

# red lantern



## CHRISTMAS DAY AND NEW YEAR'S DIM SUM LUNCH MENU

明炉烧味 | 시그니처 중국식 바베큐  
House made Chinese barbecue

秘制靓叉燒 | 꿀 소스를 바른 돼지고기 바베큐  
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 재워낸 돼지 등갈비  
Hong Kong-style barbecued pork spareribs, honey, sesame seeds

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

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

金牌脆烧肉配 黃瓜 | 신선한 오이를 곁들인 바베큐 삼겹살  
Barbecued roasted pork belly, fresh cucumber

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

香辣黄瓜牛肉粒 | 절인 오이, 소고기, 칠리 꿀 소스  
Marinated cucumber, beef, chili oyster sauce

# red lantern

紅燈籠

汤,羹 | 수프와 육수

Soup and broth

每日靓汤 | 오늘의 수프

Daily soup

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

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

香浓灌汤饺 | 모듬 고기만두를 넣어 끓인 샥스핀 수프  
Assorted meat dumplings, superior stock

点心 | 딤섬

Dim sum

小笼包 | 전통적인 “시아 롱 바오”  
Traditional “xiao long bao”

龙虾饺皇 | 랍스타 만두  
Crystal skin lobster dumpling

特色火鸡烧卖皇 | 짜낸 돼지고기 만두 칠면조 바베큐  
Pork dumpling, barbecued turkey

蜜汁叉烧包 | 돼지고기 바베큐 번  
Glazed fluffy barbecued pork buns

芹菜凤眼饺 | 찐 봉황 만두와 셀러리  
Phoenix dumpling, celery

碧绿菠菜饺 | 시금치 새우 만두  
Spinach, shrimp dumpling

# red lantern



豉汁蒸排骨 | 검은 콩 소스에 쪄낸 돼지 갈비   
Pork ribs, black beans

四川蒸凤爪 | 쓰촨 소스에 쪄낸 닭발   
Chicken feet in Sichuan sauce

香滑马拉糕 | 마이 라이 쿠: 중국식 컵 케이크   
Chinese cupcake “Mai lai gao”

糯米火鸡 | 칠면조, 버섯, 소금에 절인 계란을 곁들인 찹쌀밥 NEW  
Glutinous rice, turkey, mushroom, salted egg

蟹柳紫菜卷 | 찐 미역롤과 돼지고기, 새우, 아스파라거스, 당근, 옥수수, 고추   
Seaweed roll, pork, shrimp , crab, carrot, corn

## 肠粉类 | 라이스 롤

### Rice roll

香茜鲜虾肠粉 | 쪄낸 라이스 롤 (새우와 고수)   
Steamed rice roll, shrimps , coriander

圣诞火鸡肠 | 칠면조 바베큐 라이스 롤 NEW  
Steamed rice roll, barbecued turkey

港式混酱肠粉 | 여러 가지 소스를 곁들인 “홍콩 스타일” 찐 라이스 롤   
Steamed “Hong Kong-style” rice roll, mixed sauce

# red lantern



煎炸点心 | 튀김요리와 베이킹 요리

Deep-fried and baked

芝士鲜虾炸春卷 | 튀긴 치즈와 새우 스프링롤 🍴ℓℓ

Deep-fried cheese and prawn 🐦 spring roll

蜂巢荔蓉角 | 튀겨낸 퍼프 덤틀링 (닭고기 & 버섯) 🍗ℓℓ

Deep-fried mashed yam puff dumpling, chicken, mushroom

香炸猪肉烧麦 | 튀겨낸 시오마이 돼지고기 만두 🍗ℓℓ

Deep-fried “siew mai” pork dumpling

香煎三鲜饺子 | “쟈오쯔(교자)” 돼지 만두 튀김, 부추, 새우 🍗ℓℓℓ

Deep-fried “Jiao zi” pork dumpling, Chinese chives, shrimp 🐦

脆炸腐皮卷 | 돼지고기, 생강피클, 피단으로 만든 두부 껍질 튀김 🍗

Deep-fried bean curd skin, pork, pickled ginger, century egg

蜜糖叉烧酥 | 구워낸 돼지 바베큐 페이스트리 🍗ℓℓ

Baked barbecued pork pastries

蜜汁叉烧雪山包 | bbq 꿀 소스 돼지고기가 들어간 중국 스노우 찐빵 🍗ℓℓ

Baked Chinese snow bun

香煎瑶柱腊味萝卜糕 | 가공육과 가리비를 곁들인 팬에 볶은 당근 케이크 🍗ℓℓ

Pan-fried carrot cake, preserved meat, scallops

香煎培根金菇卷 | 팽이버섯을 곁들인 튀긴 베이컨 롤 🍗

Deep-fried bacon roll, enoki mushrooms

# red lantern



素点心 | 야채 딤섬

Vegetarian dim sum

潮州粉果 | 짜낸 “치우 초치” 만두 Steamed “chui chow” dumpling

素菜春卷 | 깊게 튀긴 야채 스프링 롤 Deep-fried vegetable spring roll

红菜头珍菌素饺 | 비트루트와 목이버섯을 넣은 만두 Steamed beetroot, fungus dumpling

主菜 | 메인 코  
Main course



热情沙律虾 | 바삭하게 튀긴 새우 샐러드와 다양한 과일들 Crispy fried prawn salad, mixed fruits

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

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

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

宫保鸡球 | 콩파오 치킨 Sautéed chicken, kung pao sauce

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

# red lantern



凤梨咕噜肉 | 탕수육   
Sweet and sour pork

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

蜀香牛骨 | 돼지갈비찜과 쓰촨소스, 계절야채와 칠리   
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   
Sichuan-style garoupa fillet, black bean, capsicum

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

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

蚝油西兰花 | 굴 소스로 같이 볶아낸 브로콜리   
Poached broccoli, oyster sauce

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

圣诞火鸡炒饭 | 칠면조 볶음밥   
Turkey fried rice

杂锦炒面 | 다양한 고기 볶음면   
Wok-fried noodles, assorted meat

# red lantern



咸蛋黃鸡肉炒饭 | 치킨 소금 계란 노른자 볶음밥

Fried rice, chicken, salted egg yolk

猪肉蛋炒饭 | 돼지고기, 스크램블 에그, 당근과 으로 만든 레드 랜턴 볶음밥

Fried rice, pork, scrambled egg, carrots

是日靚粥 | 오늘의 콘지죽

Congee of the day

## 甜品 | 디저트 Dessert

杨枝甘露 | 시원한 포멜로&망고 사고

Chilled mango sago

杏仁滑豆腐 | 시원한 알몬드 두부

Chilled almond bean curd

红糖糍粑 | 튀긴 찹쌀볼과 중식 적설탕

Deep-fried glutinous rice balls with Chinese brown sugar

紫薯麻糬 | 차가운 우베 찹쌀떡

Chilled ube halaya mochi

莲蓉芝麻枣 | 연꽃 페이스트를 넣어 튀긴 참깨볼

Deep-fried sesame ball with lotus paste

草莓龙须卷 | 딸기를 곁들인 튀긴 "카타이피" 롤

Deep-fried "Kataifi" roll with strawberry

燕窝奶酪蛋挞 | 미니 수퍼리어 제비집 애그 타르트

Bird's nest baked egg 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 2,288+ per person