

GRAB A BITE **ALL DAY**

All Day Dining Menu

EXPRESS CAFÉ





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 我们很高兴能参与新港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 조을 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, 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, 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.

SALADS/APPETIZERS

沙拉/开胃菜 • 샐러드 / 애피타이저

Greatroom Salad

招牌沙拉 • 그레이트룸 샐러드

Assorted greens,
cherry tomato, olives,
shaved Parmesan,
honey balsamic dressing

什锦蔬菜、樱桃番茄、橄榄、帕尔马干酪 • 모듬 채소, 방울토마토, 올리브와 얇게 저민 파마산을 곁들인 요리

260

Caesar Salad

凯撒沙拉 • 시저 샐러드

Romaine lettuce,
shaved Parmesan, bacon,
croutons, creamy dressing,
chicken tenders

罗曼生菜、刨削帕尔马干酪、培根、烤面包丁 奶油酱配炸鸡里脊 • 로메인 레터스, 얇게 저민 파마산, 베이컨, 크루통 크리미 드레싱과 치킨 텐더를 곁들인 요리

310

Kilawin

菲律宾酸橘汁腌鱼 • 킬라윈

Tuna loin, ginger, cucumber,
and chili

菲式金枪鱼腰肉。姜。黄瓜。和辣椒
• 참치 등심, 생강, 오이, 칠리

400

Fried Chicken Wings with Red Beancurd Sauce

南乳炸鸡翅 • 홍부유 소스를
곁들인 튀긴 치킨 윙

Deep fried crispy chicken
wings, marinated with red
beancurd and served with
sweet chili sauce

脆炸南乳腌制鸡翅膀 配南乳及甜
辣椒酱 • 홍부유 소스로 마리네이드한
바삭하게 튀긴 치킨 윙, 스위트 칠리 소스
함께 제공

460

 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



ALL DAY

全日餐食 • 올 데이

Rice Toppings

Let's make rice toppings your way.

Choice of jasmine rice or garlic rice; comes with fried egg

Daing na Bangus Belly

虱目鱼腩 • 다잉 나 방우스 벨리

Boneless milkfish marinated in garlic and vinegar, vegetable ensalada

大蒜、醋，腌制无骨乳鱼配上菲律宾泡菜 • 마늘과 식초, 아차라에 마리네이드한 뼈를 제거한 밀크피쉬

400

Pork Binagoongan

菲式虾酱猪肉 • 필리핀 새우 소스를 곁들인 돼지고기

Crispy fried pork belly tossed in shrimp paste

脆皮炸五花肉拌蝦醬 • 새우 페이스트를 곁들인 바삭한 삼겹살 튀김

560

盖浇饭

让我们以您的方式制作盖浇饭浇头。

精选茉莉米、蒜香米、煎蛋

Adobong Bagnet

炸脆五花肉 • 바삭하게 튀긴 삼겹살

Crispy pork belly with adobo sauce

脆皮炸伊洛卡諾風格五花肉配阿多波醬 • 아도보 소스를 곁들인 일로카노 스타일의 삼살을 바삭하게 튀긴 요리입니다

560

Tuna Ala Pobre

香煎金枪鱼 • 참치 아 라 포브레

Pan fried tuna and lightly simmered in soy sauce, kalamansi, garlic

用酱油、菖蒲和大蒜香煎并微炖 • 팬에 구워서 간장, 칼라만시, 마늘 소스에 가볍게 끓였습니다

560

밥 토폽

원하는 방식으로 덮밥을 만들어 보세요

재스민 라이스, 갈릭 라이스, 프라이드 에그 선택

Lechon Kawali

脆炸五花肉 • 레촌 카왈리

Crispy pork belly served with liver sauce and vegetable ensalada

酥皮猪肚配肝酱、菲律宾泡菜 • 간 소스 및 아차라와 함께 제공되는 바삭하게 튀긴 돼지 삼겹살

560

Beef Tapa

菲式酱油香煎牛肉片 • 비프 타파

Marinated beef tenderloin with soy sauce, kalamansi, garlic

酱油, 桔仔汁, 大蒜 腌美国农业部牛柳

• 소고기 양념숙성한 안심 간장 소스, 칼라만시, 마늘을 곁들인 요리

560



CAGE-FREE EGGS



SUSTAINABLE SEAFOOD



GROWN ON-SITE



LOCAL PRODUCTS / LOCAL COFFEE / LOCAL CHOCOLATES



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

SOUP 汤 · 수프

Sinigang

菲式酸汤 · 시니강

Tamarind flavored soup cooked with Asian greens

亚洲绿蔬配上罗望子风味汤 · 아시아 채소와 함께 요리한 타마린드 맛 수프

Choice of:

精选 · 선택:

