



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 Egg Custard Buns with Cheese

芝士流沙包 • 치즈가 들어간 계란 커스터드 번

Steamed Har Gao 🍡 🍡

水晶虾饺 • 하카오

Xiao Long Bao 🍡

小笼包 • 사오롱바오

DIMSUM

点心 • 딤섬 (중국식 작은 만두 요리)

Steamed Egg Custard Buns with Cheese 280

芝士流沙包 • 치즈가 들어간 계란 커스터드 번

Steamed Siao Mai with Ebiko 240

鱼籽烧卖 • 새우알을 넣은 찐 쇼마이

Sticky Rice and Chicken Wrapper with Lotus Leaf 290

荷叶糯米鸡 • 찹쌀밥 & 치킨을 연잎에 감싼 요리

Steamed Barbecue Pork Buns  260

手工叉烧包 • 찐 돼지 바비큐 번

Steamed Pork Spare Ribs with Sour Plum and Black Bean 290

黑豆豉蒸排骨 • 새콤한 자두와 검은콩을 곁들인 돼지갈비찜

Goubuli Baozi  315

狗不理包子 • 거우부리

Pan Fried Cheese Bean Curd Roll 315

香煎芝士腐皮卷 • 팬 프라이드 치즈 빈 커드 롤

Steamed Bean Curd Roll with Abalone Sauce  310

鲍汁腐皮卷 • 전복 소스를 곁들인 두부찜 롤

Steamed Chicken Feet with Black Bean and Soy Peanut  310

卤水花生豆豉蒸虎皮鸡脚 • 검은콩과 땅콩을 곁들인 닭발찜 요리

Steamed Har Gao   340

水晶虾饺 • 하카오

Xiao Long Bao  405

小笼包 • 샤오롱바오

Steamed Beef Ball with Dried Mandarin Orange Skin 415

陈皮牛肉丸 • 말린 만다린 오렌지 껍질을 곁들인 비프 볼 찜

 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 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

Szechuan Spicy Chicken

水晶虾饺 • 하카오



Roasted Pork Belly 🐷

脆皮五花肉 • 구운 삼겹살

SNACK

前菜 • 小吃/딤섬

Aromatic Spicy Cucumber in Black Vinegar  **200**

醋香香辣拍青瓜 • 향기로운 블랙 식초 매운 오이

Vegetarian Fish Skin Coated with Salted Egg Yolk **310**

黄金海苔酥脆卷 • 염장 노른자로 코팅한 생선 껍질 튀김(채식)

Marinated Jellyfish in Vinegar with Century Eggs **520**

陈醋爽脆海蜇伴皮蛋 • 피단과 식초에 절인 해파리 요리

Szechuan Spicy Chicken **550**

口水鸡 • 사천 매운 치킨

Roasted Pork Belly  **590**

脆皮五花肉 • 구운 삼겹살

 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 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

Sweet Corn Crab Meat Soup 🍲

蟹肉粟米羹 • 스위트콘 게살 스프



Shun De Style Traditional
Shredded Fish Soup

順德家乡拆魚羹 • 전통 순더 스타일 잘게 찢어 끓인 생선 수프

SOUP

汤/羹 • 스프(국)

Soup Of The Day 🐷 **315**

每日例汤 • 오늘의 수프

Hot and Sour Soup 🍤🌶️ **395**

海鮮酸辣羹 • 신라탕

Sweet Corn Crab Meat Soup 🍷🍷 **520**

蟹肉粟米羹 • 스위트콘 게살 스프

Shredded Sea Cucumber with Dried Seafood **550**

鮮金菇鮑參羹 • 말린 해산물을 곁들인 잘게 썬 해삼 (인당)

Minced Beef Broth with Egg White **590**

西湖牛肉羹 • 달걀 흰자를 곁들인 다진 소고기 육수 (인당)

Shun De Style Traditional Shredded Fish Soup **600**

順德家乡拆魚羹 • 전통 순더 스타일 잘게 찢어 끓인 생선 수프

🍷 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 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



Lobster

龍蝦 · 랍스터



Black Grouper/ Pink Grouper

石斑 / 东星斑 · 블랙 그루퍼(라프라프) / 핑크 그루퍼(라프라프)

AQUARIUM

鱼缸 • 수족관

Black Grouper/ Pink Grouper per 100 grams

Market Price

石斑 / 东星斑 • 블랙 그루퍼(라프라프) / 핑크 그루퍼(라프라프)

