



W A T E R S I D E

Amuse bouche

开胃小点

아뮤즈 부쉬 - 전채 요리

Amberjack crudo, salmon roe, coconut foam, lemon scent

琥珀鱼片, 三文鱼籽, 椰子泡, 柠檬香

젓방어 크루도, 연어알, 코코넛 폼, 레몬 향

1st course

第一道菜

첫번째 코스

Pan seared scallop, prawn bisque, tamarind

薄煎扇贝, 大虾浓汤, 罗望子

팬 시어드 가리비, 새우 비스크, 타마린드

2nd course

第二道菜

두번째 코스

Pork belly, chestnut puree, kale, truffle jus

五花肉, 栗子泥, 羽衣甘蓝, 松露汁

삼겹살, 밤 퓨레, 케일, 트러플 주스

Main courses

主菜

메인 요리

Slow cooked beef cheek, creamy polenta, caramelized brussels sprouts

慢炖牛颊肉, 奶油玉米糊, 焦糖孢子甘蓝

천천히 요리한 소고기 볼살, 크림 폴렌타, 캐러멜라이즈드 방울양배추



W A T E R S I D E

Dessert

甜品

디저트

Queso de bola cheesecake, ube, dulce de leche, walnut

波拉芝士蛋糕, 紫薯, 焦糖牛奶酱, 核桃

퀘소 데 볼라 치즈 케이크, 우베, 카라멜 우유 소스, 호두

5500+ in Philippine pesos inclusive of VAT and subject for service charge