



All Day Breakfast

아침식사 ЗАКУСКИ
アペタイザー 全天候“早”餐



TWO SEASONS SUNRISE SPECIAL



ANGUS TAPA

1. TWO SEASONS SUNRISE SPECIAL **Php 420.00**

muffins made two ways, two eggs, creamed spinach with smoked salmon and ham, served with caramelized onions and fresh fruit slices

두 가지 방식으로 만든 머핀, 달걀2개, 훈제연어와 햄을 곁들인 크림 시금치, 설탕에 졸인 양파와 신선한 과일조각이 함께 나옵니다.

Маффины, приготовленные двумя способами, два яйца, шпинат, запавленный сметаной с копченым лососем и ветчиной. Подается с карамелизованным луком и ломтиками свежих фруктов

二つの方法で作られたマフィン、卵二つ、クリームで調理されたほうれん草、スモークサーモンハム、カラメル玉ねぎ、新鮮なフルーツのスライス

双面松饼, 双蛋, 菠菜熏鲑鱼煎火腿. 搭配焦糖洋葱和新鲜水果切片

2. ANGUS TAPA **Php 520.00** **卢**

Filipino-style tender Angus, pan-fried marinated beef served with garlic rice and truffle eggs

필리핀 스타일의 부드러운 앵거스 소고기. 프라이팬에 구운 양념 소고기가 마늘밥, 송로버섯 계란과 함께 제공됩니다.

Нежная говядина сорта Angus, приготовленная по-филиппински, жареная замаринованная говядина подается с чесночным рисом и трюфельными яйцами

フィリピンスタイルの、フライパンで炒めた柔らかなアングス牛肉マリネ、ガーリックライスとトリュフ卵添え

菲式鲜嫩安格斯, 香煎五香牛肉, 搭配蒜香米饭、松露煎蛋

3. HUNGARIAN SAUSAGE **Php 390.00**

with your choice of: (1) sautéed potatoes (2) French fries or (3) pasta

(1) 구운 감자 (2) 감자튀김 (3) 파스타 중 선택할 수 있습니다.

На выбор: (1) с тушеным картофелем (2) с картофелем фри или (3) макаронными изделиями

付け合せ: (1) ジャがいものソテー、(2) フライドポテト、または (3) パスタ

可选: (1) 腌制土豆; (2) 法式炸薯条或者 (3) 意大利面

4. BANGUS BELLY ALA POBRE **Php 390.00**

a classic Filipino breakfast favorite – milkfish belly topped with crispy garlic, two eggs, tomato salsa and plain or garlic rice

필리핀 사람들이 좋아하는 대표적 아침식사 - 바삭 구운 마늘, 계란2개, 토마토 살사, 맨밥 또는 마늘밥을 곁들인 차노스 벨리

Классический филиппинский завтрак – молочная рыба ханос, запавленная обжаренным чесноком, двумя яйцами, томатной сальсой и простым или чесночным рисом

フィリピンで好まれる伝統的な朝食 - サバヒーのハラミ、カリカリのニンニク、卵二つ、トマトサルサ、そして普通ライスまたはガーリックライス

最受欢迎经典菲式早餐——蒜香虱目鱼, 两个鸡蛋, 萨尔萨辣番茄酱, 搭配白米饭或蒜香米饭

5. LONGGANISA, EGGS AND RICE **Php 350.00** **卢**

pork sausages served with two eggs, tomato salsa and plain or garlic rice

계란 2개, 토마토 살사, 맨밥 또는 마늘밥을 곁들인 포크소시지

Свинные колбаски, подаются с двумя яйцами, томатной сальсой и простым или чесночным рисом

ポークソーセージと、卵二つ、トマトサルサ、そして普通ライスまたはガーリックライス

猪肉香肠, 搭配双蛋、萨尔萨辣番茄酱, 另配白米饭或蒜香米饭

6. PANCAKES OR WAFFLES **Php 290.00**

two pieces of pancakes or waffles, served with sweet maple syrup and creamed butter

with ham, sausage or bacon **Php 450.00**

달콤한 메이플 시럽과 크림버터를 곁들인 팬케이크 또는 와플 2조각, 햄, 소시지 혹은 베이컨 햄, 소시지 혹은 베이컨이 추가되면 **Php 450.00**

Два блинчика или вафли со сладким кленовым сиропом и сбитым сливочным маслом с ветчиной, колбасой или беконом **Php 450.00**

パンケーキまたはワッフル二枚、スイートメープルシロップとクリームバター
ハム、ソーセージ、またはベーコンのトッピング **Php 450.00**

双份煎饼或华夫饼, 搭配蜜汁枫糖以及奶油黄油
搭配火腿、香肠或培根 **Php 450.00**



= CHEF'S RECOMMENDATION

7. FRENCH TOAST WITH FRUITS OF THE SEASON Php 390.00

a continental classic – sweet bread served with fresh fruits

대표적인 유럽풍 아침식사 - 신선한 과일과 함께 제공되는 스위트 브레드

Континентальный классический - сладкий хлеб со свежими фруктами

ヨーロッパスタイル - 甘いパンと、新鮮なフルーツ

经典大陆式早餐——甜面包配新鲜水果

8. THREE EGG OMELET Php 180.00

fully scrambled eggs served with three slices of toast, creamed butter and fruit jam

variants:

Php 270.00

cheese, ham, bacon, tomato, onion, garlic, bell peppers, olives

토스트 3장, 크림버터, 과일잼이 같이 제공되는 스크램블 에그

다양한 선택:

Php 270.00

치즈, 햄, 베이컨, 토마토, 양파, 마늘, 피망, 올리브

Яичница-болтунья с тремя ломтиками тоста, сбитым сливочным маслом и фруктовым джемом

Другие варианты:

Php 270.00

ветчины, беконом, помидорами, луком, чесноком, сладким перцем, маслинами

フルスクランブルエッグ、トースト三枚、
クリームバターとフルーツジャム

変更オプション:

Php 270.00

チーズ、ハム、ベーコン、トマト、玉ねぎ、ガーリック、
ピーマン、オリーブ

炒蛋吐司，搭配奶油黄油、鲜果酱

其他品种:

Php 270.00

奶酪、火腿、培根、蕃茄、洋葱、大蒜、灯笼椒、青橄榄

appetizer

전채요리 ЗАКУСКИ アペタイザー 前菜



9. SALPICAO Php 370.00

sautéed Angus beef cubes topped with fried garlic

살짝 구운 마늘을 얹은 구운 앵거스 소고기 큐브

Тушеная говядина сорта Ангус, приправленная жареным чесноком

炒めたガーリックをトッピングした、アングス牛キューブのソテー

蒜香安格斯牛肉丁

10. GARLIC MUSHROOM Php 220.00

Spanish-style mushrooms

스페인 스타일의 버섯 Грибы по-испански

スペイン風のキノコ 西班牙式烤蘑菇

11. NACHOS Php 380.00

homemade tortilla chips smothered in chili con carne, tomato salsa, spicy Jalapeño, grated cheese, oozing with homemade cheese sauce

칠리 콘 카르네를 듬뿍 얹은 가정식 토릴라 칩, 토마토 살사, 매운 할라피뇨, 입자치즈. 직접 만든 치즈소스가 충분히 제공됩니다.

