

- 川味香辣石斑片 Sichuan-style garoupa fillet, black bean, capsicum 🌶️🌶️🌶️
사천식 가루파 생선살과 검은콩과 체리고추
- 金菇焖豆腐 Braised bean curd, mushrooms 🍄 NEW
두부찜과 버섯
- 蒜蓉炒津白 Stir-fried Chinese cabbage, garlic
마늘 청경채 볶음
- 蚝油西兰花 Poached broccoli, oyster sauce 🍷🌶️
굴 소스로 볶은 브로콜리

Rice, noodles, and congee 饭及面类 | 밥,면, 콘지죽

- 蟹肉菌菇烧伊面 Braised e-fu noodles, crab meat, assorted mushroom 🍄🌶️
이푸면과 게살, 버섯을 같이 볶은 요리
- 什锦炒面 Wok-fried noodles, assorted meat 🍖🌶️
다양한 고기 볶음면
- 咸蛋黄鸡肉炒饭 Fried rice, chicken, salted egg yolk 🍳🍗
치킨 소금 계란 노른자 볶음밥
- 肉碎蛋炒饭 Fried rice with pork, scramble egg, carrots 🍳🍖🥕 NEW
돼지고기, 스크램블 에그, 당근과 야채로 만든 레드 랜턴 볶음밥
- 是日靚粥 Congee of the day 🍲
오늘의 콘지죽

Dessert 甜品 | 디저트

- 扬枝甘露 Chilled mango sago
차가운 망고 사고와 포멜로
- 杏仁豆腐 Almond bean curd, fresh fruits 🍌
아몬드 두부와 신선한 과일
- 红糖糍粑 Deep-fried glutinous rice balls, Chinese brown sugar 🍡 NEW
튀긴 찹쌀볼과 중식 적설탕
- 紫薯麻糬 Chilled ube halaya mochi 🍡
차가운 우베 찹쌀떡
- 鳄梨龙须卷 "Kataifi" roll, avocado paste 🍌🍋
아보카도를 넣은 카타피 롤
- 燕窝奶酪蛋挞 Bird's nest baked egg tart 🍮 NEW
미니 고급 제비집 에그 타르트
- 鲜奶百香果啫喱 Sweet milk, passion fruit jelly
달콤한 우유와 패션 프루트 젤리



THE PROSPERITY SPREAD

Celebrate the season of giving with an opulent Chinese banquet



December 24, 25,
and 31, 2025
and January 1, 2026

Starts at
PHP 2,288+

NEW
New
新菜 | 신메뉴

Gluten
含麸质 | 글루텐

Nuts
含坚果 | 견과류

Seafood
含海鲜 | 해산물

Spicy
辣 | 매운맛

Vegetarian
素食 | 채식주의자

Sustainably sourced
可持续发展的 | 유기농

Price is 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.

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 가격이며 10% 서비스 요금이 추가로 부과됩니다. 주문 하시기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법 등 요구 사항이 있으시면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.



BOOK YOUR FESTIVE TABLE
AT SEC.SOLAIRERESORT.COM

Signature dim sum (one piece per person)

招牌點心(每人一粒) | 시그니처 딤섬 (1인당 1조각)

- 三鮮水煎包 Pan-fried bun, pork, shrimp, Chinese chives, 돼지고기, 새우, 파를 넣은 군만두
- 黑椒和牛挞 Baked signature black pepper wagyu beef tart, 구운 시그니처 흑후추 와규 비프 타르트
- 甜菜鮮蝦帶子餃 Steamed beetroot scallop, shrimp dumpling, 가리비, 새우 찐만두
- 黑松露珍菌餃 Steamed wild mushroom and black truffle paste dumpling, 찐 버섯 만두와 블랙 트러플 페이스트
- 香辣雞肉煎餃 Pan-fried spicy chicken dumpling, 매운치킨만두

House made Chinese barbeque 明爐燒味 | 콧헛 헬뵁 찻찻

- 秘制靚叉燒 Barbecue pork, honey sauce, 꿀 소스를 바른 돼지고기 바베큐
- 白鹵水汾蹄 Chilled marinated sliced pork knuckle, 얇게 썬 양념한 차가운 돼지 정강이살
- 港式燒排 Hong Kong-style barbecued pork spareribs, honey and sesame seeds, 홍콩 스타일 바베큐 - 꿀과 참깨로 재워낸 돼지 등갈비
- 芥末手撕雞 Marinated chicken, wasabi oil, 와사비를 곁들인 얇게 저민 닭고기
- 泰式豆腐 Thai-style bean curd, 태국 스타일 두부
- 金牌脆燒肉配黃瓜 Barbecued roasted pork belly, fresh cucumber, 신선한 오이를 곁들인 바베큐 삼겹살
- 香醉雞卷 Drunken chicken rolls with Chinese yellow wine, 중국 와인을 곁들인 드링크 치킨롤
- 酸辣脆黃瓜 Sliced cucumber in hot and sour sauce, 맵고 시큼한 중국식 오이무침

