



HAPPY EIGHT





HELP SAVE OUR PLANET, ONE PLATE AT A TIME

拯救我们的地球，从每道菜做起 | 한 번에 요리 하나씩, 지구를 지키는 일을 도와주세요

We are thrilled to be part of the I Love Earth integrated sustainability program of Newport World Resorts and all the hotel brands within the property, leveraging our combined strengths to make a bigger, positive impact on the planet. One of the pillars of I Love Earth is promoting sustainable culinary practices through healthy and responsible sourcing that prioritizes local products.

我们很高兴能参与纽波特世界度假村及旗下所有酒店品牌打造的“我爱地球”综合可持续发展计划，我们将发挥出协同优势，对地球产生更大的积极影响。

“我爱地球”的一个核心理念在于通过责任地采购健康的当地产品，来推广可持续烹饪美食。

저희 호텔은 NEWPORT WORLD RESORTS 및 해당 부지 내의 모든 호텔 브랜드의 I LOVE EARTH 통합 지속가능성 프로그램의 일원이 되어, 모두의 결합된 힘으로 지구에 더 크고 긍정적인 영향력을 행사할 수 있게 되어 대단히 기쁩니다.

I LOVE EARTH 프로그램의 주요 원칙 중 하나는 현지 생산자들을 우선시하는 건강하고 책임감 있는 식재료 조달을 통한 지속 가능한 조리 관행입니다.

These icons indicate the sustainability effort that goes into a particular menu item.

这些图标体现的是我们在可持续发展方面做出的努力，且已收入特定菜单。

이 아이콘은 특정 메뉴 아이템에 지속 가능성 관련 노력이 들어갔다는 점을 나타냅니다.



CAGE FREE EGGS

土鸡蛋 | 자유 방목 달걀

Cage free egg production promotes the welfare of egg-laying hens, and produces eggs that are of higher quality, more nutritious and safer to eat.

为了生产土鸡蛋，蛋鸡需要更好的生活环境，以产出质量更高、营养更丰富、食用更安全的鸡蛋。

자유 방목 달걀 생산은 달걀을 낳는 암탉들의 복지를 증진하여 품질이 더 뛰어나고 영양가가 많고 섭취에 더 안전한 달걀을 생산합니다.



SUSTAINABLE SEAFOOD

可持续海产品 | 지속 가능한 해산물

We choose seafood farmed or fished in ways that minimize harm to the environment, while supporting livelihoods in a fair and responsible manner.

我们选择以对环境危害最小的方式养殖或加工的海产品，并以公平且负责任的方式来满足生计。

저희는 책임감 있고 공정한 방식으로 생계를 지원하면서도 환경에 가하는 해를 최소화하는 방식으로 양식되거나 잡은 해산물을 선택합니다.



LOCAL PRODUCTS / LOCAL COFFEE / LOCAL CHOCOLATES

本地产品/本地咖啡/本地巧克力 | 현지 농작물 / 현지 커피 / 현지 초콜릿

We buy local coffee, chocolates, fruits, vegetables and grains to support local producers and lessen the carbon footprint in transporting these products

我们购买当地的咖啡、巧克力、水果、蔬菜和谷物，以支持当地的生产者，减少运输这些产品的碳足迹。

저희는 현지의 커피와 초콜릿, 과일, 채소 및 곡물을 구매하여 현지 생산자들을 지원하며 이러한 농작물을 운송하는 데서 발생하는 탄소 발자국을 줄입니다.



GROWN ON-SITE

就地种植 | 현장 재배

We grow our own vegetables via two farm projects within the property: the I Love Earth Urban Farm, which is an advanced “machine farm” by BoomGrow that uses 95% less land, water and fuel, and generates 95% less waste; and the Organic, Urban, Regenerative Farm (OUR Farm) pilot site, which is a community-based initiative in partnership with the University of the Philippines-Los Banos, and the Pasay City government.