Кукурузные чипсы с чили кон карне, томатной сальсой, пряным халапеньо, тертым сыром, с домашним сырным соусом

チリコンカルネ添えの自家製トルティーヤチップス、
トマトサルサ、スパイシーハラペーニョ、粉チーズ、盛りだくさんの自家製チーズソース

自制玉米片、烟熏香辣酱、萨尔萨番茄酱、墨西哥辣酱、碎式奶酪搭配自制奶酪芝士汁

12. GAMBAS Php 390.00

traditional style spicy shrimp bites

전통식 매운 새우 Креветки с пряностями по-традиционному

伝統的な一口大スパイスシュリンプ 经典辣虾

13. BUFFALO WINGS Php 350.00

a New York original – spicy classic buffalo chicken wings, served with blue cheese dressing

뉴욕풍 - 매운 클래식 버팔로 치킨 윙. 블루치즈드레싱과 함께 제공됩니다.

Нью-Йоркские классические крылышки буйвола с пряностями, подаются с соусом из голубого сыра

ニューヨーク発祥 - 伝統的なスパイスバッファローチキンウィング、
ブルーチーズドレッシング添え

原味纽约辣式经典鸡翅，搭配蓝乾酪酱



14. CALAMARES Php 300.00

tender squid rings in a crispy, golden breading, delicately seasoned and served with garlic aioli

바삭한 황금색 브레딩의 부드러운 오징어링이 세심하게 양념되어 마늘 아이올리 소스와 함께 제공됩니다.

Кольца кальмара в хрустящей, золотистого цвета панировке, приправленные чесночным соусом айоли

ていねいに味付けされ、ガーリックアオイリが添えられ、カリカリの黄金の衣で揚げられた柔らかなイカリング

香辣脆皮鱿鱼圈，金黄面包圈，精心搭配蛋黄酱

15. REGULAR FRIES Php 195.00

일반 감자 튀김 Обычная жареная картошка

レギュラーポテトフライ 標準薯条

16. CHILI FRIES Php 350.00

칠리 감자 튀김 Жареный чили Спайсфлайдпото 辣薯条

17. TRUFFLE FRIES

WITH TRUFFLE MAYO Php 390.00 卢

crispy fried potatoes tossed in black truffle essence, served with truffle mayonnaise dip

검은 송로버섯 에센스에 담긴 바삭바삭한 감자튀김, 송로버섯 마요네즈 디핑소스와 함께 제공됩니다.

Хрустящая жареная картошка в эссенции черного трюфеля, подается с трюфельным майонезом

黒トリュフエッセンスで味付けされ、トリュフマヨネーズディップが添えられた、カリカリフライドポテト

香酥薯条，外裹黑松露精华，搭配松露蛋黄酱

18. FISH AND CHIPS WITH SPECIAL HOUSE DIPPING SAUCE Php 375.00

순살 생선 및 감자 튀김과 하우스 디핑 소스

Рыба с чипсами со специальным домашним соусом для макания

フィッシュアンドチップス スペシャル自家製ソース付き

炸鱼薯条配秘制蘸酱

19. POTATO CHIPS WITH SPECIAL HOUSE DIPPING SAUCE Php 190.00

포테토 칩과 하우스 디핑 소스

Картофельные чипсы со специальным домашним соусом для макания

ポテトチップス スペシャル自家製ソース付き

马铃薯条配秘制蘸酱

20. CRISPY FRIED SQUID TENTACLES Php 340.00

battered and deep-fried, served with vinegar sauce

반죽된 오징어를 튀겨 식초소스와 함께 제공합니다.

Обжаренные во фритюре, подаются с укусным соусом

ピネガーソース添えの揚げ物 酥炸脆薯片，搭配香醇醋调酱

21. BEEF AND CHICKEN SATE Php 395.00

Malay-style skewered beef and chicken served with peanut sauce

땅콩소스가 함께 제공되는 말레이시아 스타일의 비프·치킨꼬치

Нанизанные на шпажки кусочки говядины и курицы с ореховым соусом по-малайски

ビーナッツソースが添えられた、マレー風の牛肉と鶏肉の串焼き

马来西亚风味孜然牛肉、鸡肉，搭配花生酱

22. LENGUA SISIG SPRING ROLL

Php 340.00 deep-fried minced ox tongue wrapped in rice paper

라이스 페이퍼에 싸여 나오는 절게 다진 소 혀바닥 튀김요리

Жареный во фритюре фарш из языка быка, завернутый в рисовую бумагу

ライスペーパーに包んだ牛タンミンチの揚げ物

酥炸牛舌，外裹糯米纸

23. OYSTER SISIG Php 390.00 卢

fried oysters served with onions on a sizzling plate

지글거리는 접시 위에 양파와 함께 나오는 굴튀김

Жареные устрицы с луком, подаются на шипящей тарелке

ホットプレートに盛りつけられた、カキの揚げ物と玉ねぎ

铁板洋葱牡蛎

24. LENGUA SISIG Php 350.00 卢

minced ox tongue sautéed in onion, garlic and spices, served on a sizzling plate

지글거리는 접시에 담겨 나오는 양파, 마늘, 향신료와 함께 구운 다진 소 혀바닥

Фарш из языка быка, обжаренный с луком, чесноком и специями, подается на шипящей тарелке

玉ねぎ、ガーリック、スパイスと共にソテーされた牛タンミンチをホットプレートに盛りつけ

铁板蒜香牛舌

soup 수프 СУПЫ スープ 汤

25. SINIGANG NA HIPON Php 530.00

prawns in tamarind broth and vegetables

타마린드/ 새우수프와 야채

Креветки в бульоне из тамаринда и овощей

タマリンドのだし汁を使ったエビと野菜のスープ

罗望子明虾汤，搭配时蔬

26. SOPA DE MAIZ Php 250.00

rich cream of corn soup served with bacon-wrapped young corn

베이컨에 싸인 햇옥수수와 함께 나오는 크림이 풍부한 옥수수 수프

Кукурузный суп с жирными сливками, подается с молодой кукурузой, завернутой в бекон

ベーコンで包んだヤングコーンを添えた、濃厚なクリームコーンスープ

香醇奶油浓汤，培根裹玉米仔

27. THREE MUSHROOM SOUP Php 270.00

rich cream of mushroom soup with shiitake, straw and button mushrooms

표고버섯, 풀버섯, 양송이버섯이 들어간 크림이 풍부한 버섯수프

Грибной суп с жирными сливками с шиитаке, грибами желтого цвета

シイタケ、ストローマッシュルーム、ボタンマッシュルームを使った、濃厚なクリームマッシュルームスープ

香醇蘑菇汤

28. CHICKEN TINOLA Php 370.00

tasty dish made by boiling chicken sautéed in ginger, with green papaya, moringa leaves and spices

생강에 살짝 구운 닭을 삶은 감칠맛 나는 닭요리. 그린 파파야, 모링가 잎, 향신료와 함께 나옵니다.

