

HOUSE OF
ZHU



[View Menu](#)

SIGNATURE DISHES..... 3

周之家招牌菜 | 시그니처 메뉴

NEW DISHES 5

新菜品 | 신메뉴

CHEF TAI'S CHINESE HERBAL SOUP 17

主廚T a i 中式養生保健湯 | 셰프 타이의 중식 약초 수프

SOUPS 20

湯類 | 수 프

PREMIUM DISHES 25

尚品推介 | 프리미엄 음식 메뉴

CHINESE SPECIALTIES 31

中式特色 | 중식 메뉴

KOREAN BARBECUE 42

韓國料理 | 한 식 구이

KOREAN SPECIALTIES 44

韓國料理 | 한 식 구이

CONGEE 49

粥 | 죽

RICE 51

飯類 | 밥

DESSERTS 56

甜品 | 디저트

HOUSE OF ZHOU SIGNATURE DISHES

周之家招牌菜
시그니처 메뉴





HOUSE OF
ZHOU

Next



HOUSE OF ZHOU SIGNATURE DISHES

周之家招牌菜
시그니처 메뉴

468

Malaysian fish cake siomai 🌿🍵🌿🌿 NEW

马来西亚鱼糕烧卖

말레이시아 어묵 시오마이

2,008

Braised beef short ribs 🌿🍵🌿🌿 NEW

韩式炖牛肋骨

갈비찜





NEW DISHES

新菜品

신메뉴





NEW DISHES

新菜品
신메뉴

Php788 Okra with shrimp 🍤 in spicy
superior sauce 🌿🔥🌶️🔥
捞汁秋葵鲜虾球
매운 수페리어 소스로 무친 오크라와 새우





NEW DISHES

新菜品

신메뉴

Php688 Tom Yum soup with seafood wanton 🌿🍋🔥NEW

酸辣云吞冬阴汤

해산물 완톤 뚝암꿍





NEW DISHES

新菜品
신메뉴

Php3,688 'Mongolian-style' US beef ribs
with special spiced powder 🌿🔥🌶️

蒙古风味烤牛仔骨

몽골식 미국산 소갈비와 스페셜
향신료 파우더





NEW DISHES

新菜品
신메뉴

Php988 Sizzling shrimp with potato slice in

black pepper sauce 🌿🔥🌶️🆕

铁板黑椒虾球土豆

후추 소스 새우 감자 시즐링 요리





NEW DISHES

新菜品
신메뉴

Php1,888 Sichuan-style spicy beef ribs
in dry hot pot 🌿🔥🌶️🆕
麻辣干锅牛肋骨
사천식 매운 소갈비 드라이 핫팟





NEW DISHES

新菜品
신메뉴

Php788 Chicken, tofu and mushrooms with
special barbecue sauce in clay pot 🌿🍷🔥NEW

沙爹香菇鸡球煲

닭고기, 두부, 버섯 스페셜

바베큐 소스 돌솥 요리





NEW DISHES

新菜品
신메뉴

Php2,008 Galbi Jjim
Braised beef short ribs 🌿🍷🆕
韩式炖牛肋骨
갈비찜





NEW DISHES

新菜品
신메뉴

Php2,268 'Malaysia-style' hot chili bean paste
steam cod fish in soy sauce 🌿🍴🔥NEW

马来西亚豆酥蒸银鳕鱼
매운 된장과 간장으로 찐
말레이시아식 대구 생선 요리





NEW DISHES

新菜品

신메뉴

Php788 Wok-fried rice with Chinese sausage
and vegetable soy sauce 🌿 🌶️ 🆕

湘南腊肠酱油炒饭

중국식 소세지 야채 매운 간장 소스 볶음밥





NEW DISHES

新菜品

신메뉴

Php1,668 Braised efu noodle with king prawn

in garlic cheese sauce 🌿🍷🔥

牛油芝士虎虾焖伊面

마늘 치즈 소스와 함께 찐 대하
홍콩 이푸 면





NEW DISHES

新菜品
신메뉴

Php438 Homemade coconut cake 🥥

椰汁冷糕

수제 코코넛 케이크



Php338 Mango pudding

香芒布丁

망고 푸딩



CHEF TAI'S CHINESE HERBAL SOUP

主厨T a i 中式养生保健汤

셰프 타이의 중식 약초 수프





CHEF TAI'S CHINESE HERBAL SOUP

主厨T a i 中式养生保健汤

셰프 타이의 중식 약초 수프

Pigeon with dried Chinese yam, codonopsis and red dates

3,688

淮山党参红枣鸽子汤

말린 중국 참마, 더덕과 대추와 찢 비둘기 수프

Easy to digest, pigeon meat nourishes pneuma and aids in detoxification.