我们在物业内的两处农场种植了自家蔬菜：其中，“我爱地球城市农场”是BOOMGROW打造的先进“机器农场”，可减少95%的土地、水和燃料使用量，并可减少95%的废物产生量；另一家种植项目是与菲律宾洛斯巴诺斯大学和帕赛市政府合作开展的一项社区倡议，是一家以“有机、城市、再生农场”为特点的试验场。

저희는 땅과 물, 연료의 사용을 95% 줄이고 폐기물을 95% 줄인 BOOMGROW의 “기계 농장”,

I LOVE EARTH 어번 팜과 UNIVERSITY OF THE PHILIPPINES LOS BANOS, 파사이 정부와의 파트너십을 통한 커뮤니티 기반 이니셔티브인 ORGANIC, URBAN, REGENERATIVE FARM (OUR FARM)

파일럿 현장, 이 부지 내 두 곳의 농장 프로젝트에서 채소를 재배합니다.

**Steamed Chicken Feet
with Black Bean and Soy Peanut** 🍲 🥘

卤水花生豆豉蒸虎皮鸡脚

검은콩과 땅콩을 곁들인 닭발찜 요리



Steamed Hakao with Black Truffle 🍲 🥘

黑松露蒸虾饺 • 블랙 트러플을 곁들인 '하카오'찜

DIMSUM

点心 • 딤섬 (중국식 작은 만두 요리)

Steamed Egg Custard Buns with Cheese 🍳

芝士流沙包 • 치즈가 들어간 계란 커스터드 번

188

Steamed Siao Mai with Ebiko 🐟 🍤

鱼籽烧卖 • 새우알을 넣은 찐 쇼마이

230

Glutinous Rice Dumplings 🍡 🍡

咸水角 / 찹쌀만두

248

Steamed Barbecue Pork Buns 🐷 🍳

手工叉烧包 • 찐 돼지 바비큐 번

250

Baked Asado Puff 🍳

爆浆叉烧酥 • 구운 아사도 퍼프

280

Steamed Chicken Feet with Black Bean and Soy Peanut 🍲

卤水花生豆豉蒸虎皮鸡脚 • 검은콩과 땅콩을 곁들인 닭발찜 요리

300

Steamed Hakao with Black Truffle 🍷 🍷

黑松露蒸虾饺 • 블랙 트러플을 곁들인 ‘하카오’찜

330

🥚 CAGE-FREE EGGS 🐟 SUSTAINABLE SEAFOOD 🌱 GROWN ON-SITE 🌿 LOCAL PRODUCTS / LOCAL COFFEE / LOCAL CHOCOLATES

🐷 Pork 🍤 Shellfish 🌰 Nuts 🥬 Vegetarian 🌶️ Spicy 🍳 Chef's recommendation

If you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements, please advise a member of our team and we'll be glad to accommodate your needs.

若您有食物过敏、不耐受或特殊饮食要求，请告知我们团队的成员，我们乐意满足您的需求。

식품 알레르기, 과민증 또는 특별한 식단 요구사항이 있으실 경우 저희 팀원에게 말씀해 주시면 기꺼이 맞춰 드리겠습니다.

All prices are in Philippine peso, inclusive of VAT and subject to local tax and service charge.

所有价格单位均为菲律宾比索，包括增值税和服务费。

모든 금액은 필리핀 페소 기준이며, VAT가 포함되어 있고 서비스 요금이 부과됩니다.