Блюдо, приготовленное из курицы, тушеной в кипящей воде с имбирем, зеленой папайей, листьями моренга и специями

沸騰させた鶏肉をショウガ、青パパイヤ、モリンガの葉、スパイスでソテーして調理した美味しい一品

辣木叶姜汁鸡汤

29. BULALO Php 400.00

broth made from beef shanks and marrow bones, with boiled vegetables

소고기 사태와 골수로 만든 수프, 삶은 야채가 함께 나옵니다.

Бульон из говяжьей голени и мозговых косточек, с вареными овощами

牛스ネ肉、骨髓から作られたスープと、ゆで野菜

鲜香牛骨髓菜汤

30. SINIGANG NA BABOY Php 380.00
pork simmered in tamarind broth with tomato, radish, string beans, eggplant, lady finger, water spinach and green chili

토마토, 무, 강낭콩완두콩, 가지, 레이디핑거, 물시금치, 그린칠리와 돼지고기를 넣고 끓인 타마린드 수프

Свинина, приготовленная в бульоне с тамарином, помидорами, редиской, фасолью, баклажанами, бисквитным печенем дамские пальчики, водяным бататом и зеленым чили

タマリンドのだし汁で似た豚肉と、トマト、大根、インゲン、ナス、オクラ、ウォータースピナッチ、グリーンチリ

罗望子猪肉时蔬汤

31. SINAMPALUKANG MANOK Php 350.00

a Filipino classic – chicken in tamarind soup

필리핀의 대표적인 타마린드 치킨 수프

Классический филиппинский куриный суп с тамарином

フィリピンの伝統料理 – 鶏肉のタマリンドスープ

菲式经典罗望子鸡汤

32. SINIGANG NA SALMON Php 500.00

salmon in tamarind broth and vegetables

타마린드/연어수프와 야채

Лосось в бульоне с тамарином и овощами

タマリンドのだし汁を使ったサーモンと野菜のスープ

罗望子鲑鱼时蔬汤

35. CHEF'S SALAD Php 380.00

aromatic greens, cashew nuts, Parmesan and sun-dried tomatoes tossed in Asian dressing

캐슈넛, 파마산 및 햇벌에 말린 토마토가 들어간 아시안 드레싱의 아로마틱 샐러드

Ароматная зелень, орехи кешью, пармезан и вяленые помидоры в Азиатском соусе

香りの豊かな野菜、カシューナッツ、パルメザンチーズ、サンドライトマトのアジア風ドレッシング和え

亚式酱汁香蔬、腰果仁搭配帕马森干酪以及番茄干

36. PIPINO SALAD Php 350.00

sliced cucumbers, red onions and tomatoes tossed in special vinegar dressing

특별 식초드레싱을 뿌린 얇게 썬 오이, 붉은 양파, 토마토 샐러드

Нарезанные ломтиками огурцы, красный лук и помидоры в специальном уксусном соусе

キュウリのスライス、赤玉ねぎ、トマトの特製ビネガードレッシング和え

醋腌黄瓜、红洋葱以及西红柿



TWO SEASONS SALAD

salad

샐러드 САЛАТЫ サラダ 沙拉

33. TWO SEASONS SALAD Php 470.00 🔥

fresh greens with onions and tomatoes, sous vide egg and crisp nori, topped with seared tuna sashimi

양파와 토마토를 곁들인 신선한 야채, 수비드 에그, 바삭한 노리, 새빨리 구운 참치회

Свежая зелень с луком и помидорами, яйцами низкой температуры и хрустящими нори и красным тунцом сашими

新鮮な野菜と、玉ねぎ、トマト、真空調理した卵とカリカリの海苔、マグロのたたきの刺し身添え

新鲜时蔬搭配洋葱、西红柿、低温慢煮鸡蛋、脆皮紫菜以及金枪鱼生鱼片

34. CLASSIC CAESAR SALAD Php 420.00

al fresco lettuce and fresh croutons tossed in our homemade Caesar dressing and Parmesan cheese

Add: Grilled Chicken **Php 520.00**

직접 만든 시저드레싱과 파르마 치즈로 만든 알 프레스코 상추와 신선한 크루통

추가: 구운 치킨 **Php 520.00**

Листья салата al fresco и свежие крутоны в соусе Цезарь и сыром пармезан

Добавка: Курица-гриль **Php 520.00**

アルフレスコレタスと新鮮なクルトンの、自家製シーザードレッシングとパルメザンチーズ和え

追加: グリルドチキン **Php 520.00**

自制的凯撒沙拉酱和帕尔玛干酪腌制鲜嫩生菜，搭配干酥面包丁

可添加: 烤鸡肉 **Php 520.00**

sandwiches

샌드위치 СЭНДВИЧИ サンドイ 三明治

37. TWO SEASONS ANGUS BURGER 🔥

Php 720.00

premium 100% flame-grilled Angus beef burger with homemade cheese

직접 만든 치즈를 얹은 100퍼센트 불꽃석쇠구이 프리미엄 앵거스 소고기 버거

Гамбургер с говядиной сорта Ангус Premium 100% обжаренной на гриле с домашним сыром

100%直火焼きの高級アンガスビーフバーガーと自家製チーズ

优质明火安格斯烤牛排汉堡，自制芝士酱

38. GRILLED HAM AND CHEESE SANDWICH **Php 390.00**

sliced ham with Mozzarella, Gruyere and Cheddar cheese, served with fries and petite salad

모짜렐라, 그뤼예르, 체다치즈를 얹은 햄 샌드위치, 감자튀김과 작은 샐러드가 함께 나옵니다.

Ломтики ветчины с сыром моцарелла, грюйер и чеддер, подается с картофелем фри и салатом

スライスハム、モッツアレラ、グリュイエール、チェダーチーズ – フライドポテトとミニサラダ付き

奶酪腌制火腿片三明治，搭配薯条及小份沙拉

39. MONTE CRISTO Php 390.00
pan-fried, egg-coated triple-decker sandwich filled with ham, cheese and chicken

프라이팬으로 굽고 달걀로 입힌 햄, 치즈, 치킨이 들어간 3층 샌드위치

Обжаренный трехэтажный сэндвич с яйцом, ветчиной, сыром и курицей

ハム、チーズ、鶏肉入り、フライパンで調理し、卵でコーティングした三段サンドイッチ

蛋煎火腿鸡肉芝士三层明治

40. CLUB SANDWICH Php 520.00
triple-decker sandwich filled with crispy bacon, ham, fried egg, lettuce, tomato slices and cucumber, served with roasted garlic aioli dip

바삭 베이컨, 햄, 계란구이, 상추, 토마토 조각, 오이가 들어 있는 3층 샌드위치. 구운 마늘 아이올리 딥핑소스가 함께 제공됩니다.