This is an effective soup to treat postillness, blood deficiency, amenorrhea, dizziness and memory loss.

民间有“一鸽胜九鸡”的说法。可见鸽子的营养价值极高。中医认为，鸽肉易于消化，具有滋补益气，祛风解毒的功能，对病后体弱、血虚闭经、头晕神疲、记忆衰退有很好的补益治疗作用。

비둘기 고기는 소화하기 쉬운 며, 기를 공급하고, 몸을 해독시키며, 질병 후, 혈액 결핍, 무월경, 현기증, 기억 상실에 좋은 치료 효과를 나타냅니다.

Duck with codonopsis, angelica root, red dates and wolfberry

3,688

滋补老鸭汤

구기자, 대추, 당귀, 더덕과 찢 오리 수프

The duck meat clears away heat, detoxifies and revitalizes complexion. It is rich in essential vitamins and minerals that strengthen the body and improve the immune system.

鸭肉具有清热解毒、滋阴降火、止血痢和滋补之功效。鸭肉含蛋白质、脂肪、碳水化合物，各种维生素及矿物质等，还可祛除暑热、保健强身，对身体虚弱多病者更为适宜。

오리 고기는 열을 제거하고 해독을 해주고 또한 오리 고기는 비타민과 미네랄 등을 함유하고 있으며 건강과 몸을강화시켜 줍니다.

Pigeon with American ginseng, Chinese yam and wolfberry

3,688

花旗参杞子山药鸽子汤

미국산 인삼, 참마, 구기자와 찢 비둘기 수프

This soup nourishes the liver, strengthens the kidney and the body. It also replenishes the pneuma, enriches blood, promotes wound healing and restores health to the body.

补肝壮肾，益气补血，美容养颜，强身健体适合康复进补，营养丰富。能促进伤口愈合 让身体恢复健康。

기와 혈액을 보충하며, 몸의 건강을 유지해줍니다. 재활하고 있는 분들께 권할수 있으며, 건강을 회복 시키는데 효과를 볼 수 있습니다

Chicken with ginseng, fish maw, and wolfberry

3,688

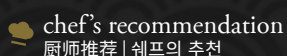
人参杞子花胶煲老鸡

인삼, 생선 부레, 구기자와 찢 닭고기 수프

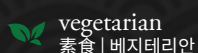
Ginseng can prevent myocardial ischemia and arrhythmia. Fish maw is rich in protein and gelatin, which nourishes the pneuma and the kidney, and strengthens the body.

人参可抗心肌缺血与心律失常。花胶含丰富的蛋白质及胶质，具滋阴养颜，补肾，强壮机能。

인삼은 신장을 보충하고 면역 계통과 궁팔을 보강해줍니다. 허리와 무릎이 아프신분들은 효과를 볼 수 있습니다.



chef's recommendation
厨师推荐 | 셰프의 추천



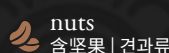
vegetarian
素食 | 베지테리안



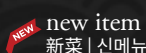
seafood
含海鲜 | 해산물



gluten
含麸质 | 글루텐



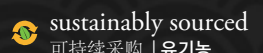
nuts
含坚果 | 견과류



new item
新菜 | 신메뉴



spicy
辣 | 매운맛



sustainably sourced
可持续采购 | 유기농

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

所有价格均为菲律宾比索，已含消费税，需另付10%服务费。
如果您对食品有任何的过敏，请告知我们的服务人员。

모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격이며, 10%의 서비스 요금이 추가로 부과됩니다.
주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법 등 요구 사항이 있으시면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.



CHEF TAI'S CHINESE HERBAL SOUP

主厨T a i 中式养生保健汤

셰프 타이의 중식 약초 수프

Silkie chicken with American ginseng and cordyceps flower 🌿

3,688

西花旗参虫草乌鸡汤

미국산 인삼, 동충하초 꽃과 찢 오골계 수프

Silkie chicken is good for the stomach, liver and kidneys. Aside from enhancing skin complexion, this soup can also boost the immune system and nourish the pneuma.

乌鸡性平、味甘，入肝，肾经。可补虚劳羸弱、制消渴、益产妇、治妇人崩中带下及一些虚损诸病有补气养阴，清热生津之功，增强体力，精力，提高大脑记忆力功效。

오골계는 위장, 간 및 콩팥을 보충을해줍니다. 여성한테 특별히 더 좋은 효과를 보이며 면역력을 향상하며, 기를 주고, 몸에 있는 열을 빼주며, 체력과 기억력을 향상합니다.