SNACK

前菜・小吃/딤섬

Vegetarian Fish Skin Coated with Salted Egg Yolk 🍽️

黄金海苔酥脆卷 • 염장 노른자로 코팅한 생선 껍질 튀김(채식)

268



HONG KONG STYLE ROASTING

港式燒臘 • 홍콩 스타일 구이

BBQ Pork with Gold Foil 🐷	380
金箔蜜汁叉燒 • 금박이 들어간 BBQ 돼지고기	
Poached Rose Wine Soy Chicken	348
玫瑰露豉油鸡 • 로즈 와인 간장에 데친 치킨	
Half / 半只 • 반마리	
Roasted Chicken with Red Preserved Bean Curd and Fried Garlic	480
南乳脆皮雞 • 붉은콩 소스 and 튀긴 마늘을 곁들여 구운 치킨	
Half / 半只 • 반마리	
Roasted Pork Belly with Mustard Sauce 🐷	528
港式燒腩仔 • 겨자소스(머스타드 소스)를 곁들인 삼겹살구이	
Roasted Duck	
烤鴨 • 구운 오리	
Half / 半只 • 반마리	3,000
Whole / 整只 • 한마리	5,600

🥚 CAGE-FREE EGGS 🐟 SUSTAINABLE SEAFOOD 🌱 GROWN ON-SITE 🌿 LOCAL PRODUCTS / LOCAL COFFEE / LOCAL CHOCOLATES

🐷 Pork 🦞 Shellfish 🥜 Nuts 🌿 Vegetarian 🌶️ Spicy 🍷 Chef's recommendation

If you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements, please advise a member of our team and we'll be glad to accommodate your needs.

若您有食物過敏、不耐受或特殊飲食要求，請告知我們團隊的成員，我們樂意滿足您的需求。

식품 알레르기, 과민증 또는 특별한 식단 요구사항이 있으실 경우 저희 팀원에게 말씀해 주시면 기꺼이 맞춰 드리겠습니다.

All prices are in Philippine peso, inclusive of VAT and subject to local tax and service charge.

所有價格單位均為菲律賓比索，包括增值稅和服務費。

모든 금액은 필리핀 페소 기준이며, VAT가 포함되어 있고 서비스 요금이 부과됩니다.

Hot and Sour Soup 🍲🌿

海鮮酸辣羹 • 신라탕



SOUP

汤/羹 • 스프(국)

Hot and Sour Soup 🍲🌶️👨🍳

海鮮酸辣羹 • 신라탕

368

Sweet Corn Crab Meat Soup 🍲🌽🦀

蟹肉粟米羹 • 스위트콘 게살 스프

480

**Double-Boiled Soup with Sliced Abalone
with Fish Maw and Korean Ginseng** 🍲

人參花膠炖鮑魚汤

슬라이스한 전복, 생선 부레에 한국 인삼을 넣어 중탕으로 끓인 스프

1,008

🥚 CAGE-FREE EGGS 🐟 SUSTAINABLE SEAFOOD 🌱 GROWN ON-SITE 🌿 LOCAL PRODUCTS / LOCAL COFFEE / LOCAL CHOCOLATES

🐷 Pork 🦀 Shellfish 🥜 Nuts 🌿 Vegetarian 🌶️ Spicy 🍳 Chef's recommendation

If you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements,
please advise a member of our team and we'll be glad to accommodate your needs.

若您有食物过敏、不耐受或特殊饮食要求，请告知我们团队的成员，我们乐意满足您的需求

식품 알레르기, 과민증 또는 특별한 식단 요구사항이 있으실 경우 저희 팀원에게 말씀해 주시면 기꺼이 맞춰 드리겠습니다

All prices are in Philippine peso, inclusive of VAT and subject to local tax and service charge.

所有价格单位均为菲律宾比索，包括增值税和服务费

모든 금액은 필리핀 페소 기준이며, VAT가 포함되어 있고 서비스 요금이 부과됩니다



ABALONE AND DRIED SEAFOOD

山珍海味 • 전복 건 해산물

Braised Ling Zhi Mushroom and Sea Cucumber with Abalone Sauce 🐚 🍄	1,320
鲍汁扣白灵菇海参 • 전복 소스에 찐 영지 버섯과 해삼 요리	
Braised Whole Abalone in Traditional Style 🐚 🍲 🍄	2,668
翡翠蠔皇原粒鲍鱼 • 부추를 넣어 볶은 해삼 요리	
Seafood Treasure Clay Pot 🐚 🍲 🍄	7,638
包罗万有 • 질그릇에 요리한 질 좋은 해산물요리	

