

HOUSE OF
ZHU



[View Menu](#)

PREMIUM DISHES 3

尚品推介 | 프리미엄 음식 메뉴

NEW DISHES 6

新菜品 | 신메뉴

CHINESE HERBAL SOUP 16

中式养生保健汤 | 중식 약초 수프

SOUPS 18

汤类 | 수프

CHINESE SPECIALTIES 22

中式特色 | 중식 메뉴

KOREAN BARBECUE 33

韩国料理 | 한식 구이

KOREAN SPECIALTIES 34

韩国料理 | 한식 특선

CONGEE 39

粥 | 죽

RICE 40

饭类 | 밥

NOODLES 44

面类 | 면

DESSERTS 45

甜品 | 디저트



PREMIUM DISHES

尚品推介
프리미엄 음식 메뉴

19,538 | Braised dried African abalone,
mushroom, vegetable 🍄🥦🌿 NEW

蚝皇南非干鲍
굴 소스를 곁들인 아프리카산 고급
전복 조림

3,548 | Braised sun-dried sea
cucumber, fish maw, broccoli 🍄🥦

海参扒花胶
건 해삼, 생선 부레 조림

2,238 | Braised 14 heads abalone,
sea cucumber 🍄🥦

蚝皇海参扒小鲍鱼
해삼, 소전복 조림



PREMIUM DISHES

尚品推介

프리미엄 음식 메뉴

Premium Abalone Dishes

鲍鱼 | 전복

Braised dried African abalone, mushroom, vegetables in superior oyster sauce 🌿🍄🍷 **NEW** 19,538
蚝皇南非干鲍 | 아프리카산 고급 전복 조림

Braised whole abalone, vegetables in oyster sauce 🌿🍄 11,688
原只蚝皇2头鲍 | 대전복, 채소 조림

Braised 14 heads abalone, fish maw in oyster sauce 🌿🍄 3,188
鲍汁扒花胶小鲍鱼 | 생선 부레와 소전복 조림

Braised 14 heads abalone, sea cucumber in oyster sauce 🌿🍄 2,238
蚝皇海参扒小鲍鱼 | 해삼, 소전복 조림

Braised 14 heads abalone, green vegetables, mushroom in oyster sauce 🌿🍄 1,708
原只迷你小头鲍鱼 | 채소와 버섯, 소전복 조림

 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** 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.



PREMIUM DISHES

尚品推介

프리미엄 음식 메뉴

Premium Signature Dishes

招牌菜每份 | 시그니처 음식

Monk Jumps Over the Wall 🍵🍲

10,488

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

Braised sun-dried sea cucumber, fish maw, broccoli 🍵🍲

3,548

海参扒花胶

건 해삼, 생선 부레 조림

Clay pot "House of Zhou" 🍵🍲

3,088

Braised superior seafood delicacies in clay pot with abalone, sea cucumber mushrooms, prawns and scallop

海味一品煲

"하우스 오브 조우" 돌솥 요리

전복, 해삼, 버섯, 새우와 가리비 찜 요리



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.



NEW DISHES

新菜品
신메뉴

548 Stir-fried mixed mushrooms,
barbecue green chili sauce 🌿🔥🌶️🆕
烧椒酱捞拌双菇
바베크 칠리 소스를 곁들인 버섯 볶음



918 Henan-style beef tendon,
shank, garlic chili sauce 🌿🔥🌶️🆕
河南垛子牛肉
마늘 칠리소스를 곁들인
허난식 소 힘줄과 사태



538 Hunan-style century eggs,
barbecue green chili garlic sauce 🌿🔥🌶️🆕
湖南农家烧椒擂皮蛋
고추 마늘 소스를 곁들인 후난식 숙성시킨 오리알





NEW DISHES

新菜品
신메뉴

2,778 Bird's nest superior soup 🌿🍷 NEW
红烧官燕
특제 국물로 끓인 고급 제비집 수프

1,998 Braised fish maw
in golden pickled chili broth 🌿🍷🌶️🍷 NEW
泡椒金汤浸鱼肚
절인 고추 소스를 곁들인 부레 조림



NEW DISHES

新菜品
신메뉴

428 Hong Kong-style pan-fried radish cakes,
chinese sausage, chili sauce 🌿 🍴 NEW
广式香煎腊味萝卜糕
칠리 소스와 소세지를 곁들인 홍콩식
구운 무 케이크

418 Malaysian-style big chicken bun 🌿 🍴 NEW
马来西亚鸡肉大包
말레이시아식 치킨 번

488 Steamed shrimp 🍤 dumplings 🌿 🍴
水晶鲜虾饺
하가오 - 새우만두



NEW DISHES

新菜品
신메뉴

748 Hunan-style stir-fried pork,
pickled red chili, Chinese celery 🌿🔥🔥🔥
湖南小炒香猪肉
절인 홍고추와 중국 셀러리를 곁들인
후난식 돼지고기 볶음

908 Hunan-style braised pork belly,
pickled cabbages, spicy sour sauce 🌿🔥🔥🔥
石锅湘味坛菜焖五花肉
매콤 새콤한 소스와 절인 양배추를
곁들인 후난식 돼지고기 조림





NEW DISHES

新菜品
신메뉴

1,148 Hanbang bossam 🌿🍷
Korean-style boiled pork belly
韩式煮五花肉
한방 보쌈





NEW DISHES

新菜品
신메뉴

1,288 Grilled sambal pomfret 🌿🔥🌶️🆕
马来西亚蕉叶叁巴鱼
삼발 소스를 곁들인 바나나 잎에 구운 병어



1,508 Crispy salmon with
salted egg yolk sauce 🌿🔥🌶️🆕
马来西亚咸蛋黄焗三文鱼
쫄쫄한 계란 소스를 곁들인 연어 튀김