Cooking Method

烹调方式 • 요리(조리) 방법

Steamed Cantonese Style, Deep Fried with Superior Sauce, Choy Poh Steamed, Deep Fried with Chef Special Sauce, Deep Fried with Pomelo Sauce (Xi Yan Style)

港式蒸,油炸,菜莆蒸,甜晒油椒仔炸,香茅虾膏炸石斑

“광동식 스타일 찜, 고급 소스를 곁들인 튀김, 포 초이 찜,

세프 스페셜 소스를 곁들인 튀김, 포멜론 소스를 곁들린 튀김(시안 스타일)”

Lobster

Market Price

龍蝦 • 랍스터

Cooking Method

烹调方式 • 요리(조리) 방법

Steamed Cantonese Style, Baked with Superior Conpoy Stock,

Steamed with Garlic and Vermicelli Mayo with Fruits, Salt & Pepper

港式蒸,瑶柱上汤焗,金银蒜粉丝蒸,鲜果沙拉,椒盐

“광동식 찜, 고급의 콘 포이 스톡으로 굽기, 마늘과 베르미셀리 곁들인 찜요리,

과일과 마요, 소금과 후추

Red Flower Crab / Premium Crab

Market Price

膏蟹 / 红花蟹 • 레드 플라워 크랩(꽃게)

Cooking Method

烹调方式 • 요리(조리) 방법

Steamed Cantonese Style, Wok Fried with Salted Egg,

Steamed with Garlic and Vermicelli, Wok-Fried with Chilies and Garlic,

Wok Fried black Paper Sauce, congee

港式蒸,咸蛋奶香焗,金银蒜粉丝蒸,避风塘焗,黑椒炒,滚粥

“광동식 찜, 소금에 절인 달걀을 곁들여 튀긴 요리, 마늘과 베르미셀리 곁들인 찜요리

, 칠리와 마늘을 곁들인 튀김 요리, 블랙 페이퍼 소스를 곁들인 튀김 요리, 콩지 (죽)”

 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 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



King Prawn with Salted Egg and Milk

奶香咸蛋焗大虾 • 염장 달걀과 밀크 큰 새우



Pan Fried Scallop In XO Sauce with Seasonal Vegetable

极品酱爆澳洲带子 • 제철 채소를 곁들인 신선한 가리비 X.O 소스

Suahe 絲

海蝦 • 수아헤 (생 새우)

Market Price

Cooking Method

烹調方式 • 요리(조리) 방법

Wok Fried with Premium Soya, Stir-Fried Crispy Garlic and Spicy Salts,
Poached, Salt & Pepper Fried

头抽焗, 蒜香椒盐焗, 白灼,

“프리미엄 간장소스를 곁들여 볶음 요리,
바삭한 마늘과 매운 소금을 곁들인 튀김 요리,
끓인 요리(반숙), 소금 & 후추 곁들인 튀김 요리”

SEA MANTIS

濼尿蝦 (螳螂蝦) • 바다가제(갯가제)

Market Price

Cooking Method

烹調方式 • 요리(조리) 방법

Cantonese Style Steamed, Steamed with Garlic and Vermicelli, Salt and Pepper Fried

椒盐, 港式蒸, 金银蒜粉丝蒸

소금과 후추 튀김, 광둥식 찜, 마늘과 베르미셀리로 쪄낸 요리

Fresh and Dried Seafood

鮑魚海味類 • 신선한 해산물 및 말린 해산물

Braised Grouper Fillet

with Salted Vegetable and Bean Curd

1,450

咸菜豆腐焗石斑魚片 • 소금에 절인 야채and콩 커드 라푸 필레
(다금바리 살코기) 조림

Braised Mixed Seafood with Beancurd in Claypot 絲

1,200

品海皇豆腐煲 • 두부와 혼합 해산물 곁들인 클레이팟(질그릇) 조림

King Prawn with Salted Egg and Milk 絲

2,250

奶香咸蛋焗大蝦 • 염장 달걀과 밀크 큰 새우

Pan Fried Scallop In XO Sauce

with Seasonal Vegetable 肉 絲 絲

2,415

極品醬爆澳洲帶子 • 제철 채소를 곁들인 신선한 가리비 X.O 소스

 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 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

A black plate with a textured surface containing a hot prawn salad. The salad features several large, succulent prawns coated in a light, creamy sauce, garnished with fresh green herbs and thin slices of yellow bell pepper. The prawns are arranged on a bed of diced white and yellow vegetables.