BIRD’S NEST

燕窝 • 제비집

Healthy Bird’s Nest with Rock Sugar and Coconut Milk	2,900
椰香冰糖炖燕窝 • 얼음 사탕과 코코넛 밀크를 넣은 건강한 제비집 요리	
Bird’s Nest with Red Dates with Lotus Seed and Wolfberries	3,288
红莲枸杞炖燕窝 • 빨간 대추와 연밥, 구기자를 넣은 제비집 요리	

🥚 CAGE-FREE EGGS 🐠 SUSTAINABLE SEAFOOD 🌱 GROWN ON-SITE 🍃 LOCAL PRODUCTS / LOCAL COFFEE / LOCAL CHOCOLATES

🐚 Pork 🍤 Shellfish 🥜 Nuts 🌿 Vegetarian 🌶️ Spicy 🍷 Chef’s recommendation

If you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements, please advise a member of our team and we’ll be glad to accommodate your needs.

若您有食物过敏、不耐受或特殊饮食要求，请告知我们团队的成员，我们乐意满足您的需求

식품 알레르기, 과민증 또는 특별한 식단 요구사항이 있으실 경우 저희 팀원에게 말씀해 주시면 기꺼이 맞춰 드리겠습니다

All prices are in Philippine peso, inclusive of VAT and subject to local tax and service charge.

所有价格单位均为菲律宾比索，包括增值税和服务费

모든 금액은 필리핀 페소 기준이며, VAT가 포함되어 있고 서비스 요금이 부과됩니다



Braised Whole Abalone in Traditional Style ㉞㉞㉞

翡翠蠔皇原粒鮑魚 • 전통적인 스타일의 통전복찜

SEAFOOD

海鲜类 • 해산물

Wok Fried Cod Fish with Chili and Sze Chuan Pepper 998

椒麻银鳕鱼 • 칠리고추 그리고 스촨(사천) 후추를 곁들인 대구 생선 튀김 요리 칠리

Pan Fried Grouper Fillet with King Mushroom and Black Truffle 1,578

双菌松露爆炒斑片 • 버섯과 블랙 트러플을 곁들인 그라우퍼 필레(생선 살) 튀김 요리

King Prawn with Salted Egg and Milk 1,990

奶香咸蛋焗大虾 • 염장 달걀과 밀크 큰 새우

Pan Fried Scallop In XO Sauce with Seasonal Vegetable 2,310

碧绿XO酱爆炒带子 • XO 소스와 제철 야채를 곁들인 팬에 구운 관자 요리



Pan Fried Scallop In XO Sauce with Seasonal Vegetable 2,310

碧绿XO酱爆炒带子 • XO 소스와 제철 야채를 곁들인 팬에 구운 관자 요리





King Prawn with Salted Egg and Milk 🍤🥚
奶香咸蛋焗大虾 • 염장 달걀과 밀크 큰 새우



POULTRY

家禽类 • 가금류

Chong Qing Spicy Mala Chicken with Peanut 🍲🌶️🥜 498
重庆辣子鸡 • 땅콩이 들어간 충칭식 매운 마라치킨 요리

Kung Pao Chicken with Cashew Nut 🍲🥜 528
宫保腰果鸡球 • 캐슈넛을 곁들인 쿵빠오 치킨

Happy 8 Fried Chicken 508
樂捌 炸鸡 • 해피 8 후라이드 치킨

🥚 CAGE-FREE EGGS 🐟 SUSTAINABLE SEAFOOD 🌱 GROWN ON-SITE 🍃 LOCAL PRODUCTS / LOCAL COFFEE / LOCAL CHOCOLATES

🐷 Pork 🦞 Shellfish 🥜 Nuts 🌿 Vegetarian 🌶️ Spicy 🍳 Chef's recommendation

If you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements,
please advise a member of our team and we'll be glad to accommodate your needs.

