

DIM SUM LUNCH MENU

Monday to Friday

1,288+ per person

Signature dim sum (one piece per person) 招牌点心 (每人一粒) | 시그니처 딤섬 (1인당 1조각)

- 三鲜水煎包 Pan-fried bun, pork, shrimp, Chinese chives
돼지고기, 새우, 파를 넣은 군만두
- 黑椒和牛挞 Baked signature black pepper wagyu beef tart
구운 시그니처 흑후추 와규 비프 타르트
- 带子鲜虾饺 Steamed scallops and shrimp dumpling
가리비 새우 만두
- 甜菜根木耳蘑菇蒸饺 Steamed wild mushrooms, black truffle paste dumpling
목이버섯과 비트루트 만두
- 香辣鸡肉煎饺 Pan-fried spicy chicken dumpling
매운치킨만두

House made Chinese barbeque 明炉烧味 | 수제 중국 바베큐

- 秘制靚叉烧 Barbecued pork glazed, honey sauce
꿀 소스를 바른 돼지고기 바베큐
- 白卤水汾蹄 Chilled marinated sliced pork knuckle
얇게 썬 양념한 차가운 돼지 정강이살
- 香辣手撕鸡 Marinated shredded chicken, Chinese spicy sauce
중국식 매운소스를 입힌 닭고기
- 泰式豆腐 Thai-style bean curd
태국 스타일 두부
- 芥末黄瓜拌木耳 Sliced cucumber, black fungus, wasabi sauce
와사비 소스에 얇게 썬 오이와 검은 곰팡이

Soup and broth 汤,羹 | 수프와 육수

- 每日靚汤 Daily soup
오늘의 수프
- 豆腐紫菜汤 Seaweed, mushroom, tofu soup
중국식 두부 미역국
- 香浓灌汤饺 Assorted meat dumplings in superior stock
고급 육수로 만든 고기 만두 모듬








Dim sum 点心 | 딤섬

- 晶莹鲜虾饺 "Har gow" shrimp dumpling, with coriander
하가오 새우 만두와 고수
- 枸杞蒸烧卖 "Siomai" pork dumpling
시오 마이 돼지고기 만두
- 牛奶豆沙包 Stuffed Chinese bun, red bean paste
팥빵
- 蜜汁叉烧包 Glazed fluffy barbecued pork bun
돼지고기 바베큐 번
- 豉汁蒸排骨 Pork ribs, black beans
찜 돼지갈비와 검은콩
- 四川蒸凤爪 Chicken feet, Sichuan sauce
사천식 소스에 찜낸 닭발

Rice roll 肠粉类 | 라이스 롤

- 马蹄叉烧蒸肠粉 Steamed rice roll, barbecued pork, water chestnuts
칠면조 바베큐 라이스 롤
- 香茜鲜虾肠粉 Steamed rice roll, shrimp, coriander
새우와 고수를 넣은 라이스 롤





Deep-fried and baked 煎炸点心 | 튀김요리와 베이킹 요리

- 芝士鲜虾炸春卷 Deep-fried cheese and prawn spring rolls   튀긴 치즈와 새우 스프링롤
- 香煎肉菜饺子 Pan-fried "Jiao zi" pork dumpling   튀긴 중국식 돼지고기 만두와 망고 마요네즈(즈)
- 蜜糖叉烧酥 Baked barbecued pork pastries  구워낸 돼지 바베큐 페이스트리
- 香煎瑶柱腊味萝卜糕 Pan-fried radish cake, preserved meat, scallops   가공육과 가리비를 곁들인 팬에 볶은 당근 케이크





Main course 主菜 | 메인 코스

- 白汁芝麻虾 Deep-fried crispy prawn salad, lemon mayonnaise, black sesame seeds   레몬 마요네즈와 검은깨를 곁들인 튀긴 새우 샐러드
- 橘子炸软鸡 Classic Cantonese fried chicken, orange sauce  오렌지 소스를 곁들인 전통 광동식 후라이드 치킨
- 豉汁香菇炒鸡 Stir-fried chicken, mushroom, black bean sauce  버섯 블랙빈 소스를 곁들인 후라이드 치킨
- 菠萝古老肉 Sweet and sour pork  탕수육
- 蚝皇时菜牛肉片 Stir-fried beef, seasonal vegetables, oyster sauce   굴 소스에 볶은 소고기와 버섯
- 豉椒蒜蓉蒸斑片 Steamed lapu fillet, black bean, chili, golden garlic     쓰촨 스타일 - 검은콩 소스를 넣어 요리한 가루파 생선살
- 蒜蓉空心菜 Stir-fried water spinach, garlic   시금치볶음

Rice, noodles and congee 饭及面类 | 밥,면, 콘지죽

- 咸鱼鸡粒炒饭 Fried rice, chicken, salted fish  소금에 절인 생선과 닭고기 볶음밥
- 鱼丸时蔬炒面 Wok-fried yellow noodles, fish ball, bean sprouts, seasonal vegetables   피쉬 볼, 콩나물, 야채를 볶은 노란색 국수
- 是日靚粥 Congee of the day  오늘의 콘지죽

Dessert 甜品 | 디저트

- 扬枝甘露 Chilled mango sago 차가운 망고 사고와 포멜로
- 鲜奶百香果啫喱 Sweet milk and passion fruit jelly 달콤한 우유와 패션 프루트 젤리
- 莲蓉芝麻枣 Sesame ball with lotus paste   연꽃 페이스트를 넣어 튀긴 참깨볼
- 鳄梨龙须卷 Deep-fried 'Kataifi roll', avocado paste  튀긴 '카타이피 롤'과 아보카도 페이스트
- 奶酪蛋挞 Baked egg tart  구운 에그 타르트

NEW

New
新菜 | 신메뉴



Gluten
含麸质 | 글루텐



Nuts
含坚果 | 견과류



Seafood
含海鲜 | 해산물



Spicy
辣 | 매운맛



Vegetarian
素食 | 채식주의자



Sustainably Sourced
可持续的 | 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 가격이며, 10% 서비스 요금이 추가로 부과됩니다.
주문하시기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법 등 요구 사항이 있으시면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.