Silkie chicken with angelica root, fish maw, and ginseng 🍄

3,688

当归花胶人参乌鸡汤

당귀, 생선 부레, 인삼과 찢 오골계 수프

Angelica root helps regulate blood and improve blood circulation. Fish maw is rich in collagen, multivitamins and essential minerals, helping promote good digestion, revitalize beauty and slow down the aging process as well.

当归有补血活血，润肠通便的功效。花胶有促进肠胃消化吸收，美容养颜，抗衰老的功效。人参有补气安神的功效。乌鸡富含丰富蛋白质和各种营养，有助于补血补气，安神，抗衰老。

당귀는 혈액에 영양을 보충해주고 순환을 도와주는 효과가 있습니다. 생선 부레는 콜라겐, 종합 비타민, 칼슘, 아연 및 철분이 풍부합니다. 인삼은 기를 향상하고 신경을 진정시킵니다. 오골계는 단백질과 다양한 영양소가 풍부합니다.

Chicken with morel mushroom and American ginseng

3,688

羊肚菌花旗参老鸡汤

곰보 버섯, 미국산 인삼과 찢 닭고기 수프

Morel mushroom benefits the intestines and stomach, tonifies the kidney and nourishes the brain. Meanwhile, American ginseng nourishes pneuma, improves skin complexion, soothes cough and restores energy.

羊肚菌具有益肠胃、消化助食、化痰理气、补肾补脑、提神之功能。花旗参具有补气滋阴、清热生津、补肾润肺、治咳嗽肺萎、虚热烦倦、改善失眠、恢复精力的功效

곰보버섯은음식을 소화 시키는 데 도움이 되고, 혈액 콩팥과 뇌에 영양을 공급합니다. 소화 불량, 호흡 곤란, 현기증 및 불면증을 치료합니다. 미국산 인삼은 열과 체액을 제거하고 기침과 폐 기능, 장애와 피로를 치료하고 불면증에도움이됩니다.



chef's recommendation
厨师推荐 | 셰프의 추천



vegetarian
素食 | 베지테리안



seafood
含海鲜 | 해산물



gluten
含麸质 | 글루텐



nuts
含坚果 | 견과류



new item
新菜 | 신메뉴



spicy
辣 | 매운맛



sustainably sourced
可持续采购 | 유기농

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

所有价格均为菲律宾比索，已含消费税，需另付10%服务费。
如果您对食品有任何的过敏，请告知我们的服务人员。

모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격이며, 10%의 서비스 요금이 추가로 부과됩니다.
주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법 등 요구 사항이 있으시면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.



SOUPS

汤类

수프





SOUP
汤类
수프

508 | Pickled cabbage, tomato,
shredded pork soup 
酸菜肉丝番茄汤
절인 양배추와 토마토, 돼지고기 수프





SOUP

汤类
수프

438

Hot and sour soup



海鲜酸辣汤

맵고 시큼한 해물 수프





SOUP

汤类
수프

428 | Seaweed, shimeji mushroom, fish ball soup 🌿🍄🐟

紫菜菌菇鱼丸汤

미역과 시메지 버섯을 곁들인 어묵 수프





SOUP

汤类
수프

428 | Chicken bola-bola, misua patola soup



菲式丝瓜鸡肉丸米线汤

치킨 볼라-볼라와 미수아 파톨라 수프





PREMIUM DISHES

尚品推介

프리미엄 음식 메뉴





HOUSE OF
Z H O U

Next



PREMIUM DISHES

尚品推介

프리미엄 음식 메뉴

Php1,998 Braised mini abalone
with sea cucumber 🍄🌿

海参迷你鮑

해삼과 미니 전복 요리





PREMIUM DISHES

尚品推介
프리미엄 음식 메뉴

Php35,888 Braised Japanese 'Yoshihama'
in superior oyster sauce 🍤🌿
蚝皇日本极品鲍
굴 소스에 볶아낸 일본 요시하마산 전복





