



CHRISTMAS FEAST

Abundant festive menus for this holiday season.

December 24, 2024 to January 1, 2025



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.



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.



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 젤라또

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.