



厨师推荐

CHEF SPECIALTIES

셰프 추천

锦绣鱼汤花胶海斑球 New

市价 | 拭가
Market Price

Braised sliced grouper, fish maw
and vegetable in superior fish broth

고급 생선 육수에 생선 부레와 야채를 넣은 얇게 썬 농어찜





锦绣鱼汤花胶海斑球 New

Braised sliced grouper, fish maw and vegetable in superior fish broth
고급 생선 육수에 생선 부레와 야채를 넣은 얇게 썬 농어찜

市价 | 巽가
Market Price

松露汁煎明虾 (位) New

Pan-fried prawn with truffle sauce (per person)
트러플 소스를 곁들인 새우 튀김 (인당)

688

金沙银鳕鱼 New

Deep-fried cod fish with salted egg yolk
계란 노른자를 곁들인 대구 튀김

1888

鲍汁扣辽参原只鲍 New

Braised “Liao” sea cucumber, 2 head abalone, superior abalone sauce
찜 “랴오”해삼과 2미 전복 그리고 전복소스

12888

晨丽精选菜肴

SOLAIRE SPECIAL DISH

솔레어 특별 음식

北京片皮鸭

Peking duck

북경 오리

3888 / 6888



北京片皮鴨

Peking duck
북경 오리

3888

6888

第一吃

First Way
첫번째

片皮卷餅

Sliced duck wrapped with pancake
팬케이크와 함께 싹 얇게 썬 오리고기

第二吃

Second Way
두번째

请选择以下一项 / Choice of One Dish from Below / 아래에서 한가지를 선택하세요

生菜片鴨松

Stir-fried minced duck meat served with lettuce
상추와 함께 제공되는 채썬 오리고기 볶음

七彩炒鴨絲

Stir-fried shredded duck meat with capsicum
채썬 오리고기 볶음과 피망

酸菜魚 New 🐟 🌿

市价 | 巽가
Market Price

Poached fish fillet with preserved vegetables and chili
보존 야채와 고추를 곁들인 삶은 생선 살코기



萧山酱萝卜 New 🐟 🌿 488
Marinated radish with vinegar, honey, and soya sauce
식초와 꿀, 간장 소스를 곁들인 무채

灯影藕片 New 🌿 🌙 🍄 488
Spiced crispy lotus root
양념된 바삭한 연꽃 뿌리

川味口水鸡 New 🐟 🍄 🌙 688
Poached chicken with Sichuan spicy sauce
사천식 매운 소스를 곁들인 데친 닭고기

天府回锅肉 🐟 🌿 🍄 788
Wok-fried sliced boiled pork belly with Chinese onions
웍에 볶은 얇게 썬 수육과 중국 양파

麻辣牛肉 🌙 888
Marinated sliced beef with hot and spicy sauce
매운 소스를 곁들인 얇게 썬 양념 쇠고기

飘香金钱肚 🍄 🌙 888
Braised beef ox tripe with peanut and spicy sauce
땅콩과 매운 소스로 삶은 소고기 양곱창