Salmon Head 

三文鱼头 · 연어 머리

450

Pork Belly 

猪五花肉 · 삼겹살

530

Bangus Belly

虱目鱼鱼腩 · 방우스 벨리

560

Beef Bulalo Soup

牛骨汤 · 불랄로 (필리핀식 갈비탕)

24-hour cooked beef shank, bone marrow, vegetables

24小时烹饪的美国农业部牛腿、骨髓、蔬菜 · 소고기 정강이, 골수, 야채를 24시간 조리한 요리

800

MAIN COURSE 主菜 · 메인 코스

Pinakbet

菲式蝦醬燉煮蔬菜 · 피낙벳

Sautéed handpicked seasonal vegetables, shrimp and pork simmered with shrimp bagoong

用菲式蝦醬燉煮精选时令蔬菜、虾和猪肉 · 엄선한 제철 야채와 새우, 돼지고기를 볶은 새우 바공 조림

350

Chicken and Pork Adobo

菲式酱油焖煮猪肉与鸡肉 · 닭고기, 돼지고기 아도보

Chicken and pork marinated and cooked in vinegar, soy sauce, garlic, black peppercorn, bay leaf

用醋、酱油和大蒜腌制和烹饪的鸡肉和猪肉 · 식초와 간장, 블랙 페퍼콘, 월계수 잎에 절인 후 조리한 닭고기와 돼지고기

560

 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

Beef Caldereta 🐷👑

菲律宾番茄炖牛肉 • 소고기 칼데레타

Braised beef and tomato stew, potatoes, vegetables, liver paté

番茄炖牛肉, 土豆, 蔬菜, 肝酱和白
• 감자, 채소 및 간 파테를 곁들인 폭 끓인 소고기와 토마토 스투

630

Kare Kare 🐷🐷👑

菲式花生酱焗 • 카레 카레

Stewed in thick savory peanut sauce, eggplant, long beans, pechay, fermented shrimp paste

精选浓味花生酱、茄子、长豆、大白菜炖煮、菲式发酵虾酱 • 진하고 감칠맛 나는 땅콩 소스에 끓임, 가지, 롱빈, 배추, 발효 새우장

Choice of:

精选 • 선택:

Beef Brisket and Ox Tripe

牛肚、牛脯 • 비프 브리싯과 소내장

710

Crispy Fried Pork Belly 🐷

脆炸五花肉 • 바삭하게 튀긴 삼겹살

710

Sizzling Bulalo

铁板牛骨 • 시즈링 불랄로

Beef shank, vegetables, mushroom gravy, soup

牛小腿, 蔬菜, 蘑菇汁, 汤 • 소고기 정강이, 야채, 버섯 그레이비, 수프

800

Grilled Salmon 🐟

烤三文鱼 • 구운 연어

Pan grilled salmon fillet served with seasonal vegetables

平板锅烤三文鱼柳配时令蔬菜 • 팬에 구운 연어 필레, 제철 채소와 함께 제공

860

Crispy Pata 1.5kg 🐷👑

Good for sharing

脆皮炸猪手 • 크리스피 파타

Crispy fried pork knuckle, vegetable ensalada

脆皮炸猪手配上自制菲律宾泡菜 • 바삭하게 튀겨낸 족발, 홈메이드 아차라

1,560

 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



COMFORT FOOD

小吃 • 힐링 푸드

Pancit Canton 🐔🍜

菲律宾炒面 • 판싯 칸톤

Stir fried egg noodles with chicken, shrimp and vegetable

菲式焗面。蛋面。鸡肉。虾 和 蔬菜。
• 판싯 칸톤 - 튀긴 계란면에 닭고기, 새우, 야채를 곁들인 볶음요리

370

Pancit Bihon 🐷🍜🥗

菲律宾炒米粉 • 판싯 비혼

Stir fried rice noodles with pork, shrimp and vegetables

猪肉、海鲜、蔬菜炒米粉 • 돼지고기, 해산물, 채소와 함께 빠르게 볶은 쌀국수

370

Tokwa't Baboy 🐷

脆皮五花肉配炸豆腐 • 토크왓 바보이

Crispy fried pork and tofu, shaved onion, vinegar and chili dip

脆炸猪肉、豆腐、刨削洋葱、醋、辣椒蘸 • 바삭하게 튀긴 돼지고기와 두부, 양파채, 식초와 칠리 딥

490

Sisig 🐷🍷

菲律宾铁板猪杂碎 • 시시그

Crispy pork bagnet, native soy sauce, free-range egg

酥皮猪肉拌蛋黄酱 • 마요 드레싱을 섞은 바삭한 돼지고기 바그넷

680

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



PASTA

意大利面食 • 파스타

Spaghetti Bolognese

意大利肉酱面 • 스파게티
볼로네제

Tomato meat sauce

意大利肉酱拌意大利面条 • 이탈리아
미트 소스를 얹은 스파게티

400

Spaghetti Carbonara

培根蛋汁意面 • 스파게티
카르보나라

Cream-based sauce
with bacon and mushrooms
培根、蘑菇拌奶油酱汁意大利面 •
베이컨과 버섯을 넣은 크림이한 소스의
스파게티