Трехэтажный сэндвич с беконом обжаренным до хрустящей корочки, ветчиной, жареным яйцом, салатом, помидорами и огурцами, подается с соусом с жареным чесноком айоли

クリスピーベーコン、ハム、目玉焼き、レタス、トマトのスライス、キュウリが入った三段サンドイッチ - ローストガーリックのアイオリディップ添え

焦脆培根肉、火腿、煎蛋、生菜、番茄切片、黄瓜切片、配蒜泥烘蛋黄酱

41. GRILLED CHEESE SANDWICH Php 350.00
Mozzarella and Cheddar cheese served with fries and petite salad

감자튀김과 작은 샐러드가 곁들여 나오는 모짜렐라 · 체다치즈 샌드위치

Сэндвич с сыром моцарелла и чеддер, подается с картофелем фри и салатом

モッツアレラとチェダーチーズ - フライドポテトとミニサラダ付き

马苏里拉芝士和车打芝士明治, 配薯条和小份沙拉

42. TUNA MELT Php 380.00
tuna flakes with mustard, onions, Mozzarella, and Cheddar cheese served with fries and petite salad

감자튀김과 작은 샐러드가 곁들여 나오는 겨자, 양파, 모짜렐라 · 체다치즈 참치 샌드위치

Рубленый тунец с горчицей, луком, сыром моцарелла и чеддер, подается с картофелем фри и салатом

ツナフレーク、マスタード、玉ねぎ、モッツアレラ、チェダーチーズ - フライドポテトとミニサラダ付き

金枪鱼片和芥末、洋葱、马苏里拉芝士和车打芝士, 配薯条和小份沙拉

43. ROAST BEEF SANDWICH Php 420.00
roasted beef with Mozzarella, Parmesan cheese and horseradish spread, served with fries and petite salad

감자튀김과 작은 샐러드가 곁들여 나오고, 모짜렐라 · 파마산 치즈가 들어 있는 서양고추냉이소스를 뿌린 로스트 비프 샌드위치.

Жареная говядина с сыром моцарелла, пармезан и хреном, подается с картофелем фри и салатом

로스트비프, 모zzarella, 파르메잔 치즈, 호스라디슈의 스프레드 - 프라이드포테토와 미니サラダ付き

烤牛肉, 马苏里拉芝士, 帕玛森芝士和山葵辣根酱, 配以薯条和沙拉

44. BEEF FAJITA Php 450.00
sizzling beef tenderloin strips, onions and bell pepper, served with flour tortillas

밀가루 토밀라가 곁들여 나오는 지글거리는 소고기 안심, 양파, 피망

Говяжья вырезка, лук и болгарский перец, подается с мучной лепешкой

アツアツの細切れ牛テンダーロイン、玉ねぎ、ピーマンと、小麦のトルティヤ

墨西哥薄饼卷铁板牛肉里脊条、洋葱和灯笼甜椒

45. CHILI CHEESE DOG SANDWICH

Php 350.00

hot dog in a bun topped with chili con carne, onions and cheese sauce, served with fries

감자튀김이 곁들여 나오는 칠리 콘 카르네, 양파, 치즈소스를 넣은 핫도그

Хот-дог в булочке с чили кон карне, луком и сырным соусом, подается с картофелем фри

チリコンカルネ、玉ねぎ、チーズソースでトッピングしたホットドッグ - フライドポテト付き

墨西哥香辣肉酱浇洋葱芝士热狗包, 配薯条

pasta/noodles

파스타 / 누들

ПАСТА / ЛАПША

パスタ/麺

意大利面/面条

46. PASTA POLPETTE AL FORNO Php 420.00 
home-style baked meatballs stuffed with Mozzarella cheese in Pomodoro sauce

모짜렐라 치즈를 넣고 가정식으로 구운 미트볼 (포모도로 소스)

Запеченные фрикадельки, фаршированные сыром моцарелла в соусе Pomodoro

モッツアレラチーズを詰めた自家製ミートボールと、ポモドーロソース

自制马苏里拉芝士肉丸搭配蕃茄酱

47. CLASSIC SPAGHETTI Php 380.00
chunky tomato spaghetti sauce loaded with ground beef

간 쇠고기를 충분히 넣은 두툼한 토마토 스파게티 소스

Соус спагетти из мясистых помидоров с говяжьим фаршем

牛ひき肉いっぱい濃厚なトマトスパゲッティソース

番茄粒牛肉酱意面

48. SPAGHETTI FILIPINO STYLE Php 390.00
meaty spaghetti loaded with sliced hot dogs and sweetened tomato sauce

얇게 썬 핫도그와 가당 토마토소스를 충분히 넣은 미트 스파게티

Спагетти с нарезанными сосисками и подслащенным томатным соусом

ホットドッグのスライスと甘いトマトソースが盛りだくさんの、肉の入ったスパゲッティ

热狗碎和甜番茄肉酱意面

49. CHICKEN MAKRUD PASTA Php 320.00
cream-based kieffer lime pasta

크림 키퍼라임 파스타

Кремообразная паста с кафир-лаймом

クリームベースのキーファーライムパスタ

意式白汁青柠鸡肉面

50. TUNA PESTO Php 370.00
spaghetti in basil and olive oil, with tuna flakes

참치 플레이크가 들어 있는 바질 · 올리브오일 스파게티

Спагетти в базиликовом и оливковом масле, с рубленым тунцом

バジル、オリーブオイル、ツナフレークのスパゲッティ

罗勒橄榄油金枪鱼意面



PALABOK



PASTA POL PETTE AL FORNO

51. LEMON SALMON PASTA Php 420.00

spaghetti with creamy white sauce, tossed in salmon cubes

언어 큐브가 들어 있는 화이트크림소스 스파게티

Спагетти со сливочным белым соусом с кубиками лосося

サーモンキューブを和えた、クリーミーなホワイトソースのスパゲッティ

白汁檸檬三文魚意面

52. TRUFFLE SHIITAKE MUSHROOM Php 420.00 卢

creamy pasta tossed in sliced shiitake mushrooms and black truffle essence

얇게 썬 표고버섯 조각과 검정 송로버섯 에센스를 넣은 크림 파스타

Кремообразная паста с нарезанными грибами шиитаке и эссенцией черного трюфеля

スライスしたシイタケと黒トリュフエッセンスを和えたクリーミーなパスタ

香菇松露奶油意面

53. GAMBASETTI Php 420.00 卢

fresh shrimp, garlic, chili and pasta in a delicate paprika sauce

은은한 파프리카 소스에 신선한 새우, 마늘이 든 칠리 파스타

Свежие креветки, чеснок, перец чили и макаронные изделия в деликатной соусе из паприки

