



NEW YEAR DIM SUM LUNCH MENU

明炉烧味 | 시그니처 중국식 바베큐
House made Chinese barbeque

秘制靚叉烧 | 꿀 소스를 바른 돼지고기 바베큐 (gluten)
Barbecued pork glazed in honey sauce

白卤水汾蹄 | 중국식 차가운 족발 요리
Chilled marinated sliced pork knuckle

港式烧排 | 홍콩 스타일 바베큐 - 꿀과 참깨로 채워낸 돼지 등갈비 (gluten) (seafood)
Hong Kong-style barbecued pork spareribs, honey, sesame seeds

芥末手撕鸡 | 와사비 오일을 곁들인 얇게 저민 닭고기 (gluten)
Marinated shredded chicken, wasabi oil

泰式豆腐 | 태국 스타일 두부 (spicy)
Thai-style bean curd

金牌脆烧肉配 黄瓜 | 신선한 오이를 곁들인 바베큐 삼겹살 (gluten)
Barbecued roasted pork belly, fresh cucumber

香辣鸡卷 | 칠리드레싱을 곁들인 양념치킨 (gluten) (spicy)
Steamed chicken roll, spicy chili dressing

香辣黄瓜牛肉粒 (gluten) (spicy)
Marinated cucumber, beef, chili oyster sauce

香辣黄瓜牛肉粒 (gluten) (spicy)
Marinated cucumber, beef, chili oyster sauce



汤,羹 | 수프와 육수

Soup and broth

每日靓汤 | 오늘의 수프 (gluten) (nuts)
Daily soup

鸡丝鱼饼汤 | 채소와 구운 마늘을 곁들인 채썬 닭고기 어묵 수프 (gluten) (seafood)
Shredded chicken, fish cake soup, vegetable, toasted garlic

肉丸豆腐紫菜汤 | 돼지고기와 두부를 넣은 중국식 미역국 (gluten) (seafood)
Chinese seaweed soup, pork balls, tofu

香浓灌汤饺 | 모든 고기만두를 넣어 끓인 삭스핀 수프 (gluten) (seafood) (new)
Assorted meat dumplings, superior stock

点心 | 딤섬

Dim sum

小笼包 | 전통적인“시아 롱 바오” (gluten) (seafood) (new)
Traditional “xiao long bao”

龙虾饺皇 | 랍스타 만두 (gluten) (seafood)
Crystal skin lobster (sustainably sourced) dumpling

特色火鸡烧卖皇 | 찢넌 돼지고기 만두 칠면조 바베크 (gluten) (seafood) (new)
Pork dumpling, barbecued turkey

蜜汁叉烧包 | 돼지고기 바베크 번 (gluten), (seafood)
Glazed fluffy barbecued pork buns

芹菜凤眼饺 | 찢넌 봉황 만두와 셀러리 (gluten) (seafood)
Phoenix dumpling, celery

碧绿菠菜饺 | 시금치 새우 만두 (gluten) (seafood) (new)
Spinach, shrimp (sustainably sourced) dumpling



豉汁蒸排骨 | 검은 콩 소스에 찌넨 돼지 갈비 (gluten)
Pork ribs, black beans

四川蒸凤爪 | 쓰촨 소스에 찌넨 닭발 (gluten) (seafood) (spicy)
Chicken feet in Sichuan sauce

香滑马拉糕 | 마이 라이 쿠: 중국식 컵 케이크 (gluten)
Chinese cupcake "Mai lai gao"

糯米火鸡 | 칠면조, 버섯, 소금에 절인 계란을 곁들인 찰쌀밥 (gluten) (seafood) (new)
Glutinous rice, turkey, mushroom, salted egg

蟹柳紫菜卷 | 찐 미역롤과 돼지고기, 새우, 아스파라거스, 당근, 옥수수, 고추 (gluten)
(seafood) (new)
Seaweed roll, pork, shrimp (sustainably sourced), crab, carrot, corn

肠粉类 | 라이스 롤 Rice roll

小笼包 | 전통적인 "시아 롱 바오" (gluten) (seafood) (new)
Traditional "xiao long bao"

圣诞火鸡肠 | 칠면조 바베크 라이스 롤 (gluten) (seafood) (new)
Steamed rice roll, barbecued turkey

港式混酱肠粉 | 여러 가지 소스를 곁들인 "홍콩 스타일" 찐 라이스 롤 (gluten) (seafood)
Steamed "Hong Kong-style" rice roll, mixed sauce



煎炸点心 | 튀김요리와 베이킹 요리 Deep-fried and baked

芝士鲜虾炸春卷 | 튀긴 치즈와 새우 스프링롤 (gluten) (seafood)
Deep-fried cheese and prawn (sustainably sourced) spring roll

蜂巢荔蓉角 | 튀겨낸 퍼프 덤블링 (닭고기 & 버섯) (gluten) (seafood)
Deep-fried mashed yam puff dumpling, chicken, mushroom

香炸猪肉烧麦 | 튀겨낸 시오마이 돼지고기 만두 (gluten) (seafood)
Deep-fried "siew mai" pork dumpling

香煎三鲜饺子 | "자오쯔(교자)" 돼지 만두 튀김, 부추, 새우 (gluten) (seafood) (nuts)
Deep-fried "Jiao zi" pork dumpling, Chinese chives, shrimp (sustainably sourced)