若您有食物过敏、不耐受或特殊饮食要求，请告知我们团队的成员，我们乐意满足您的需求
식품 알레르기, 과민증 또는 특별한 식단 요구사항이 있으실 경우 저의 팀원에게 말씀해 주시면 기꺼이 맞춰 드리겠습니다

All prices are in Philippine peso, inclusive of VAT and subject to local tax and service charge.

所有价格单位均为菲律宾比索，包括增值税和服务费
모든 금액은 필리핀 페소 기준이며, VAT가 포함되어 있고 서비스 요금이 부과됩니다



Chong Qing Spicy Mala Chicken with Peanut 🍴🥜🌶️
重庆辣子鸡 • 땅콩이 들어간 총칭식 매운 마라치킨 요리



Wok Fried Roasted Pork Belly with Dark Soy Sauce 🍽️
黑酱油爆炒烧肉 • 진한 간장에 구운 워 삼겹살 튀김 요리

MEAT

红肉类 • 고기

Crispy Pork Ball with Sweet and Sour Sauce 🐷 🍷 🌶️ 628

怀旧糖醋咕嚕肉 • 새콤달콤한 소스를 곁들인 바삭한 돼지 고기 볼

Wok Fried Roasted Pork Belly with Dark Soy Sauce 🐷 670

黑酱油爆炒烧肉 • 진한 간장에 구운 워 삼겹살 튀김 요리

Wok Fried Pork Belly with Crispy Garlic and Chili 🐷 688

蒜香花肉 • 바삭바삭한 마늘과 칠리를 곁들인 워 삼겹살 튀김 요리

Wok Fried Beef Cube with Asparagus and Black Pepper 2,150

黑椒芦笋爆西冷牛仔粒

아스파라거스와 흑후추를 곁들인 워 소고기 큐브 튀김 요리

🥚 CAGE-FREE EGGS 🐟 SUSTAINABLE SEAFOOD 🌱 GROWN ON-SITE 🌿 LOCAL PRODUCTS / LOCAL COFFEE / LOCAL CHOCOLATES

🐷 Pork 🦞 Shellfish 🌰 Nuts 🥬 Vegetarian 🌶️ Spicy 🍷 Chef's recommendation

If you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements, please advise a member of our team and we'll be glad to accommodate your needs.

若您有食物过敏、不耐受或特殊饮食要求，请告知我们团队的成员，我们乐意满足您的需求

식품 알레르기, 과민증 또는 특별한 식단 요구사항이 있으실 경우 저희 팀원에게 말씀해 주시면 기꺼이 맞춰 드리겠습니다

All prices are in Philippine peso, inclusive of VAT and subject to local tax and service charge.

所有价格单位均为菲律宾比索，包括增值税和服务费

모든 금액은 필리핀 페소 기준이며, VAT가 포함되어 있고 서비스 요금이 부과됩니다



Wok Fried Scrambled Egg with Crab Meat with Bean Sprout 蟹絲炒蛋

桂花蟹肉 • 숙주와 게살을 넣어 볶은 달걀 스크램블

TOFU/VEGETABLES

田园时蔬及豆付 • 두부/베지(야채)

Seasonal Vegetables (Broccoli, Kailan, Choy Sum, Spinach, Asparagus) 490

青菜类 (西兰花, 芥兰, 菜心, 菠菜, 芦笋)

제철 채소 (브로콜리, 케일, 청경채, 시금치, 아스파라거스)