新鮮なエビ、ガーリック、チリの入った、繊細なバブリカソースのバスタ

微辣蒜香虾意面

54. ANGUS BEEF STROGANOFF Php 450.00

Angus beef strips sautéed in onions combined with creamy mushroom sauce

크림 머쉬룸 소스와 버무린 양파 속의 구운 앵거스 소고기 스트림

Полоски говядины Angus, тушенные с луком в сливочно-грибном соусе

アングスビーフの細切れと玉ねぎのソテーのクリーミーマッシュルーム添え

奶油蘑菇醬，洋葱炒安格斯牛肉

55. PASTA CARBONARA Php 390.00

pasta in cream sauce with garlic and bacon

마늘과 베이컨이 들어 있는 크림소스 파스타

Паста со сливочным соусом с чесноком и беконом

ガーリックとベーコンの入ったクリームソースパスタ

咖喱培根蒜香面

56. SHRIMP WITH ARUGULA PESTO PASTA Php 420.00

arugula pesto sauce over fresh shrimp and garlic

아루굴라 페스토 소스를 얹은 신선한 새우 · 마늘 파스타

Соус песто с рукколой со свежими креветками и чесноком

新鮮なエビとガーリックにアルグラペストソースをかけたパスタ

芝麻酱焗蒜香鲜虾

57. BEEF WONTON NOODLE SOUP Php 390.00

braised beef, pork dumplings and egg noodles in beef stock

삼은 소고기, 돼지고기 만두, 소고기스톡 안의 계란국수

Вареники с тушеной говядиной, свиной и яичная лапша в говяжьем бульоне

牛肉のだし汁に、蒸した牛肉、豚肉の餃子、卵麺

牛肉/猪肉云吞面，配以浓郁高汤

58. PANCIT CANTON OR BIHON Php 390.00

stir-fried egg or rice noodles (or both), assorted seafood, vegetables and oyster sauce

계란볶음 또는 쌀국수(또는 둘 다), 갖은 해산물, 야채, 굴소스

Жаренные яйца или рисовая лапша (или и то, и другое), ассорти из морепродуктов, овощи и устричный соус

炒めた卵麺またはビーフン(あるいは両方)、各種魚介類、野菜、オイスターソース

炒蛋/米粉 (或两者兼有), 什锦海鲜, 蚝油青菜

59. PALABOK Php 390.00 卢

noodles with shrimp sauce, topped with shrimp, pork, crushed pork rinds, scallions, and fried garlic

새우, 돼지고기, 짬은 돼지껍데기, 봄양파, 살짝 구운 마늘을 얹은 새우소스 누들

Лапша с креветочным соусом с креветками, свиной, измельченными шкварками, луком-шалот и жареным чесноком

エビのソースで味付けし、エビ、豚肉、細かく砕いたポークラインズ、ネギ、フライドガーリックをトッピングした麺

虾酱面，配料：明虾、猪肉、猪皮碎、葱、大蒜

pizza

피자 ПИЦЦА ピザ 披萨

60. FOUR CHEESE PIZZA Php 580.00 卢

a delicious combination of Blue, Cheddar, Mozzarella and Parmesan cheese

블루, 체다, 모짜렐라, 파마산 치즈의 맛있는 콤비네이션

Голубой сыр, чеддер, моцарелла и пармезан

블루, 체다, 모짜렐라, 파마산 치즈의 맛있는 조합

美味四芝混合披萨: 蓝纹芝士、车打芝士、马苏里拉芝士和帕门森芝士

61. MUSHROOM PIZZA Php 450.00

a combination of button, shiitake and black truffle essence

양송이버섯, 표고버섯, 검은 송로버섯 에센스의 콤비네이션

Грибы, шиитаке и эссенция черного трюфеля

ボタン、シイタケ、黒トリュフエッセンスの組み合わせ

草菇、香菇和黑松露精华的完美结合

62. PIZZA ALOHA Php 410.00

Hawaiian special with ham and grilled pineapple

햄과 구운 파인애플이 들어 있는 하와이안 스페셜

Гавайская пицца с ветчиной и запеченным ананасом

햄과 구운 파인애플이 들어 있는 하와이안 스페셜

夏威夷火腿烤菠萝披萨

63. PIZZA PEPPERONI Php 410.00 卢

pepperoni slices and Mozzarella cheese

페페로니 조각과 모짜렐라 치즈

Ломтики пепперони и сыр Моцарелла

베로니스라이스와 모짜렐라 치즈

意大利腊肠切片芝士披萨

64. PIZZA VEGETALIE Php 350.00

Mediterranean style pizza with garlic and basil

마늘과 바질이 들어 있는 지중해식 스타일

Пицца с чесноком и базиликом в средиземноморском стиле

ガーリックとバジルを使った地中海スタイルのピザ

地中海蒜香罗勒披萨

65. PROSCIUTTO AND TOMATO PIZZA

Php 580.00

Prosciutto ham with fresh basil, olive oil, Pomodoro sauce and Mozzarella cheese

신선한 바질, 올리브 오일, 토마토 소스와 모짜렐라 치즈를 얹은 프로슈토 햄 피자

Ветчина прошутто со свежим базиликом, оливковым маслом, соусом Помодоро и сыром моцарелла

