



S I L G U E

ALL-DAY PINOY COMFORT FOOD

西洛格菜单 | 사일로그 메뉴



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.

我们很高兴能参与新港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 결집된 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, 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 Baños 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 미니서티브인 ORGANIC, URBAN, REGENERATIVE FARM (OUR FARM)

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



ENSAYMADA
恩萨伊玛达面包
엔사이마다



ALL DAY BREAKFAST

特色早餐 | 하루종일 아침식사

BREAKFAST BASKET 🍷

早餐烤面包篮 | 브렉퍼스트 바스킷 토스트

TOAST

260

Choice of white, whole wheat, or wild grain toast

Served with all-natural seasonal marmalades and butter

白吐司、全麦吐司或野生谷物吐司精选 配全天然时令果酱和黄油

흰 빵, 통밀빵, 야생 곡물 토스트 중 선택

천연 원료로 만든 제철 마멀레이드 및 버터 함께 제공

ENSAYMADA 🍷

180

西班牙面包 | 엔사이마다

Served in three varieties including plain, ube, mango

有三个品种，包括原味、香芋、芒果

플레인, 우베, 망고 세 가지 종류로 제공

PAN DE SAL

240

菲律宾小面包卷 | 판 데 살

Served with individual fillings of adobo, corned beef, ham and cheese

配菲式酱油焖煮猪肉、咸牛肉、火腿和奶酪等各种馅料

아도보, 콘비프, 햄 앤 치즈를 개별 필링으로 함께 제공



🍳 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



LONGANIZA
西班牙腊肠
롱가니사



GAMBAS AL AJILLO
蒜油辣虾球
감바스 알 아이요

ALL DAY

全日餐食 | 올 데이



RICE TOPPINGS

盖浇饭 | 밥 토평

Let's make rice toppings your way.

Selection of jasmine rice, garlic rice, java rice, poached or fried egg

菲律宾水牛奶酪 (菲律宾制白奶酪) 配橄榄油 水煮蛋或煎蛋

원하는 방식으로 덮밥을 만들어 보세요 재스민 라이스, 갈릭 라이스, 자바 라이스 선택 수란 또는 달걀 프라이

PORK BINAGOONGAN 🐷

550

虾酱焖猪五花肉 | 돼지고기 비나공안

Pork belly stewed in fresh tomato sauce, shrimp paste and chili

新鲜番茄酱、虾酱和辣椒炖猪肚

신선한 토마토소스와 새우 페이스트, 칠리에 푹 끓인 돼지 삼겹살

LONGANIZA 🐷👑

390

西班牙腊肠 | 롱가니사

Native sweet and garlicky sausage

新鲜番茄酱、虾酱和辣椒炖猪肚

현지식 스위트 앤 갈릭 소시지

TOCINO 🐷

410

菲式叉烧肉 | 토시노

Pork loin in sweet marinade

甜腌猪里脊肉

달콤하게 마리네이드한 돼지 허릿살

DAING NA BANGUS BELLY

390

煎腌制虱目鱼腩 | 다잉 나 방우스 벨리

Boneless milkfish marinated in garlic and vinegar

大蒜、醋腌制无骨虱目鱼

마늘과 식초에 마리네이드한 뼈를 제거한 밀크피쉬



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

ADOBONG BAGNET 🐷

脆皮猪肉配菲式酱油焖煮酱 | 아도봉 바그넷

Crispy fried Ilokano style fried pork, fried egg

伊洛克脆炸式炸猪肉、煎蛋

바삭하게 튀긴 일로카노 스타일 돼지고기 튀김, 달걀 프라이.