椒麻和牛粒 New 1988
Wok-fried wagyu beef with fresh pepper
신선한 후추를 곁들인 웍에 튀긴 와규 쇠고기



飘香金钱肚 888

Braised beef ox tripe with peanut and spicy sauce
땅콩과 매운 소스로 삶은 소고기 양곱창

888

椒麻和牛粒 New 1988

Wok-fried wagyu beef with fresh pepper
신선한 후추를 곁들인 육에 튀긴 와규 쇠고기

1988





小吃, 冷盘

APPETIZER AND COLD DISHES

전체와 찬요리

芥末手撕鸡 🍲

Marinated shredded chicken with wasabi oil
와사비 오일을 곁들인 양념에 절인 닭고기

788

水晶猪蹄

Chilled crystal pork knuckle terrine
차가운 돼지 족발 테린

888

卤水拼盘

Simmered meat platter
서서히 끓인 미트 플래터

888

爽脆鱼皮配九层塔酱 🐟 🌿

Crispy fish skin with sweet basil sauce
달콤한 바질 소스를 곁들인 바삭한 생선 껍질과 오이

888

脆炸椒盐鱿鱼 🐟

Deep-fried salt and pepper squid
소금 후추를 곁들인 바삭하게 튀긴 오징어

888



汤

SOUPS

수프

鸡茸粟米羹 🌾

Sweet corn soup with minced chicken
다진 닭고기와 달콤한 옥수수 수프

466

海鲜酸辣豆腐羹 🐟 🌿

Seafood hot and sour soup
맵고 신 수프 해산물 수프

498

柠香海参鱼皇羹 New 🌿 🍄 🐟

Superior chicken soup with enoki mushroom, shiitake mushroom, fish, sea cucumber
해삼과 팽이버섯, shitake 버섯이 들어간 닭고기 수프

888

高汤蟹肉花胶羹 New 🐟 🌿

Crab meat and fish maw in superior broth
고급육수로 조리한 게살과 생선 부레

1288

瑶柱花胶炖鲜鸡汤 🐟

Double-boiled chicken soup with fish maw and dried scallop
생선 부레와 말린 관자를 넣은 닭고기 중탕 수프

1488

羊肚菌花胶炖乳鸽汤 New 🐟 🌿 🍄

Double-boiled morel mushroom, fish maw, pigeon
모렐버섯과 부레가 들어간 비둘기 수프

1888

御品佛跳墙 🐟

Imperial buddha's soup
불도장

5088

御品佛跳墙

5088

Imperial buddha's soup
불도장



顶级燕窝

SUPERIOR BIRD'S NEST

고급 제비집

上汤花胶燕窝羹 New

4288

Braised superior bird's nest with superior stock and fish maw

고급 육수와 부레를 곁들인 제비집

蟹肉蟹黄烩官燕

4388

Braised superior bird's nest with fresh crab roe and crab meat

신선한 게살 알을 넣은 고급 제비집찜

鲍鱼海味

ABALONE AND DRIED SEAFOOD

전복 & 건 해산물

和风冰镇 2 头鲜鲍鱼 New

3180

Chilled 2 head abalone, coriander, chili

냉장 2개 전복 고수 칠리

蚝皇原只2头澳洲汤鲍

6888

Braised Australian whole abalone in supreme oyster sauce (2 head)

고급 굴소스로 삶은 호주산 전복

生扣花胶皇 New

13800

Braised superior tick fish maw in brown sauce

갈색 소스와 찐 틱 피쉬 부레

蚝皇16头南非干鲍 New

16888

Braised South African whole abalone in supreme oyster sauce (16 head)

고급 굴소스로 삶은 남아프리카산 전복



蚝皇16头南非干鲍



16888

Braised South African abalone in supreme oyster sauce (16 head)

고급 굴소스로 삶은 남아프리카산 전복





来自我们水族馆的

活海鲜

LIVE SEAFOOD FROM OUR AQUARIUM

수족관 활 해산물

市价

Market Price | 싯가

东星斑 — 港式清蒸 

市价 | 싯가
Market Price

Hong Kong-style steamed star garoupa

홍콩식 찐 스타 농어 요리



鱼类

LIVE FISH 활어

老鼠斑 PACIFIC GAROUPA 태평양 농어	东星斑 STAR GAROUPA 스타 농어	海石斑 GREEN GAROUPA 청농어
多宝鱼 TURBOT 가자미	鳗鱼 EEL 장어	