프로슈트햄, 신선한 바질, 올리브오일, 토마토소스, 모짜렐라 치즈

意大利烟熏火腿披萨, 配米: 新鲜罗勒、橄榄油、番茄酱和马苏里拉芝士

66. SHRIMP PIZZA Php 580.00 卢

our special Mediterranean pizza with Brie and goat cheese

브리치즈와 고트치즈를 뿌린 지중해식 스페셜 피자

Особая средиземноморская пицца с сыром бри и козым сыром

브리치즈와 고트치즈를 뿌린 지중해식 스페셜 피자

特制地中海布里、山羊奶酪披萨

seafood

해산물 МОРЕПРОДУКТЫ

シーフード 海鮮

67. THAI GLAZED FISH WITH KHAO PAD SAPPAROT

Php 530.00 卢

crispy fish with a sweet and spicy glaze served with pineapple fried rice

파인애플 튀김밥이 함께 나오는 달콤매콤 소스를 발라서 바삭 구운 생선

Свежая рыба в сладком и пряном желе, подается с рисом, обжаренным с ананасами

甘くてスパイシーに味付けされたカリカリの魚とバイナッブルチャーハン

甜辣脆皮鱼, 搭配菠萝炒饭

68. PRAWNS MARICUDO WITH GARLIC BASIL RICE

Php 600.00

cooked in basil, capers and roasted pepper

바질, 케이퍼, 구운 후추로 요리

Каперсы и обжаренный перец, приготовленные с базиликом

바질, 케이퍼, 로스트페퍼로 조리

酸豆罗勒烤青椒

69. JAPANESE STYLE CURRY PRAWNS

Php 630.00

stir-fried prawns in Japanese curry, served with rice

밥이 함께 나오는, 일본식 카레 안의 구운 새우

Обжаренные креветки в японском карри, подаются с рисом

炒めたエビの入った和風カレー - ライス付き

日式咖喱炒虾, 配米饭

70. FISH SARCIADO

Php 420.00

fried fish tossed in sautéed tomatoes and beaten egg

살짝 구운 토마토와 푼 계란으로 버무린 생선튀김

Жареная рыба, перемешанная с тушенными томатами и взбитым яйцом

トマトソースと溶き卵と和えた魚の揚げ物

香煎鱼排, 西红柿炒鸡蛋



FOUR CHEESE PIZZA

71. GRILLED STEAK FISH Php 390.00
grilled marinated steak fish with ensalada,
served with rice

구운 알래스카 연어 스테이크 샐러드와 밥이 함께 나옵니다.

Маринованный стейк из рыбы, обжаренный на гриле с салатом, подается с рисом

マリネした魚のステーキのグリルとエンスラダ - ライス付き

炭烧腌鱼排, 蔬菜沙拉, 配米饭

72. SPICY GARLIC PRAWNS Php 630.00
Asian-style sweet chili garlic sauce, served with rice

아시아 스타일의 달콤한 칠리갈릭소스. 밥이 제공됩니다.

Азиатский сладко-острый чесночный соус, подается с рисом

アジア風のスイートチリガーリックソース味 - ライス付き

亚式风味甜辣酱, 搭配米饭

73. PAN-GRILLED SALMON STEAK
Php 630.00
served with saffron cream sauce, mashed potatoes and
buttered vegetables

사프론 크림소스를 얹음. 으갠 감자와 버터 바른 야채가 곁들여
나옵니다.

Подается с шафрановым сливочным соусом, картофельным
пюре и овощами в сливочном масле

サフランクリームソース、マッシュポテト、バター味の野菜添え

奶油西红柿花沙司、土豆泥、奶油时蔬

beef

소고기 ГОВЯДИНА ビーフ 牛肉

**74. GRILLED US ANGUS
RIB EYE STEAK** Php 225.00 / OZ
served with buttered vegetables and your choice of
(1) mashed potatoes or (2) French fries

버터 바른 야채 및 (1)으갠 감자 (2)감자튀김 중 선택하시면 함께
나옵니다.

Подается с овощами в сливочном масле и на ваш выбор
(1) с картофельным пюре или (2) картофелем фри

バター味の野菜と、(1) マッシュポテトまたは (2) フライドポテトのどちらか

配菜: 奶油时蔬, 可选: (1) 土豆泥或 (2) 炸薯条

75. LENGUA SULIPEÑA Php 490.00 卢
ox tongue in mushroom sauce, served with
mashed potatoes

으갠 감자가 함께 나오는 머쉬룸 소스를 바른 소 혀바닥

Язык быка в грибном соусе, подается с картофельным пюре

マッシュルームソースで味付けした牛タン - マッシュポテト付き

蘑菇酱牛舌, 搭配土豆泥

76. BEEF RENDANG Php 390.00 卢
Malaysian beef curry with 12 spices,
cooked in coconut milk, served with rice

코코넛 밀크로 요리한 12가지 향신료가 든 말레이시아 소고기 커리.
밥이 함께 나옵니다.

Говядина в малайзийской приправе карри с 12 специями,
приготовленная в кокосовом молоке, подается с рисом

12種類のスパイスを使い、ココナツミルクで調理したマレーシア風ビーフ
カレー - ライス付き

12种香料配制马来西亚咖喱牛肉, 椰汁熬成, 搭配米饭



GRILLED ANGUS RIB EYE

77. BISTEK TAGALOG Php 410.00
thinly-sliced tenderloin flavored with citrus and soy sauce,
served with (1) steamed or (2) garlic rice

감귤소스와 간장소스로 맛을 낸 얇게 썬 안심. 찐 밥 혹은 마늘밥이 나옵니다.

Тонко нарезанная филейная часть, приправленная цитрусовым и
соевым соусом, подается с (1) приготовленным на пару или
(2) чесночным рисом

シトラスと醤油で味付けをした、薄切りテンダーロイン -
(1) 普通ライスまたは(2)ガーリックライス付き

柑香酱烧里脊, 搭配 (1) 香蒸米饭或 (2) 蒜香米饭

78. JAPANESE BEEF CURRY RICE Php 390.00
tender beef in curry sauce mixed with potatoes & carrots

감자와 당근을 섞은 카레소스의 부드러운 소고기

Нежная говядина в соусе карри, смешанная с картофелем и
морковью

じゃがいも、ニンジン、柔らかい牛肉の入ったカレーソース

咖喱土豆胡萝卜烧牛肉

79. BURGER STEAK Php 610.00
flame-grilled Angus beef burger patty with mushroom
gravy sauce, served with egg and rice

머쉬룸 그레이비 소스를 얹은 불꽃에 구운 양고기 소고기 버거 패티.
달걀과 밥이 제공됩니다.

Бургер из говядины сорта Ангус, обжаренный на гриле на открытом
огне, с грибным соусом и соусом из сока жареного мяса, подается с
яйцами и рисом

マッシュルームグレイビーソースで味付けされた、直火焼きアングスビーフバーガー
パテ - 卵とライス付き

明火烤安格斯牛肉汉堡, 浓香蘑菇肉汁酱, 搭配鸡蛋和米饭

80. STEAK TOPPED FRIED RICE Php 520.00
Japanese fried rice, loaded with flavor, topped
with sautéed Angus beef strips

구운 양고기 소고기 스트립을 얹은, 맛이 풍부한 일본식 볶음밥

Японский жареный рис, с приятным вкусом и ароматом, сверху
выкладываются тушеные полосы говядины Ангус

アングスビーフの細切れステーキでトッピングした、豊かな味付けの和風チャーハン

香炒日式和风安格斯牛肉饭

81. SIZZLING BULALO Php 400.00
a tender slice of beef shank, bone marrow and gravy
served on a sizzling plate, served with rice

부드러운 소고기 사태조각, 뼈, 굴수, 그레이비 소스, 지글거리는 접시 위에
밥과 함께 제공됩니다.