550

GAMBAS AL AJILLO 🍤 🌿

蒜油辣虾球 | 감바스 알 아히요

Shrimps cooked in garlic; infused with olive oil and smoked paprika

用橄榄油和烟熏红辣椒浸泡大蒜烹制的虾

마늘 향을 더한 올리브 오일과 스모크 파프리카에 조리한 새우

750

LECHON KAWALI 🐷

菲律宾酥炸五花肉 | 레촌 카알리

Crispy pork belly served with liver sauce and atsara

酥炸五花肉配肝酱、菲律宾泡菜

간 소스 및 아차라와 함께 제공되는 바삭하게 튀긴 돼지 삼겹살

550

TUNA A LA POBRE

香煎金枪鱼 | 참치 아 라 포브레

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

煎后，用酱油、卡拉曼西汁、蒜文火慢炖

간장, 칼라만시, 마늘 등을 넣고 살짝 삶아 튀긴 후라이

645

BEEF SALPICAO 🍷

黄油大蒜焖牛里脊 | 비프 사우피캄

Marinated beef tenderloin tips with soy, oyster sauce, fried garlic and chili

酱油、蚝油、炸大蒜、辣椒粉腌制牛里脊肉

간장, 굴소스, 마늘튀김, 칠리소스를 곁들인 안심구이

1,170



CAGE-FREE EGGS



SUSTAINABLE SEAFOOD



GROWN ON-SITE



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 SALPICAO
黄油大蒜焖牛里脊 비
프 사우피감





KILAWIN
菲律宾酸橘汁腌鱼 | 킬라윈



LUMPIA
菲式春卷 | 룸피아

SALAD & APPETIZERS

沙拉和开胃菜 | 샐러드와 애피타이저



LUMPIA 🍴

菲式春卷 | 룸피아

Native greens, ubod, peanut sauce

本地绿色蔬菜、棕榈心、花生酱

토종 채소, 우보드, 땅콩 소스

190

ENSALADA 🍴

蔬菜沙拉 | 엔살라다

Locally grown mixed vegetables blanched with fresh garlic and ginger; served with pinakurat, anchovy sauce, calamansi and chili

用新鲜大蒜、生姜热烫的当地种植混合蔬菜

현지에서 길러 신선한 마늘, 생강과 데친 모듬 채소

210

KILAWIN 🍴

菲律宾酸橘汁腌鱼 | 킬라윈

Tuna loin, coconut milk, chili, salted egg, crushed chicharon

金枪鱼里脊肉、椰子汁、辣椒、咸蛋、碎脆炸猪皮

참치 등살, 코코넛 밀크, 칠리, 염장 달걀, 잘게 부순 치차론

390

CHICHARON PLATTER 🍴

菲式炸酥皮 | 치차론 플래터

Combination of deep-fried pork flower, chicken skin and our classic pork chicharon

菲式经典组合 油炸猪皮 鸡皮

튀긴 돼지 꽃, 닭 껍질, 그리고 우리의 전통적인 돼지 치카론의 조합

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

SOUP

汤类 | 수프

TINOLA 菲律宾生姜蔬菜煲鸡汤 | 티놀라

*Ginger flavored chicken broth,
green papaya and spinach*

姜味鸡汤、青木瓜和菠菜

생강으로 맛을 낸 닭 육수, 그린 파파야와 시금치

300

SINIGANG 菲式酸汤 | 시니강

Tamarind flavored soup cooked with Asian greens

亚洲绿蔬味噌风味汤

아시아 채소와 함께 요리한 미소 수프

Choice of: 精选 | 선택:

• Salmon belly 三文鱼腩 | 연어 벨리: **430**

• Pork belly 猪五花肉 | 삼겹살 **520**

• Bangus belly with miso **550**

虱目鱼腩配味噌 | 미소를 곁들인 방우스 벨리

• Pompano 金昌鱼 | 전갱이(어류) **945**

BULALO 牛骨汤 | 불랄로

*24-hour cooked USDA beef shank, bone marrow,
corn on the cob, banana saba*

24小时烹饪的美国农业部牛腿、骨髓、玉米棒、沙巴香蕉

24시간 조리한 USDA 소고기 정강이살, 골수, 통옥수수, 바나나 사바

1,000

BALBACUA 菲式炖牛尾 | 발바쿠아

Filipino beef ox-tail stew known for its rich savory flavor

菲式炖牛尾以其浓郁的咸味

고소한 풍미로 유명한 필리핀 소고기 소꼬리 스투

1,200



SUSTAINABLE SEAFOOD



GROWN ON-SITE



Pork



Shellfish



Nuts



Vegetarian



Spicy



Chef's recommendation

LOCAL PRODUCTS / LOCAL COFFEE / LOCAL CHOCOLATES

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 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



BULALO
牛骨汤 | 불랄로



PINAKBET
菲式鱼酱虾仁猪肉焖煮杂菜 | 피낙벳



CHICKEN PORK ADOBO
菲式酱油焖煮猪肉与鸡肉
닭고기, 돼지고기 아도브



MAIN COURSE

主菜 | 메인 코스

PINAKBET   340

菲式鱼酱虾仁猪肉焖煮杂菜 | 피낙벳

Sauteed handpicked seasonal vegetables simmered with fish bagoong with bagnet on top

采用手工采摘时令蔬菜、虾仁、猪肉、菲式鱼酱 炖制脆皮猪肉在上面
생선 바구용"에 볶은 손으로 딴 제철 채소

LAING   400

菲式椰香芋头叶 | 라임

Made with shredded taro leaves cooked in coconut milk with various spices topped with slice bagnet