400

Creamy Chicken Pesto Pasta

奶油鸡肉香蒜沙司意大利面 •
크리미 치킨 페스토 파스타

Creamy pesto sauce, grilled
chicken, Parmesan cheese

意大利面, 奶油罗勒酱汁, 烤鸡, 帕
尔马干酪奶酪 • 스파게티 파스타, 크림
바질 소스, 구운 치킨, 파마산 치즈

400



SIDES

配菜 • 사이드

Extra Egg

加蛋 • 달걀 추가

70

Steamed Rice

白米饭 • 흰밥

80

Garlic Rice

蒜香米饭 • 갈릭 라이스

110

French Fries

厚切薯条 • 프렌치프라이

160

HIEX Fried Rice

HIEX炒飯 • 하이엑스 볶음밥

Jasmine rice with Chinese
sausage, vegetables & egg

茉莉香米炒饭配上腊肠, 蔬菜和雞蛋
• 중국 소시지를 곁들인 자스민 라이스,
야채와 계란

390



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



SANDWICH AND PIZZA

三明治、比萨 • 샌드위치와 피자

Burger and Fries

汉堡和薯条 • 햄버거와 감자튀김

Grilled beef patty with sliced cheese, tomato, onion, lettuce, mayonnaise and ketchup

香煎牛肉餅配奶酪片、番茄、洋葱、生菜、蛋黄酱和番茄酱 • 얇게 썬 치즈, 토마토, 양파, 양상추, 마요네즈, 케첩을 곁들인 구운 소고기 패티

460

Four Cheese Pizza

四种奶酪 • 4가지 치즈 피자

Oven style pizza with four kinds of cheese

烤箱派披萨, 配四种奶酪 (莫扎里拉奶酪、帕尔马干酪、蓝纹奶酪和切达干酪) • 네 종류의 치즈(모짜렐라, 파마산, 블루 치즈, 체더)가 들어간 오븐 스타일 피자

560

Margherita Pizza

番茄酱、罗勒叶和莫扎里拉奶酪披萨 • 마르게리타

Oven style pizza topped with tomato and mozzarella cheese

烤箱派披萨, 配番茄、莫扎里拉奶酪 • 토마토와 모짜렐라 치즈를 얹은 오븐 스타일 피자

560

Pepperoni Pizza 🍕

意大利香肠披萨 • 페퍼로니 피자

Oven style pizza topped with pepperoni and mozzarella cheese

烤箱式披萨, 配意大利辣香肠、莫扎里拉奶酪 • 페퍼로니와 모차렐라 치즈를 얹은 오븐 스타일 피자

560

Chicken and Pork

Adobo Pizza 🍕🍖

菲式酱油焖煮猪肉与鸡肉 • 닭고기, 돼지고기 아도보 피자

Oven style pizza topped with shredded chicken, pork, mozzarella cheese

烤箱风格的披萨, 配鸡肉丝、猪肉丝、莫扎里拉奶酪 • 잘게 찢은 닭고기, 돼지고기와 모짜렐라 치즈를 얹은 오븐 스타일 피자

560

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



DESSERT

甜点 • 디저트

Tiramisu Cake

提拉米苏蛋糕 • 티라미수 케이크

Lady finger sponge with coffee syrup layered with mascarpone mousse, dashed with cocoa powder

咖啡糖浆手指饼干, 铺上马斯彭莫斯, 最后撒上可可粉 • 커피 시럽을 바른 레이디 핑거 스폰지에 마스카포네 무스를 겹겹이 쌓아 올려 코코아 파우더를 곁들인 케익.

230

Fresh Fruits in Season

时令鲜果 • 신선한 제철 과일

Assorted fruits in season

时令什锦水果 • 제철 과일 모듬

240

Mango Cheesecake

芒果乳酪蛋糕 • 망고 치즈케이크

Rich, creamy cheesecake topped with mango

濃鬱的奶油乳酪蛋糕, 鋪上芒果 • 망고를 얹은 진하고 크림미한 치즈케이크

290

Ice Cream

雪糕 • 아이스크림

Thick, rich and creamy frozen delight

浓香美味雪糕 • 두껍고, 풍부하며 크림미한 얼음 즐기다

Single Scoop

单球 • 싱글(1) 스쿱

140

Double Scoop

俩球 • 더블(2)스쿱

185

Triple Scoop

三球 • 트리플(3) 스쿱

240

Banana Split

香蕉船 • 바나나 스플릿

Classic ice cream dessert, topped with rainbow sprinkles & maraschino cherry

经典雪糕甜品 上面有。彩虹糖果 马拉斯琪诺樱桃 • 무지개 스프링클과 마라스키노 체리를 얹은 클래식 아이스크림 디저트

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 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