조리 방법

Cooking Method

Chinese Style Stir Fried, Boiled, Stir Fried with Ginger Juice,

Stir-Fried with Garlic, Stir-Fried with Oyster Sauce, Poached in Fish Soup

怀旧炒, 白灼, 姜汁, 金银蒜炒, 耗油扒, 鱼汤浸

중국식볶음, 생강즙 볶음, 마늘 볶음, 굴소스 볶음, 생선 스프에 데침

Szechuan Style Ma Po Tofu 548

麻婆豆腐 • ‘스촨’ 스타일 마파두부

Braised Eggplant and Minced Pork with Black Vinegar in Clay Pot 550

鱼香茄子煲

점토 냄비에 흑초를 넣은 가지조림and다진 돼지고기 요리

Kang Kong 640

Cooking Method

Stir Fried with Chili and Bean curd Sauce, Stir Fried with Shrimp Paste,

Stir-Fried with Garlic, Stir Fried with Salted Fish and Chili

空心菜 • 공심채

조리 방법

腐乳椒仔炒, 马来盏炒, 金银蒜炒, 咸鱼椒仔炒

칠리and빈 커드 소스와 함께 볶음, 새우장볶음, 마늘볶음, 젓갈and칠리볶음

Wok Fried Scrambled Egg with Crab Meat and Bean Sprout 658

桂花蟹肉 • 게살과 콩나물을 넣은 워프 스크램블 에그 후라이 요리

Wok-Fried French Bean with Dried Tiger Shrimp and Olive Pickles 858

虾干干煸四季豆 • 다진 돼지고기와 말린 타이거 새우를 넣어 워프에 볶은 그린빈 요리

🥚 CAGE-FREE EGGS 🐟 SUSTAINABLE SEAFOOD 🌱 GROWN ON-SITE 🌿 LOCAL PRODUCTS / LOCAL COFFEE / LOCAL CHOCOLATES

🐷 Pork 🦞 Shellfish 🥜 Nuts 🌿 Vegetarian 🌶️ Spicy 🍴 Chef's recommendation

If you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements, please advise a member of our team and we'll be glad to accommodate your needs.

若您有食物过敏、不耐受或特殊饮食要求, 请告知我们团队的成员, 我们乐意满足您的需求

식품 알레르기, 과민증 또는 특별한 식단 요구사항이 있으실 경우 저희 팀원에게 말씀해 주시면 기꺼이 맞춰 드리겠습니다

All prices are in Philippine peso, inclusive of VAT and subject to local tax and service charge.

所有价格单位均为菲律宾比索, 包括增值税和服务费

모든 금액은 필리핀 페소 기준이며, VAT가 포함되어 있고 서비스 요금이 부과됩니다



Fried Rice with Braised Abalone in Superior Oyster Sauce 🍳🥬🍄🍌

鲍鱼一品炒饭 • 전복찜과 볶음밥, 슈퍼리어 굴소스

RICE/ CONGEE

粥饭类 • 밥 / 죽

Yang Chow Fried Rice 🍳🐷🐚🌿🌱 528
扬州炒饭 • 암차우 볶음밥

XO Sauce Fried Rice 🐷🐚🌿🌱 858
酱皇鱼子炒饭 • XO 소스 볶음밥

Fried Rice with Braised Abalone in Superior Oyster Sauce 🍳🐷🐚🌿🌱 1,620
鲍鱼一品炒饭 • 고급 굴소스와 라이스를 곁들인 전복조림덮밥

NOODLES

面类 • 면류

Braised Egg Noodles with Trio Mushrooms in Black Truffle 720
三菇松露焖伊面 • 블랙 트러플에 트리오 버섯을 곁들인 계란 국수 요리

Wok-Fried Flat Rice Noodles with Sliced Beef 900
干炒牛河 • 납작한 쌀국수에 쇠고기를 곁들인 볶음면 요리

Wok-Fried Rice Vermicelli and Seafood with XO Sauce 🐷🐚🌿🌱 1,878
XO炒海鲜香米 • 베르미첼리 누들 & 해물, XO 소스 곁들인 워 볶음 요리