烹调方法

COOKING STYLE

조리법

港式清蒸 🌿

Hong Kong-style steamed

홍콩식 찜

古法蒸 🍄 🌿

Steamed mushroom, shredded pork, red dates

버섯, 잘게 썬 돼지고기, 대추를 넣은 구식찜

豉汁蒸 🍄 🌿

Steamed black bean sauce

검정 콩 소스 찜

豆酥蒸 🍄 🌿

Steamed dried bean paste, chili

말린 콩 페이스트, 고추찜

椒麻盘龙蒸 🌿 🍄 🍄

Steamed chili and green pepper sauce

찜 고추와 피망 소스

沪式红烧 🌿 🍄

Shanghai-style braised soya chili sauce

상하이식 간장 고추 소스찜

龙虾

LOBSTER 랍스터

澳洲岩龙虾
ROCK LOBSTER
랍스터

波士顿龙虾
BOSTON LOBSTER
보스톤 랍스터

烹调方法

COOKING STYLE

조리법

蒜蓉蒸



Steamed with garlic sauce
마늘 소스와 찜

姜葱炒



Wok-fried with ginger and scallion
생강과 대파와 함께 튀김

椒盐炒



Salt and pepper
소금 후추

避风塘



Deep-fried 'Bei Fung Tong' style
'베이 풍 통' (광동식 마늘 새우)식 튀김

芝士焗



Baked superior stock with cheese
고급 육수와 치즈와 구움

龙虾芝士焗

Baked lobster with superior stock and cheese
치즈와 고급 육수로 조리한 랍스터





CRAB 크랩

螃蟹 GREEN CRAB 그린 크랩	阿拉斯加帝王蟹 ALASKA KING CRAB 알래스카 킹 크랩	蓝花蟹 BLUE CRAB 푸른점박이게
---------------------------	--	----------------------------

烹调方法

COOKING STYLE

조리법

清蒸

Hong Kong-style steamed
홍콩 스타일 찜

姜葱炒



Wok-fried with ginger and scallion
생강과 대파와 함께 튀김

黑糊椒炒

Wok-fried with black pepper sauce
검은 후추 소스와 함께 튀김

避风塘



Deep-fried 'Bei Fung Tong' style
'베이 풍 통' (광동식 마늘 새우)식 튀김

黄金咸香



Deep-fried with butter and salted egg yolk
버터와 소금 간을 한 달걀 노른자와 함께 튀김

花雕熟醉

(请提前一天预定)

Well cooked and soaked with Hua Diao Liquor
[A day in advance to order]
잘 삶아 와인에 담가둔다 (하루 전 주문)



OTHER SEAFOOD 활 해산물

活虾 LIVE PRAWN 활 새우	皮皮虾 MANTIS SHRIMP 사마귀 새우	鲜鲍鱼(3头) LIVE ABALONE 활전복	扇贝 SCALLOP 살아있는 가리비
--------------------------	--------------------------------	--------------------------------	---------------------------

烹调方法

COOKING STYLE

조리법

白灼

Poached
데침

椒盐炒



Salt and pepper
소금 & 후추

避风塘



Deep-fried
'Bei Fung Tong' style
'베이 풍 통'
(광동식 마늘 새우)식 튀김

金银蒜蒸



Steamed with garlic
마늘과 함께 찜

豉油皇干煎



Pan-fried with soya sauce
간장 소스와 볶음

黄金咸香



Deep-fried with butter
and salted egg yolk
버터와 소금 간을 한 달걀
노른자와 함께 튀김

花雕熟醉

(请提前一天预定)

Well cooked and soaked with Hua Diao Liquor
[A day in advance to order]
잘 삶아 와인에 담가둔다 (하루 전 주문)

招牌烧腊

CHEF'S SIGNATURE BBQ AND COMBINATION

쉐프 시그니처 BBQ & 콤비네이션

	Half/半只/ 반마리	Whole/整只/ 한마리
大红片皮乳猪 Red Lantern roasted suckling pig 레드 랜턴 아기 돼지 통구이	11988	23888

港式葱油白切鸡 Hong Kong-style poached chicken with spring onion oil 홍콩식 파 기름에 데친 닭고기	688	1288
---	-----	------

玫瑰豉油鸡 🌿 Hong Kong-style marinated fragrant chicken in soy sauce 홍콩식 간장 소스 양념 닭고기	788	1388
---	-----	------

港式蒜香烧子鸡 Hong Kong-style deep-fried garlic chicken 홍콩식 마늘과 튀긴 닭고기	688	1288
---	-----	------

至尊挂炉鸭 Red Lantern roasted duck 레드 랜턴 오리구이	3088	5888
---	------	------

	S/小/소	M/中/중	L/大/대
蜜汁叉烧 🐟 🌿 Barbecued pork with honey 꿀을 바른 돼지 바베크	898	1388	1828

金牌脆皮烧肉 🌿 Red Lantern roasted pork belly 레드 랜턴 삼겹살 구이	1098	1688	2238
--	------	------	------