椰奶和各种香料烹制的芋头叶

코코넛 밀크로 조리한 잘게 썬 토란 잎과 슬라이스 바그넷을 얹은 다양한 향신료로 만들어졌습니다

CHICKEN & PORK ADOBO   550

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 간장에 절인 후 조리한 닭고기와 돼지고기



 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 STEAK TAGALOG 🍴

菲式牛扒 | 비프 스테이크 따갈로그

Thinly sliced striplion braised in a mixture of citrus, soy sauce, onions and garlic

桔子、酱油、洋葱和大蒜的混合物炖煮切成薄片的里脊肉

얇게 썬 스트립로인을 시트러스, 간장, 양파, 마늘을 섞어 조리합니다

800

BEEF CALDERETA 🍴

菲式番茄醬燜牛肉 | 소고기 칼데레타

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

番茄炖牛肉、土豆、蔬菜和肝醬

감자, 채소 및 간 파테를 곁들인 폭 끓인 소고기와 토마토 스투

860

KARE KARE 🍴

菲式花生醬燜 | 카레 카레

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

精选浓味花生醬、香蕉心、茄子、长豆、大白菜炖煮

진하고 감칠맛 나는 땅콩 소스에 끓임, 바나나 하트, 가지, 롱빈,

배추 발효 새우장

Choices: 精选 ; | 선택:

Seafood including prawns, mussels, clams 🍴

海鮮包括蝦、青口、蛤蜊 | 해물: 새우, 홍합, 조개

1,120

Crispy fried pork belly 🍴

脆炸五花肉 | 바삭하게 튀긴 삼겹살

700

Oxtail 🍴

牛尾 | 소꼬리

1,260



CAGE-FREE EGGS



SUSTAINABLE SEAFOOD



GROWN ON-SITE



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 저의 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

菲式番茄醬燜牛肉 | 소고기 갈데레타

BATCHOY
汤面 | 밧초이





COMFORT FOOD

小吃 | 컴포트 푸드

BATCHOY 🍲🐷

290

汤面 | 밧초미

Fresh miki, pork liver, vegetables, shredded chicken, cage-free egg, chicharon

新鲜黄面、猪肝、蔬菜、鸡丝、非笼养鸡蛋、脆炸猪皮

미키 생면, 돼지 간, 채소, 잘게 찢은 닭고기, 자유 방목 달걀, 치차론

PALABOK 🍜

390

菲律宾虾酱捞米粉 | 팔라복

Rice noodles, shrimp sauce; topped with shrimps, crispy pork, boiled egg, tinapa flakes, toasted garlic

米粉铺上虾仁及虾酱与脆皮猪肉、煮鸡蛋、烟熏鱼片、

烤蒜蓉 烟熏鱼片、烤蒜蓉

쌀국수, 새우 소스에 새우, 바삭한 돼지고기, 삶은 달걀,

티나파 플레이크, 튀긴 마늘 토핑

PANCIT 🍜

360

菲式炒面 | 판싯

Stir fried egg noodles, chicken, shrimp, shiitake mushrooms and vegetable

炒鸡蛋面、鸡肉、虾仁、香菇、蔬菜

빠르게 볶은 에그 누들, 닭고기, 새우, 표고버섯 및 각종 채소

BIHON 🍜

360

菲式炒米粉 | 비혼

Stir fried rice noodles with pork, seafood and vegetables

猪肉、海鲜、蔬菜炒米粉

돼지고기, 해산물, 채소와 함께 빠르게 볶은 쌀국수



 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

FRIED CHICKEN TENDERS

鲜嫩炸鸡 | 튀긴 치킨 텐더

Boneless chicken, Filipino style spaghetti

无骨鸡肉、菲律宾式意大利面

순살 닭고기, 필리핀 스타일 스파게티

375

TOKWA'T BABOY 🍷 🌿

脆皮五花肉配炸豆腐 | 토쿠왓 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

480

SISIG 🍷 🌿

铁板猪杂碎 | 시시그

Crispy fried pork ear, homemade atsara, chili, poached egg

脆炸猪耳、自制菲律宾泡菜、辣椒、荷包蛋

바삭하게 튀긴 돼지 귀, 직접 만든 아차라, 칠리, 수란

Choice of: 精选 | 선택:

Original "sisig"