DESSERT

甜品 • 디저트

Deep Fried Sesame Balls 🌰 140
双色芝麻球 • 튀긴 참깨 볼

Creamy Mango Sago 268
杨枝甘露 • 크림이 망고 사고

Seasonal Fruit Platter
时令水果拼盘 • 제철 과일 플래터

Small 小 • 작은 390

Medium 中 • 중간 790

Large 大 • 큰 940

🌿 CAGE-FREE EGGS 🐠 SUSTAINABLE SEAFOOD 🌱 GROWN ON-SITE 🌿🌱🌱 LOCAL PRODUCTS / LOCAL COFFEE / LOCAL CHOCOLATES

🐷 Pork 🐚 Shellfish 🌿 Nuts 🌿 Vegetarian 🌶️ Spicy 🍳 Chef's recommendation

If you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements, please advise a member of our team and we'll be glad to accommodate your needs.

若您有食物过敏、不耐受或特殊饮食要求, 请告知我们团队的成员, 我们乐意满足您的需求

식품 알레르기, 과민증 또는 특별한 식단 요구사항이 있으실 경우 저희 팀원에게 말씀해 주시면 기꺼이 맞춰 드리겠습니다

All prices are in Philippine peso, inclusive of VAT and subject to local tax and service charge.

所有价格单位均为菲律宾比索, 包括增值税和服务费

모든 금액은 필리핀 페소 기준이며, VAT가 포함되어 있고 서비스 요금이 부과됩니다



CHINESE TEA SELECTION

274

GREEN TEA (UNFERMENTED)

Benefits: Packed with antioxidants; Clears the mind; Good for the skin

中国绿茶(未发酵) / (녹차(미발효))

功效：富含抗氧化剂；头脑清醒；对皮肤有益 /

이점：항산화 물질이 들어있어 정신이 맑으며 피부에 좋습니다

BLACK TEA (FULLY FERMENTED)

Benefits: Aids digestion; Lowers blood sugar level

红茶(全发酵) / 홍차(완전 발효)

功效：帮助消化；降低血糖水平 / 이점：소화를 돕고 혈당을 낮춰주는데 도움을 줍니다

OO LONG TEA (HALF FERMENTED)

Benefits: Aids digestion; Lowers blood sugar level

乌龙茶(半发酵) / 우롱차(반발효)

功效：帮助消化；降低血糖水平 / 이점：소화를 돕고 혈당을 낮춰주는데 도움을 줍니다

NON ALCOHOLIC BEVERAGE

SODA

190

Coke, Coke Regular, Coke Light, Coke Zero, Sprite, Royal,
Mug Root Beer, Ginger Ale, Soda Water, Tonic Water

HOT BEVERAGES

Hot Milk

112

Old Town Coffee (Classic, Hazelnut)

168

Single Espresso

180

Hot Chocolate

200

Brewed Coffee, Americano, Double Espresso,
Decaffeinated, Café Latte, Cappuccino, Café Mocha

228

OVER ICE DRINKS

Iced Lemon Tea

180

Iced Chocolate

200

Iced Coffee, Iced Latte, Iced Americano,
Iced Cappuccino, Iced Mocha

228

FRESH JUICES or SHAKE

Ripe Mango, Pineapple, Melon, Watermelon
Lemonade, Orange, Buko Juice

320

Four Seasons

358

STILL WATER

Absolute Water

110

Samdasoo

175

Acqua Panna, Evian

280

SPARKLING WATER

Perrier (330ml)

280

San Pellegrino (250ml)

280

San Pellegrino (505ml)

400

Perrier (750ml)

500

All prices are in Philippine peso, inclusive of VAT and subject to local tax and service charge.