PREMIUM DISHES

尚品推介

프리미엄 음식 메뉴

Php3,198 Braised sun-dried sea cucumber
and fish maw in oyster sauce 🍽️

海參扒花膠

건 해삼, 생선 부레와 함께 굴 소스에
볶은 요리





HOUSE OF

Z H O U

Next



PREMIUM DISHES

尚品推介

프리미엄 음식 메뉴

Php2,828

Clay pot 'House of Zhou' 🍲🌿

海味一品煲

‘하우스 오브 조우’ 돌솥 요리





PREMIUM DISHES

尚品推介

프리미엄 음식 메뉴

Abalone *Per portion* 鲍鱼 전복

Braised whole abalone with green vegetables and oyster sauce 🌿🍤
原只蚝皇2头鲜鲍

10,398

채소와 함께 굴 소스에 볶아낸 전복

Braised mini abalone with fish maw 🌿🍤
金银鲜鲍片

2,898

생선 부레와 미니 전복 요리

1,568

Braised mini abalone with green vegetables 🌿🍤
and mushroom in oyster sauce
原只迷你鲜鲍
채소, 버섯과 함께 굴 소스에 볶아낸 미니 전복

Signature Dishes *Per portion* 招牌菜 每份 시그니처 음식

Monk Jumps Over the Wall 🌿🍤

9,608

Double-boiled ginseng soup with abalone, dried scallops, sea cucumber, fish and eel maw
原盅鲍鱼佛跳墙
불도장
전복, 말린 관자, 장어 부레, 해삼을 넣은 인삼 수프

 chef's recommendation
厨师推荐 | 셰프의 추천

 vegetarian
素食 | 베지테리안

 seafood
含海鲜 | 해산물

 gluten
含海鲜 | 해산물

 nuts
含坚果 | 견과류

 new item
新菜 | 신메뉴

 spicy
辣 | 매운맛

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

所有价格均为菲律宾比索, 已含消费税,
需另付10%服务费。
如果您对食品有任何的过敏, 请告知我们的服务人员。

모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격이며,
10%의 서비스 요금이 추가로 부과됩니다.
주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법
등 요구 사항이 있으시면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.



CHINESE SPECIALTIES

中式特色

중식 특선





CHINESE SPECIALTIES

中式特色

중식특선

1,348

Sliced beef, broccoli, oyster sauce 🌿🍷 NEW

西兰花牛肉

굴 소스를 곁들인 소고기와 브로콜리





CHINESE SPECIALTIES

中式特色
중식특선

1,268 | Steamed fish fillets, red and green
pickled chili garlic sauce 🌶️🧄🌿🌶️ NEW

湘西双椒蒸鱼块

절인 고추 마늘 소스를 곁들인 생선 찜





CHINESE SPECIALTIES

中式特色
중식특선

758 | Stir-fried round cabbage, dried shrimps,
pork belly, glass noodle 🌿🌿 NEW

家常火爆圆包菜

건 새우, 삼겹살, 당면을 곁들인 양배추 볶음





CHINESE SPECIALTIES

中式特色
중식특선

748 | Steamed diced chicken, black mushrooms,
cordyceps flowers, oyster sauce 🌿🍄🆕

广式双菇蒸滑鸡

목이버섯, 동충하초 꽃, 굴 소스를 곁들인 치킨 찜





CHINESE SPECIALTIES

中式特色
중식특선

738 | Braised fish fillet, barbecue pork belly,
garlic, oyster sauce 🌿🌿
火腩蒜仔烧鱼块
마늘과 굴 소스를 곁들인 돼지고기 바베큐와 생선 조림