原味脆皮猪肉碎 | 시시그 오리지널 크리스피 바그넷

Crispy bagnet

椰浆虾酱猪肉碎 | 시시그 비콜 익스프레스

550

640

CRISPY PATA 🍷 🌿

菲式脆皮炸猪手 | 크리스피 파타

Crispy fried pork knuckle, crispy homemade atsara, toyomansi with chili

脆皮炸猪手、脆爽自制菲律宾泡菜、酱油、辣椒

바삭하게 튀긴 돼지 족발, 직접 만든 아삭아삭한 아차라, 토요만시 칠리

1,500

 CAGE-FREE EGGS  SUSTAINABLE SEAFOOD  GROWN ON-SITE  Pork  Shellfish  Nuts  Vegetarian  Spicy  Chef's recommendation  LOCAL PRODUCTS / LOCAL COFFEE / LOCAL CHOCOLATES

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 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



CRISPY PATA

菲式脆皮炸猪手 | 크리스피 파타



CHICKEN PORK ADOBO PIZZA

菲式酱油焖煮猪肉与鸡肉披萨

닭고기, 돼지고기 아도보 피자

TAPSILOG PIZZA

牛肉炒饭 | 탭실로그

HAND-TOSSED PIZZA

手抛比萨饼 | 수제 피자



BICOL EXPRESS 🍷

530

椰浆虾酱猪五花肉 | 비콜 익스프레스

Pizza dough top with Bicol express sauce, mozzarella cheese, pork belly, green chili; garnished with spring onion and fried garlic

披萨面团, 椰浆虾酱猪五花肉、莫扎里拉奶酪、烹制五花肉、青辣椒, 用青葱和炸蒜点缀

비콜 익스프레스 소스, 모차렐라 치즈, 조리한 돼지고기 삼겹살, 그린 칠리 토핑에 스프링 어니언과 튀긴 마늘로 장식한 피자 도우

KARE KARE 🍷

530

菲式花生酱焗 | 카레 카레

Pizza dough topped with creamy peanut sauce, mozzarella cheese, sauteed mixed seafood, eggplant, string beans, roasted crushed peanuts

披萨面团, 顶部配有奶油花生酱、莫扎里拉奶酪, 嫩煎混合海鲜、茄子、四季豆、烤碎花生

크리미 피넛 소스, 모차렐라 치즈, 소테한 모듬 해산물, 가지, 껍질콩, 구운 땅콩 가루를 토핑한 피자 도우

CHICKEN PORK ADOBO 🍷

780

菲菲式酱油焗煮猪肉与鸡肉披萨 | 닭고기, 돼지고기 아도보 피자

Signature pizza delight with chicken and pork slices, cream sauce mozzarella and fresh white cheese

招牌披萨, 以鸡肉和猪肉片、奶油酱、莫扎里拉奶酪和新鲜白奶酪为特色

닭고기와 돼지고기 슬라이스, 크림소스 모차렐라와 신선한 흰 치즈로 만든 시그니처 별미 피자

TAPSILOG 🍷

780

菲式咸牛肉饭 | 탭실로그

Ground beef meat seasoned with tapa marinade, mozzarella cheese with pinakurat aioli; sprinkled with spring onion, cage-free egg roll, crispy adlai and fried garlic

用塔帕腌料、莫扎里拉奶酪和蒜泥蛋黄酱调味的碎牛肉, 撒上葱花非笼养鸡蛋卷、酥脆薏米和炸蒜

타파 마리네이드와 모차렐라 치즈로 양념한 간 소고기에 피나쿠랏 아이올리, 파와 자유 방목 달걀 롤, 바삭한 율무와 튀긴 마늘을 곁들임

🍳 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

SINUGBA

烤猪肉 | 시누그바



FROM THE CHAR GRILL

来自炭烤架上烤制 | 그릴 요리

Served with two side dishes and choice of sauce

配精选酱汁和两种配菜

소스 및 두 개의 사이드 디쉬 함께 제공

Chicken inasal skewer 🍴

580

菲式烤鸡肉串 | 치킨 이나살 꼬치

Smoked beef brisket 🍴

800

CUT ABOVE THE REST

值得品尝 | 차별화된 컷

Inihaw na liempo

620

烤制五花肉 | 이니하우 나 리엠포

Baby back ribs

850

烤猪排 | 베이비백립

SIDES (Choice of two)

副菜/配菜 (两种选项) | 사이드 (두 가지 선택)

Garden salad, sauteed alugbati, grilled asparagus,
steamed rice, garlic broccoli, garlic rice