港式烧味双拼 Barbecue combination 바베크 콤비네이션	1888	2888	3788
---	------	------	------

大红片皮乳猪

23888

Red Lantern roasted suckling pig
레드 랜턴 아기 돼지고기 통구이



锦绣海鲜

SEAFOOD

해산물

蜜椒香脆风鳝球 **New**  
Wok-fried crispy eel in honey soy sauce
꿀간장을 곁들인 바삭한 장어 볶음

市价 | 시장가
Market Price

脆皮生蚝包生菜 **New**  
Deep-fried crispy oyster with lettuce
바삭하게 튀긴 굴과 상추

1280

鲜芦笋炒银鳕鱼 **New** 
Stir-fried cod fish with asparagus
대구와 아스파라거스 볶음

2688

传统三杯银鳕鱼 **New**   
Deep-fried cod fish in traditional three-cup sauce
전통적인 3컵 소스로 조리한 대구 튀김

2688

明锅鲍鱼小土豆焖鸡 **New** 
Stir-fried abalone with potato and chicken in oyster sauce
전복과 감자 볶음, 굴소스에 조리한 닭고기

3088

青芥末生果沙律虾球 **New**   
Deep-fried butter prawns with wasabi mayonnaise
와사비 소스를 곁들인 새우튀김

3988



	<u>S/小/소</u>	<u>M/中/중</u>	<u>L/大/대</u>
鱼柳烧茄子  	988	1488	1988
Braised eggplant with garoupa fillet in Chinese paste 중국 페이스트를 넣은 가지 가루파찜			
海鲜豆腐煲 	1688	2588	3388
Braised seafood with bean curd, mushroom and seasonal vegetables 두부, 버섯, 계절 야채를 넣은 해산물찜			
黄金咸香虾球   	1988 6 pcs	2988 9 pcs	3988 12 pcs
Deep-fried butter prawns with salted egg yolk 튀긴 버터 새우와 소금에 절인 달걀 노른자			
极品酱西兰花炒带子  	3188	4788	6388
Stir-fried scallops with seasonal vegetables and homemade X.O. sauce 계절 야채와 수제 X.O. 소스를 곁들인 가리비 볶음			



猪肉

PORK
돼지고기

红烧豆腐火腩辣干煲

Braised homemade bean curd with
roasted pork belly and Sichuan sauce
BBQ 삼겹살과 사천 소스를 곁들인 수제 두부찌

698

S/小/소 M/中/중 L/大/대

香芒咕嚕肉

Sweet and sour pork with mango
탕수육과 망고

888

1388

1788

馋嘴香酥骨

Deep-fried salt
and pepper garlic spare ribs
소금과 후추, 마늘을 곁들인 튀긴 돼지 갈비

888

1388

1788

东坡塔肉

"Dong Po style" pyramid pork belly with mantou
'동포 스타일' 피라미드 삼겹살과 만터우

1988



鸡鸭路上宝

POULTRY

가금류

	S/小/소	M/中/중	L/大/대
干煸红袍清远鸡 🌰 🌶️	688	1088	1388

Deep-fried chicken with spices and dried chili
향신료와 건고추를 곁들인 닭고기 튀김

柚子香杏柠檬鸡 🌰 🌿	988	1488	1888
-------------	-----	------	------

Deep-fried boneless lemon chicken with almond flakes and pomelo bits
튀긴 무뼈 레몬 치킨과 아몬드와 포멜로

马友银芽炒鸡丝 New 🐟	688
---------------	-----

Wok-fried shredded chicken, salted fish, bean sprout
볶은 닭고기, 소금에 절인 생선, 콩나물

鲍汁花胶滑鸡 New 🐟 🌿	1680
----------------	------

Stir-fried chicken, fish maw in abalone sauce
볶은 닭고기, 생선 부레, 전복 소스

黑椒酱菌菇炒鸭片 New 🐟 🌿 🍄	2100
--------------------	------

Stir-fried sliced duck breast and mushroom in black pepper sauce
볶은 오리 가슴살, 버섯과 후추 소스