Soup and broth 湯,羹 | 수프와 육수

- 每日靚湯 Daily soup, 오늘의 수프
- 雞絲魚餅湯 Shredded chicken, fish cake soup, vegetable, toasted garlic, 채소와 구운 마늘을 곁들인 채썬 닭고기 어묵 수프
- 肉丸豆腐紫菜湯 Chinese seaweed soup, pork balls, tofu, 돼지고기와 두부를 넣은 중국식 미역국
- 香濃灌湯餃 Assorted meat dumplings in superior stock, 고급 육수로 만든 고기 만두 모듬

Dim sum 點心 | 딤섬

- 龍蝦餃皇 Crystal skin lobster dumpling, 랍스타 만두
- 特色鮑魚燒賣皇 Pork dumpling with baby abalone, 찐낸 돼지고기 만두 칠면조 바베큐
- 蜜汁叉燒包 Glazed fluffy barbecued pork buns, 돼지고기 바베큐 번
- 豉汁蒸排骨 Pork ribs, black beans, 찐 돼지갈비와 검은콩
- 四川蒸鳳爪 Chicken feet, Sichuan sauce, 사천식 소스에 찐낸 닭발
- 香滑馬拉糕 Chinese cupcake "Ma lai gao", 찐 중식 컵케이크 "마이 라이 가오"
- 糯米雞 Glutinous rice with chicken, mushroom, salted egg, 닭고기, 버섯과 소금에 절인 계란을 넣은 찹쌀밥
- 千層紫菜卷 Seaweed roll, pork, shrimp, asparagus, carrot, corn and capsicums, 찐 미역롤과 돼지고기, 새우, 아스파라거스, 당근, 옥수수, 고추

Rice roll 腸粉類 | 라이스 롤

- 香茜鮮蝦腸粉 Steamed rice roll, shrimps, coriander, 찐낸 라이스 롤 (새우와 고추)
- 叉燒蒸腸粉 Steamed rice roll, barbecued pork, 돼지고기 바베큐 라이스롤
- 紅曲米炸兩腸粉 Steamed rice roll, crispy bicho-bicho, 찐 레드라이스롤과 바삭한 필리핀식 파배기

Deep-fried and baked 煎炸點心 | 튀김요리와 베이킹 요리

- 芝士鮮蝦炸春卷 Deep-fried cheese and prawn spring rolls, 치즈와 새우 스프링롤 튀김
- 蜂巢荔蓉角 Deep-fried mashed yam puff dumpling, chicken, mushroom, 바삭하게 튀겨낸 퍼프 덤플링 (닭고기 & 버섯)
- 香炸豬肉燒麥 Deep-fried pork dumpling, 바삭하게 튀긴 "시오마이" 돼지고기 만두
- 脆炸腐皮卷 Deep-fried bean curd skin, pork, pickled ginger, century egg, 돼지고기, 생강피클, 피단으로 만든 두부 겹질 튀김
- 蜜糖叉燒酥 Baked barbecued pork pastries, 구워낸 돼지 바베큐 페이스트리
- 蜜汁叉燒雪山包 Baked Chinese snow bun, barbecued honey pork, 구운 중식 바베큐 허니 돼지고기 호빵
- 香煎馬蹄糕 Pan-fried water chestnut cake, 밤밤튀김케이크
- 香煎培根金菇卷 Deep-fried bacon roll, enoki mushrooms, 팽이버섯을 곁들인 튀김 베이컨 롤

Vegetarian dim sum 素點心 | 야채 딤섬

- 潮州粉果 Steamed "Teochew" dumpling, 찐낸 "치우 초치" 만두
- 素菜春卷 Deep-fried vegetable spring rolls, 튀긴 야채 스프링 롤
- 紅菜頭珍菌素餃 Steamed beetroot, fungus dumpling, 비트와 목이버섯을 넣은 만두

Main course 主菜 | 메인 코스

- 白汁芝麻蝦 Crispy prawn salad, lemon mayonnaise, black sesame, 레몬 마요네즈와 검은깨를 곁들인 튀긴 새우 샐러드
- 青芥辣墨魚球 Deep-fried cuttlefish ball, wasabi mayonnaise, 와사비 마요네즈를 곁들인 갑오징어 볼 튀김
- 橘子炸軟雞 Classic Cantonese fried chicken, orange sauce, 오렌지 소스를 곁들인 전통 광동식 후라이드 치킨
- 蚝油香菇炒雞 Stir-fried chicken, mushroom, oyster sauce, 굴소스를 곁들인 닭고기 버섯 볶음
- 宮保雞球 Sautéed chicken, kung pao sauce, 쿵파오 치킨
- 東坡肉 "Dong Po"- style braised pork belly, "동포" 스타일 삼겹살찜
- 鳳梨咕嚕肉 Sweet and sour pork, 탕수육
- 蚝皇草菇牛片 Sautéed beef, straw mushroom, oyster sauce, 굴 소스에 볶은 쇠고기와 풀버섯
- 蜀香牛骨 Braised beef short ribs, Sichuan sauce, seasonal vegetables, red chili, 사천식 소스, 계절 야채와 홍고추를 넣은 쇠고기 갈비찜