

RIVER BREEZE SEASON'S BEST

川辺のそよ風 | 河边微风 | 강가의 산들바람

Watershield

680

Amera tomato 🍅🌿

Japanese tomato, shiso, dashi broth

じゅんさい | 莼菜 | 순채

아메라토마토 | 阿美拉番茄 | 아메라 토마토

아메라토마토, 紫蘇, 出汁 | 日本番茄, 紫苏, 高汤 | 아메라 토마토, 시소잎, 다시마 육수

Wasabi

1,280

Wagyu tataki nigiri 🍷🌿

Seared wagyu beef, garlic ponzu

わさび | 芥末 | 와사비

和牛たたき握り | 烧霜和牛握寿司 | 와규 타다끼 니기리

和牛たたき, ガーリックポン酢 | 烤和牛, 橙醋大蒜 | 구운 와규, 마늘 폰즈

Ayu

1,680

Char-grilled ayu fish 🍷🐟

Grated radish, plum sake sauce

鮎 | 香鱼 | 은어

鮎炭火焼き | 炭烤香鱼 | 은어 숯불 구이

大根おろし, 煎り酒 | 萝卜泥, 梅酒酱 | 무강즙, 자두 사케 소스

Trout

1,980

Teppanyaki trout 🍷🐟

Watercress, salmon roe, yuzu sauce

鱒 | 鱒鱼 | 송어

鉄板焼き鱒 | 铁板烧鱒鱼 | 철판 송어구이

クレソン, いくら, 柚子ソース | 西洋菜, 鲑鱼子, 柚子酱 | 물냉이, 연어알, 유즈 소스

Unagi

2,380

Teppanyaki unagi 🍷🐟

Celeriac puree, red wine miso sauce

鰻 | 鰻鱼 | 장어

鉄板焼き鰻 | 铁板烧鰻鱼 | 철판 장어구이

根セロリピューレ, 赤ワイン味噌ソース | 根芹泥, 红酒味噌酱 | 셀러리악 퓨레, 레드와인 미소 소스

Freshwater seaweed

2,580

Steamed abalone 🍷🐟

Chrysanthemums, nori broth

生海苔 | 生海苔 | 민물미역

蒸し鮑 | 清蒸小鲍鱼 | 진복점

菊花, 生海苔餡 | 菊花, 紫菜汤 | 식용 국화, 김 육수

Rice

380

Koshihikari ice parfait 🍷🍰

Ice cream, macadamia nuts, mango jam

米 | 米 | 쌀

コシヒカリアイスパフェ | 越光米冰冻百匯 | 고시히카리 아이스 파르페

アイスクリーム, マカデミアナッツ, マンゴージャム | 冰淇淋, 澳洲坚果, 芒果酱

アイスク림, 마카다미아, 망고잼

👨🍳 chef's recommendation

シェフのお勧め | 厨师推荐素食 | 셰프의 추천

🌿 vegetarian

ベジタリアン | 素食 | 채식주의자

🐟 seafood

シーフード | 含海鲜 | 해산물

🌾 gluten

グルテン | 麸质 | 글루텐

🌰 nuts

ナッツ | 含坚果 | 견과류

🌱 sustainably sourced

サステナブル | 可持续的 | 유기농

All prices are 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.

全ての値段に税金は含まれておりますが、別途サービスマン10%をお付けすることを申し上げます。お客様に食物アレルギー、食事制限のご心配がある場合は、お気軽にサービスチームにお申し付けください。

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 가격으로 10%의 서비스요금이 부과 됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.