金枕头富贵鸡 🌿	2988
----------	------

Imperial fortune chicken
임페리얼 포춘 치킨



金枕头富贵鸡

2988

Imperial fortune chicken
임페리얼 포춘 치킨

- 坚果 Nut 너트

New 新 New 새로운
- 辣 Spicy 매운맛

海鲜 Seafood 해산물
- 麸质 Gluten 글루텐

素 Vegetarian 베지테리안
- 厨师推荐 Chef recommend 셰프 추천
- 可持续采购 Sustainably Sourced 지속 가능한 공급

询问厨师您选择的菜式是否提供无麸质选项 | Ask the chef if your chosen selections are available in gluten-free option | 셰프에게 선택한 요리에 글루텐 프리. 옵션이 가능한지. 문의하십시오

价格以比索为准，已包含消费税，需另收10%服务费 | Price is in PHP, VAT-inclusive, and subject to 10% service charge | 모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격이며, 10% 서비스 요금이 추가로 부과됩니다

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 | Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements | 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.

牛，羊

BEEF AND LAMB

쇠고기와 양고기

干葱黑椒爆牛柳粒

1888 / 2888 / 3788

Wok-fried diced angus beef
with shallots and black pepper sauce

샬롯과 검은 후추 소스를 곁들인 앵거스 비프 볶음





	S/小/소	M/中/중	L/大/대
干葱黑椒爆牛柳粒 🌿	1888	2888	3788

Wok-fried diced angus beef with shallots and black pepper sauce
샬롯과 검은 후추 소스를 곁들인 앵거스 비프 볶음

火蒜珍菌和牛 🐟 🌿	1888	2888	3788
------------	------	------	------

Wok-fried wagyu beef with shimeji mushroom and whole garlic in homemade sauce
수제 소스에 만가닥 버섯과 통마늘을 곁들인 와규 비프 볶음

烧汁金菇牛柳片 New 🐟 🌿	1888
-----------------	------

Wok-fried beef tenderloin, enoki mushroom in barbecue sauce
볶은 앵거스 소고기 안심과 에노키 버섯, 바베큐 소스

姜葱爆牛肉 New 🐟 🌿	1888
---------------	------

Wok-fried angus beef tenderloin, scallion, ginger
볶은 앵거스 소고기 안심과 파, 생강

蜜制黑椒羊排 🐟 🍯	2188
------------	------

Pan-fried lamb chop with honey black pepper sauce
팬에 팬에 볶은 양갈비와 허니 블랙 페퍼 소스볶은 양갈비와 허니