CHINESE SPECIALTIES

中式特色
중식특선

718 | Chaozhou-style wok-fried picked cabbage,
shredded pork 🌶️🌿 NEW

酸菜丝炒肉丝

“차오저우” 스타일의 볶은 절인 양배추와 채 썬 돼지고기





HOUSE OF
Z H O U

Next



CHINESE SPECIALTIES

中式特色
중식특선

628 | Yong tau fu, black bean sauce 
豆豉煎酿三宝煲
검은 콩 소스를 곁들인 용두부 전골





CHINESE SPECIALTIES

中式特色
중식특선

618 | Chinese-style crispy fried pork belly 🌶️🌿 NEW

炸香酥五花肉

바삭하게 튀긴 중국식 돼지고기 바베큐





HOUSE OF
Z H O U

Next



CHINESE SPECIALTIES

中式特色
중식특선

488 | Sichuan-style kung pao chicken 🌶️🔥 NEW

川式宫保鸡肉粒

사천 스타일 쿵파오 치킨





CHINESE SPECIALTIES

中式特色
중식특선

448 | Wok-fried pork, scrambled egg 🍳, mixed vegetables 🥦🥕🥒🍄 NEW

木须肉片

채소와 스크램블 에그를 곁들인 돼지고기 볶음



HOUSE OF
Z H U



KOREAN BARBEQUE

韩国料理

한식 구이





HOUSE OF
Z H O U

Next



KOREAN BARBEQUE

韩国料理

한식 구이

Php1,868 Galbi gui 🌿
烤牛肋骨
갈비구이



KOREAN SPECIALTIES

韩式特色
한식 특선





KOREAN SPECIALTIES

韩式特色
한식 특선

1,248

Budae Jjigae 🌶️🥬🌭🔥

Spicy bacon, kimchi, sausage stew

韩式部队锅

부대찌개

Served with Korean side dishes and rice

配韩式小菜和米饭

반찬과 밥 함께 제공





KOREAN SPECIALTIES

韩式特色
한식 특선

1,188

Maeun Buk Uh Guk 🌿🔥🌶️🆕

Spicy pollack soup

香辣鳕鱼汤

매운 북어국

Served with Korean side dishes and rice

配韩式小菜和米饭

반찬과 밥 함께 제공





KOREAN SPECIALTIES

韩式特色
한식 특선

938 | Sogogi Mu Guk 🌶️🥬🆕

Clear beef radish soup

韩式牛肉萝卜汤

소고기 무국

Served with Korean side dishes and rice

配韩式小菜和米饭

반찬과 밥 함께 제공





KOREAN SPECIALTIES

韩式特色
한식 특선

678

Sogogi Kimbap 

Beef kimbap

牛肉紫菜包饭

소고기 김밥



HOUSE OF
Z H  U

CONGEE

粥
죽





CONGEE

粥
죽

Php838 Abalone with minced
pork congee 🍲
鲍鱼肉碎粥
돼지고기 전복죽





RICE

饭类

밥





RICE

饭类
밥

968 | Guifei-style tiger prawn 🍤 rice soup 🍲 🌿 🌿 🌿 NEW

虎虾贵妃汤泡

구이페이 스타일 대하 수프





RICE
饭类
밥

758 | Malaysian-style nasi lemak 🌿🌿🌿
马来西亚椰浆饭
말레이시아 스타일 나시레막





RICE

饭类
밥

748 | Thai basil leaves, shrimps, egg🥚, rice🍚🌿🔥

泰式炒罗勒叶鲜虾饭

태국 바질을 곁들인 새우와, 계란, 밥





RICE

饭类
밥

728 | Seafood egg[🍳] fried rice, portuguese sauce 🍷🌿 ^{NEW}

葡汁海鲜焗烩饭

포르투갈 소스를 곁들인 해물 계란 볶음밥





DESSERTS

甜品

디저트





DESSERTS

甜品
디저트

Php3,688 Double-boiled
superior bird's nest
with red dates (hot/chilled) 🍵🍶
红莲炖官燕 (热/冷)
대추를 넣은 제비집 요리





DESSERTS

甜品
디저트

Bird's nest with almond cream 🥥

燕窝杏仁茶

아몬드 크림 제비집

Php3,818

Bird's nest with red bean paste 🥥

燕窝红豆沙

팥을 곁들인 제비집

Php3,688

Home-made coconut cake 🥥

椰汁冷糕

망고 케이크

Php438

Glutinous rice ball with custard paste in desiccated coconut 🌿 🥥 NEW

椰丝奶黄糯米糍

커스터드 페이스트와 말린 코코넛 찹쌀볼

Php368

Lemon grass jelly with jasmine flower with honey NEW

香茅蜜糖冻

꿀 레몬 그라스 젤리와 자스민 꽃

Php358

Mango mille crêpe cake 🥥 🌿 🥥

法式芒果千层蛋糕

망고 케이크

Php338

Mango pudding

香芒布丁

망고 푸딩

Php338

Deep-fried sesame ball 🌿 🌿 🥥

炸豆沙芝麻球

찰깨 도넛

Php288

Chilled pomelo and mango sago 🌿

杨枝甘露

망고 포멜로 사고

Php248

Double-boiled pear, white fungus and red dates
(served hot or chilled) 🥥 🌿

红枣杏仁银耳炖雪梨 (热/冷)

중탕으로 끓인 배, 버섯, 대추 (뜨겁게/차갑게)

Php248

Assorted seasonal fruits 🌿

鲜切水果

계절 과일

Php238

🥥 chef's recommendation
厨师推荐 | 셰프의 추천

🌿 vegetarian
素食 | 베지테리안

🌿 gluten
含麸质 | 글루텐

🥥 nuts
含坚果 | 견과류

NEW new item
新菜 | 신메뉴

🌿 sustainably sourced
可持续采购 | 유기농

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

所有价格均为菲律宾比索, 已含消费税,
需另付10%服务费。
如果您对食品有任何的过敏, 请告知我们的服务人员。

모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격이며,
10%의 서비스 요금이 추가로 부과됩니다.
주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법
등 요구 사항이 있으시면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.