Нежный кусочек говяжьей ножки, мозговая косточка с подливой,
подается с рисом - на шипящей металлической тарелке

ホットプレートに盛りつけられた牛すね肉の柔らかなスライス、骨髓、
グレイビー - ライス付き

铁板肉汁牛筋腓盖饭

82. BEEF PARES Php 420.00 卢
a Filipino-style braised beef paired with garlic fried rice
and beef soup

마늘볶음밥과 소고기 수프가 곁들여진 필리핀 스타일의 소고기 찜

Тушеная говядина по-филиппински с чесночным жареным рисом и
супом из говядины

フィリピンスタイルの煮込み牛肉、ガーリックチャーハン、牛肉スープ

菲式炖牛肉, 搭配蒜香炒饭、牛肉汤

chicken

치킨 КУРИЦА チキン 鸡肉

83. PERI PERI CHICKEN WITH CHAHAN RICE Php 400.00 卢

tasty, succulent Portuguese flame-grilled spicy chicken, served with Japanese fried rice and corn

일본식 볶음밥과 옥수수를 곁들인 포르투갈 스타일의 육즙이 풍부한 불꽃 석쇠구이 양념 치킨

Вкусная, сочная, пряная курица по-португальски, обжаренная на гриле на открытом огне, подается с японским жареным рисом и кукурузой

美味しく、ジューシーな、ポルトガル風の直火焼きスパイシーチキン - 和風チャーハンとコーン付き

美味多汁葡萄牙明火炙烤辣鸡肉，配以日本炒饭和玉米

84. BARBECUE CHICKEN Php 390.00 卢

grilled chicken glazed with smoky barbecue sauce, served with (1) steamed rice or (2) java rice

훈제 바베크 소스를 바른 석쇠구이 치킨.
(1) 찐 밥 또는 (2) 자바식 밥이 제공됩니다.

Курица, обжаренная на гриле, под соусом для барбекю, подается с (1) рисом, приготовленным на пару или (2) яванским рисом

スモーキーバーベキューソースで味付けしたグリルドチキン - (1) 普通ライスまたは(2)ジャワライス付き

烤鸡肉配烟熏烧烤酱，配上 (1) 蒸米饭或 (2) 爪哇香米饭

85. CHICKEN INASAL Php 390.00 卢

marinated grilled chicken basted with achiote oil, served with rice and chili-spiked vinegar

아추테 오일을 바른 석쇠구이 양념치킨. 칠리를 섞은 식초와 밥이 함께 나옵니다.

Маринованная курица, обжаренная на гриле с маслом аchiote, подается с рисом и чилийским уксусом

アチュートオイルでマリネしたグリルドチキン - ライスとチリ風味のビネガ一添え

烤腌鸡肉，配米饭和辣椒醋

86. JAPANESE CHICKEN CURRY RICE Php 400.00

chicken in curry sauce, mixed with potatoes & carrots

감자와 당근을 섞은 커리 소스 치킨

Курица в соусе карри, перемешанная с картофелем и морковью

じゃがいも、ニンジン、柔らかい鶏肉の入ったカレーソース

咖喱鸡肉，配有土豆和胡萝卜

87. CHICKEN CURRY (FILIPINO STYLE) Php 400.00

creamy chicken stew with a mild curry flavor, cooked with coconut milk, potatoes and bell peppers, served with rice

코코넛 우유, 감자, 피망으로 요리한, 순한 커리향의 크림 치킨스튜. 밥이 제공됩니다.

Жирная курица, тушенная с неострым соусом карри, приготовленная в кокосовом молоке, с картофелем и болгарским перцем, подается с рисом

コナツツミルク、じゃがいも、ピーマンで調理した、マイルドなカレー風味のクリームチキンシチュー - ライス付き

咖喱奶油鸡肉，椰汁炖煮，佐以土豆、灯笼甜椒，配米饭



CHICKEN INASAL

88. WHOLE CHICKEN BREAST WITH CREAM CHEESE STUFFING Php 570.00

chicken breast served with mashed potatoes and a creamy caramelized onion white sauce

으깬 감자와 달콤한 흰 크림양파소스를 곁들인 닭가슴살

Куриная грудка, подается с картофельным пюре и сливочным карамелизированным луковым белым соусом

マッシュポテト、クリーミーなカaramel玉ねぎのホワイトソースを添えた鶏の胸肉

奶油焦糖洋葱白汁酱鸡胸肉、土豆泥

89. CRISPY FRIED CHICKEN Php 510.00

marinated in Asian spices served with your choice of (1) rice or (2) French fries

아시아 향신료 양념치킨. (1)밥 또는 (2) 감자튀김을 선택할 수 있습니다.

Маринованная курица с азиатскими специями, подается на выбор (1) с рисом или (2) с картофелем фри

アジア風スパイスのマリネ - (1)ライスまたは(2)フライドポテト付き

亚式香料腌制鸡肉，配 (1) 米饭或 (2) 薯条

pork

포크 СВИНИНА ポーク 猪肉

90. CRISPY RACK OF PORK WITH CHAR SIU RICE Php 550.00 卢

pork ribs deep-fried to perfection, served with bacon honey rice

베이컨 허니 라이스가 함께 나오는 완벽하게 조리된 돼지갈비

Свинные ребрышки, жаренные во фритюре с двух сторон, подаются с рисом с медом и беконом

完璧に揚げられたポークリブ - ベーコンハニーライス付き

十成熟香煎猪排，搭配蜜汁叉烧饭

91. LECHON KAWALI Php 520.00 卢

Filipino-style crispy deep-fried pork, served with shrimp paste rice and Asian vinegar and liver sauces

필리핀 스타일의 바삭 익힌 돼지고기. 새우소스 밥과 아시아 식초 및 간 소스가 함께 나옵니다.

Свежая свинина, жаренная во фритюре по-филиппински, подается с рисом, креветками и азиатским, укусным и печеночным соусами

フィリピンスタイルの豚肉のカリカリ揚げ物 - エビのペーストのライス、アジアソース、ピナパース、レバーソース付き

菲式香酥脆皮猪肉虾酱饭，搭配鹅肝酱、香醋

92. CRISPY PATA Php 800.00 卢

Filipino-style deep-fried crispy pork hock, served with rice and Asian sauce (Good for 2)

필리핀 스타일의 바삭 튀긴 돼지 족발. 밥과 아시아 소스와 함께 제공됩니다(2인에게 적함).

Свежий свиной окорок, жаренный во фритюре по-филиппински, подается с рисом и азиатским соусом (2 порции)

フィリピンスタイルの豚のヒザのカリカリ揚げ物 - ライス、アジアソース付き(2人前)

菲式香酥猪蹄，搭配米饭及亚式酱料（双人适宜）

93. PORK BARBECUE Php 480.00

tender skewered pork, marinated and grilled,
served with (1) steamed rice or (2) java rice

양념을 발라 석쇠에 구운 부드러운 돼지고기 꼬치. (1) 찐 밥 또는 (2) 자바식 밥이 제공됩니다.