所有价格单位均为菲律宾比索，包括增值税和服务费
모든 금액은 필리핀 페소 기준이며, VAT가 포함되어 있고 서비스 요금이 부과됩니다

HAPPY 8 SIGNATURE DRINKS

CU-LE-TA <i>Cucumber, lemon and lemongrass</i>	208
SWEET SURPRISE <i>Fresh mango, orange and honey</i>	228
SUNRISE <i>Fresh lemon juice, fresh orange with soda</i>	258
SEASON OF JOY <i>Fresh watermelon and buko</i>	278
FLOATING ISLAND <i>Lime, soda, fresh strawberries and mint leaves</i>	278



Sweet Surprise

Sunrise

Cu-le-ta

Floating Island

Season of Joy

All prices are in Philippine peso, inclusive of VAT and subject to local tax and service charge.

所有价格单位均为菲律宾比索，包括增值税和服务费
모든 금액은 필리핀 페소 기준이며, VAT가 포함되어 있고 서비스 요금이 부과됩니다



ALCOHOLIC BEVERAGE

LOCAL BEERS

San Mig Pale, San Mig Light, Red Horse	228
San Mig Premium Malt, Super Dry	240

IMPORTED BEER

Heineken (Netherlands)	340
Corona (Mexico)	350
Tsingtao (China)	450

SOJU

Jinro Classic, Jinro Fresh , Jinro Chum Churum	450
--	-----

GIN	Glass	Bottle
Beefeater, England	150	2,800
Bombay Sapphire, England	190	3,800

RUM

Havana Club Anejo 7 Years, Cuba	240	4,600
Havana Club Blanco 3 Anos, Cuba	145	2,700

TEQUILA

Olmecca Reposado, Mexico	160	3,100
1800 Silver, Mexico	350	6,800
Patron Reposado, Mexico	480	10,000

VODKA

Tito's Handmade, America	200	4,000
Greygoose, France	260	5,200

BRANDY

Fundador Exclusivo, Spain	310	5,800
---------------------------	-----	-------

WHISKY/WHISKEY

Jack Daniel's, Tennessee	200	4,000
Johnnie Walker Black, Scotland	240	3,900
Dalmore 12 Years, Scotland	700	13,800
Johnnie Walker Blue, Scotland	1,100	23,000

CHINESE LIQUOR

Fenjiu 20 years, China	9,000
Fenjiu Qinghua 30 years, China	13,300
Fenjiu Silkroad, China	30,000
Kweichow Moutai Classic, China	55,000
Kweichow Moutai 15 Years, China	190,000
Kweichow Moutai 30 Years, China	470,000

All prices are in Philippine peso, inclusive of VAT and subject to local tax and service charge.

所有价格单位均为菲律宾比索，包括增值税和服务费
모든 금액은 필리핀 페소 기준이며, VAT가 포함되어 있고 서비스 요금이 부과됩니다

WINE MENU

Glass

Bottle

SPARKLING WINE / CHAMPAGNE

Paul Chamblain Demi Sec, *France*

400

1,600

Moet and Chandon Brut, *France*

8,850

WHITE WINE

Canyon Road Chardonnay, *California America*

420

1,700

Y Series Pinot Grigio, *Yalumba Australia*

580

2,400

Casillero del Diablo Reserva Especial Chardonnay,
Limari Valley Chile

600

2,500

RED WINE

Canyon Road Merlot, *California America*

420

1,700

Chain of Ponds Pilot Block Shiraz,
Adelaide Australia

560

2,300

Carnivor Cabernet Sauvignon,
California America

620

2,600

Casillero del Diablo Pinot Noir Reserva,
Casablanca Valley Chile

700

3,000

All prices are in Philippine peso, inclusive of VAT and subject to local tax and service charge.

所有价格单位均为菲律宾比索，包括增值税和服务费
모든 금액은 필리핀 페소 기준이며, VAT가 포함되어 있고 서비스 요금이 부과됩니다





Good food nourishes not just the body, but also the soul.
We invite you to discover more soul-filling experiences
with our abundant choices of restaurants, ready to
satisfy any craving, from comfort food to fine dining.



NEWPORT *World* RESORTS

newportworldresorts.com