Hot Prawn Salad

热沙律虾球 • 뜨거운 대하 샐러드



Braise Abalone Slice with Sea Cucumber with Premium Oyster Sauce

蚝皇鲍片海参 • 프리미엄 굴 소스를 곁들인 해삼 전복 조림 슬라이스

Hot Prawn Salad 🍤👤	2,230
热沙律虾球 • 뜨거운 대하 샐러드	
Braise Abalone Slice with Sea Cucumber with Premium Oyster Sauce	1,830
蚝皇鲍片海参 • 프리미엄 굴 소스를 곁들인 해삼 전복 조림 슬라이스	
Braised Grouper with Sea Cucumber and Roasted Pork 🐷👤	2,685
火腩海参焗石斑块 • 해삼과 구운 돼지고기를 곁들인 그루퍼(참바리) 조림	
Braised Whole Dried Abalone with Premium Oyster Sauce	5,000
原只蚝皇鲍鱼 • 프리미엄 굴 소스를 곁들인 통 전복 조림	


 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 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 Roasted Pork Belly
with Dark Soy Sauce**

黑酱油爆炒烧肉 · 진한 간장에 구운 썬 삼겹살 튀김 요리



Crispy Pork with Sweet and Sour Sauce

黑酱油爆炒烧肉 · 진한 간장에 구운 썬 삼겹살 튀김 요리

POULTRY / MEAT

家禽类 • 肉

- Chong Qing Spicy Mala Chicken with Peanut** 🌶️🥜 **535**
重庆辣子鸡 • 땅콩이 들어간 총칭식 매운 마라치킨 요리
- Happy 8 Fried Chicken** **580**
樂捌 炸鸡 • 해피 8 후라이드 치킨
- Kung Pao Chicken with Cashew Nut** 🥜 **595**
宫保腰果鸡球 • 캐슈넛을 곁들인 쿵빠오 치킨
- Szechuan Stir Fried Pork Belly Slice** 🌶️🐷 **685**
飘香回锅肉 • 사천식 삼겹살 슬라이스 볶음 요리
- Wok Fried Roasted Pork Belly with Dark Soy Sauce** 🐷🥣 **760**
黑酱油爆炒烧肉 • 진한 간장에 구운 워 삼겹살 튀김 요리
- Crispy Pork with Sweet and Sour Sauce** 🐷🍷 **770**
怀旧糖醋咕嚕肉 • 바삭하고 새콤달콤한 돼지고기 요리
- Deep Fried Boneless Chicken with Sesame Seed and Lemon Sauce** **850**
柠檬芝麻炸鸡扒 • 참깨와 레몬 소스를 곁들인 뼈 없는 치킨 튀김 요리
- Steamed Minced Pork with Salted Fish** 🐷🐟 **840**
咸鱼马蹄蒸肉饼 • 소금에 절인(젓갈)과 다진 돼지고기를 곁들인 찜 요리
- Wok Fried Pork Belly Bi Fei Tang Style** 🐷🍷 **760**
避风塘花肉 • 비펑탕 스타일의 워 튀김 바삭한 삼겹살 요리
- Braise Pork Knuckle with Mushroom** 🐷🍄 **1,635**
花菇焖猪手 • 버섯을 곁들인 돼지고기 너클(족발) 조림 요리
- Pan Fried Beef Tenderloin in Mandarin Sauce** 🥣 **3,085**
中式牛柳脯 • 만다린 소스에 구운 소고기 안심 팬 튀김 요리
- Wok Fried Sliced Black Pepper Beef with Seasonal Vegetable** **2,870**
黑椒炒牛柳西兰花
제철 채소를 곁들인 워 후라이드 블랙 페퍼 소고기 슬라이스 요리
- New Zealand Beef Spare Ribs in Hotpot** **3,150**
中式黑椒酱焗牛仔骨 • 뉴질랜드 소고기 갈비 전골 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 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

Szechuan Style MaPo Beancurd with Minced Beef

四川麻婆豆腐 • 다진 소고기를 곁들인 사천식 마파 두부



VEGETABLES/ TOFU

田园时蔬及豆付 • 두부/베지(야채)

Chinese Stir-Fried Tomatoes with Eggs  **405**

番茄炒滑蛋 • 계란과 함께 볶은 토마토 요리

Braised Beancurd with Minced Pork Sauce  **470**

肉酱红烧豆腐 • 다진 돼지고기 소스를 곁들인 두부찜

Seasonal Vegetables  **510**

(HK Choi Sum, HK Kailan, Asparagus, Broccoli, pinach, Kang Kong, Round Cabbage)