脆炸腐皮卷 | 돼지고기, 생강피클, 피단으로 만든 두부 껍질 튀김 (gluten)
Deep-fried bean curd skin, pork, pickled ginger, century egg

蜜糖叉烧酥 구워낸 돼지 바베크 페이스트리 (gluten), (seafood)
Baked barbecued pork pastries

蜜汁叉烧雪山包 | bbq 꿀 소스 돼지고기가 들어간 중국 스노우 찐빵 (gluten), (seafood)
Baked Chinese snow bun

香煎瑶柱腊味萝卜糕 | 가공육과 가리비를 곁들인 팬에 볶은 당근 케이크 (gluten) (seafood)
(new)
Pan-fried carrot cake, preserved meat, scallops

香煎培根金菇卷 | 팬이버섯을 곁들인 튀긴 베이컨 롤 (seafood)
Deep-fried bacon roll, enoki mushrooms



素点心 야채 덤섬 Vegetarian dim sum

潮州粉果 | 찌넨 “치우 초치” 만두 (gluten) (vegetarian) (nuts) (seafood)
Steamed “chui chow” dumpling

素菜春卷 | 깊게 튀긴 야채 스프링 롤 (gluten) (vegetarian)
Deep-fried vegetable spring roll

红菜头珍菌素饺 | 비트루트와 목이버섯을 넣은 만두 (gluten) (vegetarian) (nuts)
Steamed beetroot, fungus dumpling

主菜 | 메인 코 Main course

热情沙律虾 | 바삭하게 튀긴 새우 샐러드와 다양한 과일들 (gluten) (seafood)
Crispy fried prawn (sustainably sourced) salad, mixed fruits

青芥辣墨鱼球 | 와사비 마요네즈를 곁들인 갑오징어 볼 튀김 (seafood) (nuts)
Deep-fried cuttlefish ball, wasabi mayonnaise

橘子炸软鸡 | 오렌지 소스를 곁들인 전통 광동식 후라이드 치킨 (gluten)
Classic Cantonese fried chicken, orange sauce

黑松露香菇炒鸡片 | 닭고기, 버섯, 블랙 트러플 굴소스 볶음 (gluten) (seafood) (new)
Stir-fried chicken, mushroom, black truffle oyster sauce

宫保鸡球 | 쿵파오 치킨 (gluten) (spicy)
Sautéed chicken, kung pao sauce

东坡肉 | 중국 항저우 스타일 삼겹살찜 (gluten)
“Dong Po” style braised pork belly



凤梨咕嚕肉 | 탕수육 (gluten) (nuts)
Sweet and sour pork

蚝皇草菇牛片 | 굴 소스에 볶은 소고기와 버섯 (gluten) (seafood)
Sautéed beef, straw mushroom, oyster sauce

蜀香牛骨 | 돼지갈비찜과 쓰촨소스, 계절야채와 칠리 (spicy)
Braised beef short ribs, Sichuan sauce, seasonal vegetables, red chili

川味香辣石斑片 | 쓰촨 스타일 - 검은콩 소스를 넣어 요리한 가루파 생선살 (gluten), (seafood)
(spicy)
Sichuan-style garoupa fillet, black bean, capsicum

金菇焖豆腐 | 시금치와 마늘 볶음 (gluten)
Braised bean curd, mushrooms

蒜蓉白菜 | 굴 검은 송로 버섯 소스를 곁들인 닭고기와 버섯볶음 (gluten)
Stir-fried Chinese cabbage, garlic

蚝油西兰花 | 굴 소스로 같이 볶아낸 브로콜리 (gluten) (seafood)
Poached broccoli, oyster sauce

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

圣诞火鸡炒饭 | 칠면조 볶음밥 (gluten) (new)
Turkey fried rice

杂锦炒面 | 다양한 고기 볶음면 (gluten) (seafood)
Wok-fried noodles, assorted meat



咸蛋黄鸡肉炒饭 | 치킨 소금 계란 노른자 볶음밥 (gluten) (nuts)
Fried rice, chicken, salted egg yolk

猪肉蛋炒饭 | 돼지고기, 스크램블 에그, 당근과 으로 만든 레드 랜턴 볶음밥 (gluten) (nuts)
Fried rice, pork, scrambled egg, carrots

是日靚粥 | 오늘의 콘지죽 (gluten)
Congee of the day

甜品 Dessert

扬枝甘露 | 시원한 포멜로&망고 사고
Chilled mango sago

杏仁滑豆腐 | 시원한 알몬드 두부 (nut)
Chilled almond bean curd

红糖糍粑 | (nuts)
Deep-fried glutinous rice balls with Chinese brown sugar

紫薯麻糬 | 차가운 우베 찹쌀떡 (gluten)
Chilled ube halaya mochi

莲蓉芝麻枣 | 연꽃 페이스트를 넣어 튀긴 참깨볼 (gluten) (nuts) (new)
Deep-fried sesame ball with lotus paste

草莓龙须卷 | (gluten) (nuts)
Deep-fried "Kataifi" roll with strawberry

燕窝奶酪蛋挞 (gluten)
Bird's nest baked egg (sustainably sourced) tart



时令果盘 | 신선한 과일 접시
Fruit platter

鲜奶百香果啫喱 | 달콤한 우유와 패션 프루트 젤리
Chilled sweet milk, passion fruit jelly

PHP price 2288+ per person