蔬菜

VEGETABLE SELECTIONS

채소

西兰花

BROCCOLI

브로콜리

菠菜

SPINACH

시금치

白菜

CHINESE CABBAGE

중국 배추

芦笋

ASPARAGUS

아스파라거스

S/小/소

688

M/中/중

1088

L/大/대

1388

烹调方法

COOKING STYLE

조리법

清炒

Sautéed

볶음

蒜蓉

Stir-fried with garlic

마늘과 함께 볶음

蚝油

Oyster sauce

굴소스

S/小/소

688

M/中/중

1088

L/大/대

1388

蚝油西生菜

New

Stir-fried iceberg lettuce in oyster sauce

볶은 양상추와 굴소스

荷塘月色

New

Sautéed celery, black fungus, water chestnut and lotus root

셀러리, 목이버섯, 물밤과 연근 볶음

808

1288

1618

黑松露林芝菇

缀自制豆腐

Braised homemade bean curd with black truffle and lingzhi mushroom

검은 송로버섯과 영지버섯을 곁들인 수제 두부찜

808

1288

1618



荷塘月色 New 

808 / 1288 / 1618

Sautéed celery, black fungus, water chestnut and lotus root
셀러리, 목이버섯, 물밤과 연근 볶음



飯, 面

RICE AND NOODLES

밥과 면

	S/小/소	M/中/중	L/大/대
咸鱼鸡粒炒饭 	698	1088	1388
Fried rice with salted fish and diced chicken			
소금에 절인 생선과 닭고기 볶음밥			
辣豆豉家乡炒米粉   	698	1088	1388
Wok-fried vermicelli, barbecued pork, shrimp, vegetables in spicy fermented bean			
매운 발효 콩에 돼지 바베큐, 새우, 야채를 넣은 볶은 버미첼리 볶음면			
鱼子扬州炒饭  	788	1188	1588
Red Lantern Yang Chow fried rice			
레드 랜턴 양저우 볶음밥			
蟹肉金菇干烧伊面  	888	1388	1788
Braised e-fu noodles with crab meat and enoki mushroom			
게살과 팽이버섯을 곁들인 광동식 계란면찜			
干炒牛河  	888	1388	1788
Traditional beef ho fan noodles			
전통식 쇠고기 납작 쌀국수			
海鲜蟹肉香炒饭 	1288	1888	2488
Fried rice with crab meat, seafood			
게살과 해산물 볶음밥			
海鲜炒面线   	1388	2088	2788
Wok-fried misua with seafood and egg			
웍에 볶은 필리핀식 밀면과 해산물과 계란			
X.O酱和牛炒饭   	1688	2288	2888
Fried rice with wagyu beef, X.O sauce			
와규 XO소스 볶음밥			

海鲜炒面线 🐟 🌿 🍴

1388 / 2088 / 2788

Wok-fried misua with seafood and egg
웍에 볶은 필리핀식 밀면과 해산물과 계란



甜点

DESSERTS

디저트

芒果西米露 (冷) 🌿

Chilled mango puree with sago and pomelo

사고와 포멜로를 곁들인 차가운 망고 푸레

308

杏仁滑豆腐 (冷) 🌿

Chilled almond bean curd with fruits

차가운 아몬드 두부와 과일

308

杏仁炖官燕 (冷/热) 🌿

Double-boiled superior bird's nest with almond cream in fresh coconut (hot/cold)

신선한 코코넛에 아몬드 크림을 곁들인
증탕으로 끓인 고급 제비집 (뜨겁게/차갑게)

5488

干捞官燕 (冷/热) New

Double-boiled superior bird's nest with rock sugar, coconut milk and ginger sauce (hot/cold)

증탕으로 끓인 고급 제비집과 락슈가
코코넛 밀크와 생강 소스 (뜨겁게/차갑게)

5488



杏仁滑豆腐 (冷) 8

308

Chilled almond bean curd with fruits
차가운 아몬드 두부와 과일

干捞官燕 (冷/热) New

5488

Double-boiled superior bird's nest with rock sugar,
coconut milk and ginger sauce (hot/cold)
중탕으로 끓인 고급 제비집과 락슈가
코코넛 밀크와 생강 소스 (뜨겁게/차갑게)





鳄梨龙须卷 ❸

288

Deep-fried 'Kataifi roll' with avocado paste
튀긴 '카타이피 롤'과 아보카도 페이스트

雪媚娘 ❸

308

Chilled snow lady with fresh cream, seasonal fruit
신선한 크림과 계절 과일을 곁들인 차가운 찹쌀떡



莲蓉芝麻球

Deep-fried sesame ball with lotus paste
튀긴 참깨 볼과 연꽃 페이스트

288

鳄梨龙须卷

Deep-fried 'Kataifi roll' with avocado paste
튀긴 '카타이피 롤'과 아보카도 페이스트

288

雪媚娘

Chilled snow lady with fresh cream, seasonal fruit
신선한 크림과 계절 과일을 곁들인 차가운 찹쌀떡

308

招牌奶酪蛋挞

Signature egg tart
시그니처 에그 타르트

308

莲蓉天鹅酥

Baked swan puff with lotus paste, custard and fresh ginger juice
연꽃 페이스트, 커스타드와 신선한 생강 주스를 곁들인 백조 모양 구운 퍼프

308

时令鲜果盘

Seasonal fruit platter
계절 과일

S/小/소 M/中/중 L/大/대
888 1388 1788