香港菜心, 香港芥兰, 芦笋, 西兰花, 菠菜, 通心菜, 包菜
청경채, 카일란, 아스파라거스, 브로콜리,
시금치, 캉콩(공심채), 원형 양배추

Cooking Method

烹调方式 • 요리(조리) 방법

Stir-Fried, Garlic, Oyster Sauce, Poach, Fermented bean curd,
Salted Fish, Dried Shrimps Chilli

清炒, 蒜蓉炒, 耗油, 白灼, 腐乳炒, 咸鱼, 虾米椒仔炒
볶음, 마늘, 굴 소스, 데치기, 발효 두부,
생선 소금(젓갈소스), 말린 새우 칠리

Braised Bean Curd with Assorted Mushroom **575**

红烧野菌豆腐 • 다양한 버섯을 곁들인 두부 조림

Wok-Fried French Bean with Minced Pork and Olive Pickles  **570**

豆鼓橄榄菜肉崧炒四季豆

다진 돼지고기와 올리브 피클을 곁들인 워프렌치 빈 요리

Szechuan Style MaPo Beancurd with Minced Beef  **630**

四川麻婆豆腐 • 다진 소고기를 곁들인 사천식 마파 두부

Braised Eggplant with Minced Pork in Claypot  **630**

鱼香茄子肉碎煲

클레이팟(질그릇)에 다진 돼지고기를 넣은 가지조림 요리

Egg Foo Yong   **760**

芙蓉煎蛋角 • 에그 푸 영(중국식 오믈렛)

Wok Fried Scrambled Egg with Crab Meat  **765**

蟹肉桂花蛋 • 스크램블 에그를 곁들인 워프 튀김 게살 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 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

XO Sauce Seafood Fried Rice

极酱海鲜炒饭 • X.O 소스 해산물 볶음밥



Crispy Noodle with Crab Meat

蟹肉蛋白扒干煎面 • 게살이 들어간 바삭한 면 요

RICE, CONGEE and NOODLES

粥 / 粉 / 面 / 饭 • 라이스(밥) / 누들(국수) & 콩지(죽)

Chicken Congee 生滚滑鸡粥 • 치킨 콩지 (닭죽)	255
Pork Congee with Century Eggs 皮蛋肉碎粥 • 피단(송화단)를 곁들인 돼지고기 콩지(죽)	370
Fish Congee 斑片棉滑粥 • 피쉬(생선) 콩지(죽)	540
Yang Chow Fried Rice 🍳 🍝 扬州炒饭 • 암차우 볶음밥	600
Chicken with Salted Fish Fried Rice 🍳 🍝 咸鱼鸡粒姜蓉炒饭 • 닭고기와 생선(절인) 튀김 덮밥	595
Wok Fried Ho Fun with Seafood 海鲜干炒河 • 호판(쌀면)을 해산물과 곁들인 워 볶음 요리	675
Fukien Fried Rice 福州式炒饭 • 푸젠성(대만식) 볶음밥	740
Seafood E-fu Noodles with Abalone Sauce 🍝 海鲜鲍汁焗伊面 • 전복 소스를 곁들인 해산물 두부 국수	800
Seafood Bihun/Ho Fun Noodle Soup 🍝 海鲜米粉/河粉汤 • 해산물 비훈/호판<면> 수프	755
XO Sauce Seafood Fried Rice 极酱海鲜炒饭 • X.O 소스 해산물 볶음밥	925
Wok Fried Ho Fun with Slice Beef 干炒牛肉河 • 호판(쌀면)을 슬라이스 쇠고기와 곁들인 워 볶음 요리	905
Crispy Noodle with Crab Meat 蟹肉蛋白扒干煎面 • 게살이 들어간 바삭한 면 요리	1,500

🍳 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 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