NEW DISHES

新菜品
신메뉴

628 Deep-fried shrimp 🍤 cake,
sweet chili lemongrass sauce 🌿🔥🌶️🆕
炸鲜虾饼配泰式甜辣酱
새우 튀김 케이크와 달콤한 칠리소스



1,018 Mixed seafood Tom Yum fried rice 🍤🌿🔥🌶️🆕
泰式冬阴功海鲜炒饭
해산물 퐁양 볶음밥





NEW DISHES

新菜品
신메뉴

678 Sichuan-style pickled cabbage,
fried tofu, vermicelli soup 🌶️🥬🍲 NEW

四川酸菜豆腐汤米粉

사천식 절인 배추, 튀긴 두부, 버미셀리 수프



448 Braised tofu, green bean, shimeji
mushroom, pumpkin sauce 🍲🥬🍄🍲 NEW

上素南瓜汁烧豆腐

단호박 소스를 곁들인 순두부,
초록 콩, 시메지 버섯



688 Braised patola, shimeji mushroom, black fungus 🍲🥬🍄🍄 NEW

丝瓜烩三鲜

웍으로 볶은 파톨라 수프, 시메지버섯, 목이 버섯





NEW DISHES

新菜品
신메뉴

768 Northern Chinese-style homemade
seafood dough drops 🌿🍲🆕

渔家三鲜疙瘩汤
중국식 삼선 수제비



868 Chinese sausage wok-fried rice,
vegetable soy sauce 🌿🍲

湘南腊肠酱油炒饭
매콤한 중국식 소세지 볶음밥





NEW DISHES

新菜品
신메뉴

638 Chongqing-style spicy and sour beef,
glass noodle soup 🌿 🌶️ 🍲 NEW

重庆天府牛肉酸辣粉

충칭식 매콤 새콤한 당면 수프

498 Sichuan-style DanDan noodles 🌿 🌶️ 🍲 NEW

老四川“担担面”

사천식 탄탄면





CHINESE HERBAL SOUP

中式养生保健汤

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 찐 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 쉬우며, 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 찐 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 찐 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 찐 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 콩팥을 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 HERBAL SOUP

中式养生保健汤

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.



SOUP

汤类
수프

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





SOUP

汤类
수프

438

Hot and sour soup 🌶️🍜🔥 NEW

海鲜酸辣汤

맵고 시콤한 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 🌿🍲 NEW

菲式丝瓜鸡肉丸米线汤

치킨 볼라-볼라와 미수아 파톨라 수프





CHINESE SPECIALTIES

中式特色
중식특선

4,058 | Mongolian-style US beef ribs,
special spiced powder 🌶️🌿

蒙古风味烤牛仔骨

몽골식 미국산 소갈비와 스페셜 향신료 파우더





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 🌶️🧄🌿🌶️🆕

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 noodles 🌶️🍄🔥

家常火爆圆白菜

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 pickled 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





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

木須肉片

채소와 스크램블 에그를 곁들인 돼지고기 볶음





HOUSE OF
Z H O U

Next



KOREAN BARBEQUE

韩国料理

한식 구이

2,048 | Galbi gui 🌿🔥

烤牛肋骨

갈비구이





KOREAN SPECIALTIES

韩式特色
한식 특선

2,138

Galbi Jim 🌿🍷

Braised beef short ribs

韩式炖牛肋骨

갈비찜





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 🌿🌿 NEW

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

Next



CONGEE

粥
죽

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





RICE
饭类
밥

968 | Guifei-style tiger prawn[🍤] rice soup 🍲🌿🍄^{NEW}

虎虾贵妃汤泡饭

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





NOODLES

面类

면

1,708 | Braised e-fu noodles, king prawn, garlic cheese sauce 🍷

牛油芝士虎虾焖伊面

마늘 치즈 소스와 함께 찐 대하 홍콩 이푸 면





DESSERTS

甜品
디저트

4,158 | Bird's nest with almond cream 🍯
(served hot or chilled)
燕窝杏仁茶 (热/冷)
아몬드 크림 제비집 (따뜻하게/차갑게)

378 | Mango pudding
香芒布丁
망고 푸딩

248 | Chilled barley soup and calamansi juice 🌿 NEW
冰镇酸甘薏米水
칼라만시 주스를 곁들인 차가운 보리 수프



DESSERTS

甜品
디저트

Bird's nest with almond cream 🍌	4,158
燕窝杏仁茶 아몬드 크림 제비집	
Mango mille crêpe cake 🍌🌿🍌	378
法式芒果千层蛋糕 망고 케이크	
Mango pudding	378
香芒布丁 망고 푸딩	
Deep-fried sesame balls 🌿🍌🌿	318
炸豆沙芝麻球 바삭하게 튀긴 참깨볼	
Double-boiled pear with white fungus and red dates 🍌🌿 (served hot or chilled)	288
红枣杏仁银耳炖雪梨 (热/冷) 중탕으로 끓인 배, 버섯, 대추 (뜨겁게/차갑게)	
Chilled pomelo and mango sago 🌿	278
杨枝甘露 망고 포멜로 사고	
Chilled barley soup and calamansi juice 🌿🍌 NEW	248
冰镇酸甘薏米水 갈라만시 주스를 곁들인 차가운 보리 수프	
Double-boiled red bean puree and lotus seeds 🍌 NEW	248
红豆莲子羹 연자팔 배숙	
Assorted seasonal fruits 🌿	278
鲜切水果 계절 과일	

 chef's recommendation
厨师推荐 | 셰프의 추천

 vegetarian
素食 | 베지테리안

 gluten
含海鲜 | 해산물

 nuts
含坚果 | 견과류

 NEW new item
新菜 | 신메뉴

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,

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.