BEVERAGE MENU

Still Water

Absolute Water 350 ml
120

Samdasoo 500 ml
185

Acqua Panna 500 ml,
Evian 330 ml
290

Coffee

Single Espresso
190

Double Espresso, Americano,
Café Latte, Cappuccino,
Café Mocha, Decaffeinated
240

Mocktail

Shirley Temple
(grenadine, Sprite)
260

Sunrise
(pineapple, orange, grenadine)
260

Sparkling Water

San Pellegrino 250 ml,
Perrier 330 ml
290

Hot/Iced Chocolate

185

Chilled Juices

Apple, Mango, Orange,
Pineapple
200

Cranberry
235

Tea

English Breakfast, Earl Grey,
Chamomile, Peppermint,
Oolong, Jasmine Green, Lemon
Iced Tea

190

Soda

Coke, Coke Light, Coke Zero,
Ginger Ale, Sprite, Royal,
Root Beer, Schweppes Soda
Water, Tonic Water
200

Red Bull
290

Fresh Juices/Shakes

Banana, Coconut, Lemonade,
Melon, Pineapple, Ripe Mango,
Watermelon
330

Refreshing combination of
watermelon, mango and
pineapple
368

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

HIEX Floats

Coke Float, Root Beer Float, Buko Float

290

Cocktails

460

Cosmopolitan

New York Club Vodka, triple sec, lime mix, cranberry

Dry Martini

London No. 1 Gin, dry vermouth

Margarita

Montezuma Tequila, triple sec, lime juice

Mojito

Zabana Ocho Blanco White Rum, mint leaves, lime wedges, simple syrup, soda water

Whisky Sour

Andy Player, simple syrup, lemon, egg white

Local Beer

San Miguel Pale,
San Miguel Light, Red Horse

240

Imported Beer

Corona

260

Heineken

350

Tsing Tao

460

Soju

So Nice (Original, Grapefruit,
Green Grape)

520

Chum Churum, Fresh

570

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

White Wine

	Glass	Bottle
Viña Casablanca Cefiro Reserva Sauvignon Blanc <i>Chile</i>	490	2,050
Grand Fidele Blended Origine Blanc Grenache Blanc <i>Marsanne, France</i>	530	2,250
Bread & Butter Chardonnay <i>California, USA</i>	730	3,450
Marrone D'asti Moscato DOCG "Solaris" <i>Italy</i>	790	3,350

Red Wine

Finca Las Moras Malbec Reserva <i>Argentina</i>	510	2,050
Arzuaga La Planta Tempranillo <i>Spain</i>	570	2,450
Two Hands Tenacity Shiraz <i>Australia</i>	730	3,350

Sparkling Wine

Abbazia Prosecco Spumante Extra Brut <i>Italy</i>		2,250
---	--	-------

Brandy

Fundador Imperial	200	3,830
Fundador Exclusivo	320	6,030
Fundador Supremo 12 Years	430	11,930
Fundador Supremo 15 Years	510	14,830
Fundador Supremo 18 Years	1,160	33,530

Whisky

Andy Player	150	1,800
Charles & James Light	140	1,430
Tamnavulin Double Cask Single Malt	410	7,730
Jura 12 Years	360	7,030
Dalmore 12 Years	710	14,030
Dalmore 15 Years	1,210	24,230
Benchmark No. 8	160	3,250
Jim Beam	210	3,230
Jack Daniels	210	4,230
Shackleton	260	5,030

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

Rum	Glass	Bottle
Zabana Ocho Blanco	120	2,000
Zabana 8 Years	160	2,250
Zabana Sherry Oak	220	4,230
Flor De Cana 4 Years	135	2,530
Don Papa 7 Years	240	4,630
Gin		
London No. 1	490	9,430
Tanqueray	190	3,750
Bombay Sapphire	200	4,050
Tarsier Asian Dry	320	6,230
Tarsier Oriental Pink	320	6,230
Vodka		
New York Club	160	2,250
Wheatley Vodka	180	3,630
Grey Goose	270	5,450
Belvedere	310	6,030
Tequila		
Jose Cuervo Silver	210	3,230
Montezuma Gold	160	3,230
Olmecca Reposado	170	3,330
Patron Reposado	490	10,250

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



— BY IHG —
MANILA
NEWPORT WORLD RESORTS