田园沙拉, 炒马拉巴尔菠菜, 烤芦笋, 蒸米饭蒸米饭, 蒜蓉西兰花, 蒜蓉米饭

가든 샐러드, 소테한 알루그바티, 그릴드 아스파라거스, 밥, 갈릭 브로콜리, 갈릭 라이스

SAUCES

酱汁 | 소스

Braised gravy with mushroom 蘑菇焖肉汁 | 버섯을 곁들인 브레이징 그레이비

Toyomansi with chili 🌶️ 菲律宾青柠酱油配辣椒 | 칠리를 곁들인 토요만시

Pinakurat 酸醋 | 피나쿠랏

Homemade BBQ sauce 自制烧烤酱 | BBQ 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



SINUGBA
烤猪肉 | 시누그바



HALO-HALO (HOT)

HALO-HALO (热)

할로할로(핫)

DESSERTS

甜点 | 디저트

LECHE FLAN

130

菲式焦糖布丁 | 레체 플란

Fresh fruits, buko shreds, caramel glaze

新鲜水果、椰子丝、焦糖淋面

신선한 과일, 부코 채, 캐러멜 글레이즈

BUKO TART

160

菲式椰子馅饼 | 부코 타르트

Deliciously flaky, buttery coconut tart topped with vanilla ice cream

薄脆奶油椰子馅饼，淋上香草冰淇淋

버터 코코넛 타르트 위에 바닐라 아이스크림을 얹은 맛있고 바삭한 음식

STRAWBERRY CAKE

200

草莓蛋糕 | 딸기 케이크

Light, fluffy chiffon cake base, generously filled and topped with fresh sweet strawberries

松软的戚风蛋糕底，馅料丰富，铺上新鲜草莓

가볍고 폭신한 쉬폰 케이크 베이스에 신선한 달콤한 딸기를 넉넉하게 채우고 토핑합니다

SEASONAL FRUITS

260

时令鲜果 | 신선한 제철 과일

BUKO HALO-HALO

275

椰子派菲律宾刨冰甜点 | 부코 할로할로

Creamy Pinoy halo-halo served in a whole buko

奶油菲律宾甜甜圈HALO HALO，配在整个椰子派中

통 부코에 서빙되는 크림이한 피노미 할로 할로

HOT HALO-HALO 🍷

340

HALO-HALO 混合-混合 (热) | 할로할로(핫)

Flavored glutinous bilo-bilo, sweet potato, sweetened saba, tapioca with fried ice cream

风味椰浆炖糯米球、甘薯、甜香蕉、木薯粉和油炸冰淇淋

맛을 더한 쫄득한 빌로 빌로, 스위트 포테이토,

달게 조리한 사바, 타피오카와 아이스크림



CAGE-FREE EGGS



SUSTAINABLE SEAFOOD



GROWN ON-SITE



LOCAL PRODUCTS / LOCAL COFFEE / LOCAL CHOCOLATES



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

SILOGUE SIGNATURE DRINKS

Sago't Gulaman 220

Pinoy Eskramble 230

Ube Eskramble 230

Sapin-Sapin Shake 250

Buko Fiesta Shake 250

Mango Sagulaman 250

GOOD FOR SHARING (1 Liter Pitcher)

Watermelon Red Tea 250

Cucumber Lemonade 250

Lemon Iced Tea 300

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



PINOY ESKRAMBLE



SAGO'T GULAMAN



HOT / ICED CHOCOLATE 200

FRESH JUICES / SHAKE 320

*Ripe Mango/Green Mango, Watermelon, Melon,
Pineapple, Lemonade, Coconut*

COFFEE
Single Espresso, Brewed 180

*Double Espresso, Americano, Café Latte,
Cappuccino, Café Mocha, Decaffeinated* 228

TEA 180
*English Breakfast, Earl Grey, Chamomile,
Peppermint, Oolong, Jasmine Green*

SPARKLING WATER 280
San Pellegrino (250ml), Perrier(330ml)

STILL WATER
Absolute Water (350ml) 110

Samdasoo (500ml) 175

Acqua Panna (500ml), Evian (330ml) 280

SODA 190
*Coke, Coke Light, Coke Zero, Sprite, Royal, Root Beer,
Ginger Ale, Soda Water, Tonic Water*

LOCAL BEER 228
San Miguel Pale, San Miguel Light, Red Horse

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

La Belle Vie Sauvignon Blanc, Languedoc France

340

1,500

Barefoot Moscato, California America

350

1,620

Canyon Road Chardonnay, California America

430

1,700

RED WINE

Glass

Bottle

La Belle Vie Merlot, Languedoc France

340

1,500

La Belle Vie Cabernet Sauvignon, Languedoc France

340

1,500

Consigna Tempranillo Shiraz Castilla Spain

350

1,620

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



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.

YOU KNOW YOU WANT TO.

Scan the code to
start your exploration.



NEWPORT *World* RESORTS

newportworldresorts.com

