웍에 구운 달고 매운 마늘 소스 보스턴 랍스터와 야채

青椒酱菌菇蒸银鳕鱼

Steamed cod fish, wild mushrooms, green chili sauce 🌿 🍄 🌶️

구운 가루파 생선과 꿀 간장 그리고 구운 야채

藜麦鱼汤菠菜

Quinoa, spinach, fish stock 🌿 🍄

생선스톡을 곁들인 퀴노아와 시금치

Noodle

面 | 면

小棠菜带子黑胡椒炒面

Wok-fried noodles, USA scallops, bok choy,
Chinese cabbage, carrots, black pepper sauce 🌿 🍄 🍤

검은후추소스를 곁들인 볶음면, 가리비, 청경채, 양배추, 당근

Dessert

甜点 | 디저트

雪媚娘, 中式红枣糕, 焦糖鲜芒果, 蜂巢糕, 芒果冰霜

Chilled "snow lady" with cream and fresh fruits,
Chinese red dates rolls, glazed fresh mango,
baked honey cake, mango sorbet 🌿 🍄

크림과 신선한 과일, 중국 붉은 대추 롤을 곁들인 차가운 "눈의 여인"
글레이즈드 프레시 망고, 구운 허니 케이크, 망고 셔벗

7,888+
per person

🍤 seafood 含海鲜 | 해산물 🌿 gluten 含麸质 | 글루텐 🍄 nuts 含坚果 | 견과류 🌶️ spicy 辣 | 매운맛

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 서비스팀에게 먼저 알려 주십시오.