Нежный свиной шашлык, маринованный и обжаренный на гриле, подается с (1) рисом, приготовленным на пару или (2) яванским рисом

マリネし、グリルされた、柔らかな豚の串焼き
(1) 普通ライスまたは(2)ジャワライス付き

嫩猪肉，腌制烤成，搭配 (1) 蒸米饭或 (2) 爪哇米饭

94. LIEMPO Php 470.00

grilled pork belly served with ensalada and
(1) steamed rice or (2) java rice

샐러드를 곁들인 석쇠에 구운 삼겹살. (1) 찐 밥 또는 (2) 자바식 밥이 제공됩니다.

Свинная подбрюшина, обжаренная на гриле, подается с салатом и (1) рисом, приготовленным на пару или (2) яванским рисом

豚のハラミのグリル-エンサラダと、
(1) 普通ライスまたは(2)ジャワライス付き

炭烤五花肉，搭配蔬菜沙拉以及 (1) 香蕉米饭或 (2) 爪哇香米饭

vegetables

야채 БЛЮДА ИЗ 野菜 蔬菜

95. CHOPSUEY Php 350.00

stir-fried vegetables, pork and shrimp tossed in
thickened sauce

야채볶음, 진한 소스에 넣은 돼지고기와 새우

Жареные овощи, свинина и креветки под толстым слоем соуса

野菜炒め、豚肉、エビの濃厚ソース和え

醬炒海鮮時蔬

96. PINAKBET Php 370.00

mixed vegetables sautéed in shrimp, pork
and shrimp paste

새우, 돼지고기, 새우소스와 함께 구운 혼합야채

Смесь овощей, тушенных в пасте из креветок и свинины

エビ、豚肉、エビペーストでソテーしたミックス野菜

虾酱猪肉炒蔬菜

97. GINATAANG GULAY Php 320.00

mixed vegetables stewed in coconut milk

코코넛 우유를 넣고 끓인 혼합야채

Смесь овощей, тушенных в кокосовом молоке

ココナツミルクのミックス野菜シチュー

椰汁蔬菜浓汤



specialty dishes

특별 요리 ОСОБЫЕ БЛЮДА
スペシャル料理 精选肉类

98. CROCODILE BARBECUE* Php 910.00

marinated with Asian spices, grilled to perfection and
glazed with barbecue sauce

아시아 향신료로 양념, 석쇠에서 완벽히 굽고 바베크 소스를 바름

Маринованный азиатскими специями, обжаренный до готовности и политый соусом для барбекю

アジア風スパイスでマリネし、完璧にグリルし、バーベキューソースで味付け

亚洲香料腌制，浓郁烧烤酱

99. CROCODILE IN COCONUT MILK* Php 520.00

stewed in fresh coconut cream, mildly spiced with chili
pepper, served with rice

신선한 코코넛 크림으로 끓임, 고추로 은화하게 양념함.
밥이 함께 나옵니다.

Тушеный со свежими кокосовыми сливками, слегка приправленный перцем чили, подается с рисом

チリペッパーで軽く味付けした、
新鮮なココナツミルクのシチュー - ライス付き

新鮮椰汁奶油鳄鱼汤，中辣，配米饭

100. FRIED CROCODILE STRIPS* Php 590.00

thinly-sliced crocodile meat, stir-fried in garlic,
leeks and Chinese wine, served with rice

마늘, 부추, 중국산 와인을 넣고 볶은 얇게 자른 악어고기. 밥이 함께 나옵니다.

Тонко нарезанное мясо крокодила, обжаренное с чесноком, луком-пореем и китайским вином, подается с рисом

ワニ肉の薄切り、ガーリック、ネギ、中華ワインの炒め物
- ライス付き

中式蒜香红酒鳄鱼片

* Hygienically farm grown Palawan crocodile.
Fed daily with chicken & pork. NMIS permit #06-106207CL



dessert

디저트 DECEPT デザート 甜点



MIXED FRUIT PLATTER



MANGO PANNA COTTA

101. MAIZ CON HIELO Php 250.00

mix of shaved ice, sweet corn kernels, sugar, and milk

가루 얼음, 달콤한 옥수수씨, 설탕, 우유

Микс из ледяной стружки, кукурузных зерен, сахара и молока

かき氷、スイートコーン、砂糖、ミルクのミックス

牛奶玉米冰汁

102. MIXED FRUIT PLATTER Php 330.00

seasonal fruits served with ice

얼음이 함께 나오는 계절 과일

Сезонные фрукты, подаются со льдом

氷を添えた季節のフルーツ

时鲜水果冰

103. MANGO PANNA COTTA Php 290.00

milk infused with mango puree topped with mango compote

망고 콤포트를 얹고 망고 푸레를 넣은 우유

Молоко, влитое в пюре из манго, политое манговым компотом

マンゴーのピューレを染み込ませ、マンゴーのコンポートをトッピングしたミルク

芒果牛奶上覆芒果泥

104. CLASSIC HALO-HALO Php 320.00

Filipino dessert of shaved ice mixed with milk, various tropical fruits and sweet beans

우유, 다양한 열대과일, 스위트 빈을 섞은 필리핀 가루 얼음 디저트

Филиппинский десерт с ледяной стружкой, молоком, различными тропическими фруктами и сладкими бобами

かき氷、ミルク、様々なトロピカルフルーツと、甘い豆を混ぜたフィリピンのデザート

菲式牛奶冰沙，搭配各式热带水果以及蜜汁芸豆

105. MOLTEN CHOCOLATE CAKE Php 350.00

WITH PINEAPPLE ICE CREAM

served with caramel and strawberry sauce

카라멜과 딸기소스가 곁들여 나옵니다.

Подается с карамельным и клубничным соусом

キャラメルとイチゴのソース添え

搭配焦糖草莓酱

106. TURON Php 290.00

deep-fried bananas sprinkled with brown sugar, served with vanilla ice cream

노랑설탕을 뿌린 바나나 튀김, 바닐라 아이스크림이 함께 나옵니다.

Обжаренные во фритюре бананы, посыпанные коричневым сахаром,

подаются с ванильным мороженым

ブラウンシュガーをまぶした揚げバナナのバニラアイスクリーム添え

黑糖炸香蕉，搭配香草冰淇淋

107. MAJA BLANCA Php 250.00

coconut pudding

코코넛 푸딩 Кокосовый пудинг

ココナツプリン

椰子布丁

108. SAGING CON HIELO Php 290.00

famous Filipino dessert made of saba bananas cooked in brown sugar syrup, served with crushed ice and milk

노랑설탕 시럽에 넣고 요리한 사바 바나나로 만든 유명한 필리핀식 디저트.

잘게 부순 얼음과 우유가 함께 나옵니다.

Знаменитый филиппинский десерт из сабейских бананов,

приготовленный в сиропе из коричневого сахара, подается с дробленым льдом и молоком

ブラウンシュガーのシロップで調理したサババナナを使った、フィリピンの有名なデザート -

砕いた氷とミルク添え

享誉世界的菲式甜点——黑糖糖浆香蕉冰牛奶