**Chilled Mango Puree
with Tapioca and Diced Mango**

香蜂蜜仙草杏仁冻豆腐

골라만과 혼합 과일을 곁들인 차가운 아몬드 젤리



Chilled Osmanthus Jelly with Red Bean Cake

桂花啫喱红豆糕 · 레드빈 케이크와 함께 차가운 오스만투스 젤리

Masachi with Peanut

蕾沙汤丸 · 따뜻한 마사치

DESSERT

甜品 • 디저트

Sweetened Taro Puree with Tapioca 278

香芋西米露 • 타피오카를 곁들인 달콤한 타로 퓨레

Chilled Osmanthus Jelly with Red Bean Cake 200

桂花啫喱红豆糕 • 레드빈 케이크와 함께 차가운 오스만투스 젤리

Deep Fried Sesame Balls with Red Bean Paste  150

香脆芝麻红豆球 • 팥소를 넣은 참깨 공 튀김

Chilled Almond Jelly with Gulaman and Mixed Fruits 190

香蜂蜜仙草杏仁冻豆腐

굴라만과 혼합 과일을 곁들인 차가운 아몬드 젤리

Masachi with Peanut  275

薯沙汤丸 • 따뜻한 마사치

Chilled Mango Puree with Tapioca and Diced Mango 285

冻香芒西米露 • 타피오카 & 다진 망고를 곁들인 차가운 망고 퓨레

Bird's Nest

燕窝类 • 제비집(새 둥지) 선택

Healthy Bird's Nest with Rock Sugar and Coconut Milk 3,255

椰香冰糖炖燕窝

얼음 사탕과 코코넛 밀크를 넣은 건강한 제비집 요리

Seasonal Fruit Platter

时令水果拼盘 • 제철 과일 플래터

Small | 小 • 작은 400

Medium | 中 • 중간 800

Large | 大 • 큰 950

 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 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

BEVERAGES

CHINESE TEA SELECTION 285

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

OOLONG 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 200

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

HAPPY 8 SIGNATURE DRINKS

CU-LE-TA 218

Cucumber, lemon and lemongrass

SWEET SURPRISE 238

Fresh mango, orange and honey

SUNRISE 268

Fresh lemon juice, fresh orange with soda

FLOATING ISLAND 288

Lime, soda, fresh strawberries and mint leaves

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

HOT BEVERAGES

Hot Milk	112
Old Town Coffee (Classic, Hazelnut)	180
Single Espresso	190
Hot Chocolate	210
Brewed Coffee, Americano, Double Espresso, Decaffeinated, Café Latte, Cappuccino, Café Mocha	240

OVER ICE DRINKS

Iced Lemon Tea	190
Iced Chocolate	210
Iced Coffee, Iced Latte, Iced Americano, Iced Cappuccino, Iced Mocha	240

FRESH JUICES or SHAKE

Ripe Mango, Pineapple, Melon, Watermelon Lemonade, Orange, Buko Juice	330
--	-----

STILL WATER

Absolute Water	120
Samdasoo	185
Acqua Panna, Evian	290

SPARKLING WATER

Perrier (330ml)	290
San Pellegrino (250 ml)	290
San Pellegrino (505 ml)	410
Perrier (750ml)	510

ALCOHOLIC BEVERAGE

LOCAL BEERS

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

IMPORTED BEER

Heineken (Netherlands)	350
Corona (Mexico)	360
Tsingtao (China)	460

SOJU

Jinro Classic, Jinro Fresh , Jinro Chum Churum	510
--	-----

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

	Shot	Bottle
GIN		
Beefeater, England	160	3,030
Bombay Sapphire, England	200	4,050
RUM		
Havana Club Blanco 3 Anos, Cuba	155	2,930
Havana Club Anejo 7 Years, Cuba	250	4,830
TEQUILA		
1800 Silver, Mexico	360	7,030
Patron Reposado, Mexico	490	10,250
VODKA		
Greygoose, France	270	5,450
BRANDY		
Fundador Exclusivo, Spain	320	6,630
WHISKY/WHISKEY		
Jack Daniel's, Tennessee	210	4,230
Johnnie Walker Black, Scotland	250	4,130
Dalmore 12 Years, Scotland	710	14,030
Johnnie Walker Blue, Scotland	1,110	23,250
CHINESE LIQUOR		
Fenjiu 20 years, China		9,150
Fenjiu Qinghua 30 years, China		13,460
Fenjiu Silkroad, China		30,250
Kweichow Moutai Classic, China		55,160
Kweichow Moutai 15 Years, China		190,160
Kweichow Moutai 30 Years, China		470,160

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	410	1,650
Moet and Chandon Brut, France		8,900
WHITE WINE		
Marrone Moscato D'asti DOCG "Solaris" 2022, Italy	790	3,350
Cefiro Sauvignon Blanc Reserva 2023, Chile	490	2,250
Bread & Butter Chardonnay 2023, USA	730	3,450
Grand Fidele Origine Blanc 2023, France	530	2,250
RED WINE		
Arzuaga La Planta Tempranillo, Spain	570	2,450
Maison Brotte Esprit Côtes du Rhône Rouge		
Grenache blend 2021, France	530	2,500
Btl Two Hands Tenacity 2021, Australia	730	3,350
Finca Las Moras Reserva Malbec 2022, Argentina	510	2,450

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