

DIM SUM LUNCH MENU

Saturday and Sunday

1,688+ 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
- 甜菜鲜虾带子饺 Steamed beetroot scallop and shrimp 🍤 dumpling 🍷 🌿
가리비, 새우 찐만두
- 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 honey sauce glazed pork 🍷 🌿
꿀 소스를 바른 돼지고기 바베큐
- 白卤水汾蹄 Chilled marinated pork knuckle
중국식 차가운 족발 요리
- 芥末手撕鸡 Marinated shredded chicken, wasabi oil 🍷 🌿
와사비 오일을 곁들인 얇게 저민 닭고기
- 泰式豆腐 Thai-style bean curd 🍷
태국 스타일 두부
- 金牌脆烧肉配黄爪 Barbecued roasted pork belly, fresh cucumber 🍷
신선한 오이를 곁들인 바베큐 삼겹살

Soup and broth 湯,羹 | 수프와 육수

- 每日靚汤 Daily soup 🍷
오늘의 수프
- 鸡丝鱼饼汤 Shredded chicken and fish cake soup, vegetable, toasted garlic 🍷 🌿
채소와 구운 마늘을 곁들인 채썬 닭고기 어묵 수프
- 肉丸豆腐紫菜汤 Chinese seaweed soup, pork ball, tofu 🍷
돼지고기와 두부를 넣은 중국식 미역국
- 香浓灌汤饺 Assorted meat dumplings in superior stock 🍷 NEW
관자 수프와 고기만두

Dim sum 点心 | 딤섬

- 晶莹鲜虾饺 Shrimp 🍤 dumpling with coriander 🍷 🌿
하가오 새우 만두와 고수
- 枸杞蒸烧卖 Pork dumpling 🍷 🌿
시오 마이 돼지고기 만두
- 碧波时蔬饺 Steamed vegetable dumpling 🍷 🌿 🌿 NEW
야채만두
- 蜜汁叉烧包 Glazed fluffy barbecued pork bun 🍷 🌿
돼지고기 바베큐 번
- 豉汁蒸排骨 Pork ribs, black beans 🍷
검은 콩 소스에 찐 돼지 갈비
- 四川蒸凤爪 Chicken feet, Sichuan sauce 🍷 🌿 🍷
쓰촨 소스에 찐 닭발

Rice roll 肠粉类 | 라이스 롤

- 玉米叉烧蒸肠粉 Steamed rice roll, barbecued pork and corn 🍷 🌿 🍷
바베큐 돼지와 옥수수 라이스 롤
- 香茜鲜虾肠粉 Steamed rice roll, shrimp 🍤, coriander 🍷 🌿
새우와 고수를 넣은 라이스 롤
- 港式混酱肠粉 Steamed "Hong Kong-style" rice roll, mixed sauce 🍷 🌿
여러 가지 소스를 곁들인 "홍콩 스타일" 찐 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 roll  
새우 치즈 스프링롤 튀김
- 香煎肉菜饺子 Pan-fried “Jiao zi” pork dumpling, mango  
튀김 중국식 돼지고기 만두와 망고 마요네즈
- 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
- 香脆炸云吞 Deep-fried wonton, pork shrimp  and celery  
돼지고기,새우,샐러리를 넣은 완탕튀김

Main course 主菜 | 메인 코스

- 热情沙律虾 Crispy fried prawn  salad 
바삭하게 튀긴 새우 샐러드와 다양한 과일들
- 青芥辣墨鱼球 Deep-fried cuttlefish ball, wasabi mayonnaise  
와사비 마요네즈를 곁들인 갑오징어 볼 튀김
- 橘子炸软鸡 Classic Cantonese fried chicken, orange sauce 
오렌지 소스를 곁들인 전통 광동식 후라이드 치킨
- 黑松露香菇炒鸡 Stir-fried chicken and mushroom, oyster black truffle sauce    **NEW**
굴 검은 송로 버섯 소스를 곁들인 닭고기와 버섯볶음
- 菠萝咕噜肉 Sweet and sour pork 
탕수육
- 川汁香辣牛肉片 Stir-fried beef, capsicum, Sichuan chili bean sauce  
사천식 고추소스를 넣은 소고기 요리
- 豉汁蒸斑片 Sichuan-style garoupa fillet, black bean, capsicum  
쓰촨 스타일 - 검은콩 소스를 넣어 요리한 가루파 생선살
- 蒜蓉小白菜 Stir-fried “Bok choy”, garlic 
생강소스를 넣은 청경채 볶음
- 蚝油西兰花 Poached broccoli, oyster sauce  
굴 소스로 같이 볶아낸 브로콜리

Rice, noodles and congee 饭, 面和粥 | 밥, 면과 콘지죽

- 蟹肉菌菇烧伊面 Braised e-fu noodles, crab meat, assorted mushrooms  
이푸면과 게살, 버섯을 같이 볶은 요리
- 什锦炒面 Wok-fried noodles with assorted meat  
다양한 고기 볶음면
- 咸蛋黄鸡肉炒饭 Fried rice, chicken, salted egg yolk   **NEW**
치킨 소금 계란 노른자 볶음밥
- 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
- 椰汁冻糕 Chilled coconut cake **NEW**
코코넛 케이크
- 红糖糍粑 Deep-fried glutinous rice ball, Chinese brown sugar
튀긴 찹쌀볼과 중식 적설탕
- 草莓龙须卷 Kataifi roll with strawberry paste 
튀긴 ‘카타이피 롤’과 아보카도 페이스트
- 莲蓉芝麻枣 Sesame ball with lotus paste 
연꽃 페이스트를 넣어 튀긴 참깨볼
- 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 주문하시기 10% 서비스 요금이 추가로 부과됩니다.
주문하시기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법 등 요구 사항이 있으시면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.