

特色菜品

Sirena 鲜蚝

Gallagher 生蚝

这种精心挑选的 Gallagher 特级生蚝生长周期达 30 个月，生长于未受破坏的独特水域，品质上乘，味道与众不同，清甜中带有一丝泥炭和碘的后味，可媲美优质爱尔兰威士忌。Irish Premium Oysters 公司还致力于 Origin Green 可持续发展计划，以提高资源效率，尽可能减少对环境的影响，并增强生态意识。

	Php	Shangri-La Circle
Gallagher Irish ^R 极品生蚝 70 - 90mm	365 每份	100
Gallagher Irish ^R 极品特大生蚝 170-200mm	550 每份	150

法国芬蒂克劳生蚝

法国芬蒂克劳生蚝 产自全球大型牡蛎产区的知名生蚝。此类生蚝从外海采收后将放养在齐膝深的克劳池（长方形盐池）里，在此养殖至少一个月后，生蚝会更加肥硕，而且池塘的水体中含有大量浮游植物，也会使生蚝变得更为甜美，果味更浓。

	Php	Shangri-La Circle
法国芬蒂克劳生蚝 ^R 生蚝 60 - 70mm	410 每份	112

选择烹饪风味

新鲜生蚝 ^{C N GF DF}

搭配菲律宾风味油醋汁
(火葱、醋、柠檬、姜、辣椒)

烤生蚝 ^{C GF DF}

搭配阿根廷香辣酱

焗生蚝 ^S

搭配香槟沙巴翁/乳酪白酱

C - 辣味

N - 含坚果

P - 含猪肉

S - 招牌菜式

R - 源于自然

V - 素食

VG - 纯素

GF - 无麸质

DF - 无乳制品

SF - 含海鲜

以菲律宾比索计价，包含增值税，另加收 10% 服务费和 2.2% 地方政府税。

冷盘前菜

酸橘汁腌鱼 **S SF GF DF**

大耳马鲛鱼、芫荽油、卡曼橘、椰奶

辣三文鱼沙拉配天妇罗碎 **SF**

日式辣味蛋黄酱、辣椒油、芝麻、新鲜生菜、天妇罗碎、三文鱼籽

亚洲热带风情沙拉

C N V VG GF
卷心菜丝、菠萝、椰子、胡萝卜、红洋葱、香菜、泰式酸辣调味汁

金枪鱼鞑靼配椰杏奶油 **N SF GF DF R**

姜、味醂、日式酱油、黄鳍金枪鱼、椰杏奶油、草莓

虎虾沙拉

C N GF DF
冬阴功腌料烤虾、木瓜凉拌卷心菜、烤花生、薄荷、罗勒和香菜，配泰式调味汁

蟹肉沙拉

SF GF
蟹肉、酸橙蛋黄酱、柚子、鳄梨酱

腌金枪鱼腩番茄沙拉

SF GF DF
番茄、红洋葱、柑橘

热盘前菜

烤章鱼 **SF**

烤本地章鱼、奶油土豆泥、西班牙辣椒粉、橄榄油

虎虾天妇罗 **SF**

天妇罗虾、椰丝、芒果酸辣酱

什锦炸丸子 **SF P**

蒜蓉辣椒虾肉炸丸、伊比利亚火腿炸丸、小鱿鱼炸丸

焗扇贝 **SF DF P**

智利扇贝、焦糖洋葱、伊比利亚火腿、雪利酒、面包屑

柠檬蒜香

黑贻贝 **SF GF DF**

蒸大西洋贻贝、橄榄油、蒜、柠檬、月桂叶

炸水晶虾仁 **C SF**

香酥虾仁、Pinakurat 椰子醋、辣味蛋黄酱

猪肉沙嗲 **C N P GF DF**

猪肉烤串、印尼风味腌料、腰果酱、印尼甜酱油

汤类

Php Shangri-La Circle

660 180

奶油海鲜浓汤 **S SF**

奶油海鲜浓汤配黑贻贝、虎虾、鱿鱼和红鲷鱼

720 196

泰式椰子海鲜汤 **C SF DF GF**

辣味椰子汤配白菜、虎虾、蛤蜊、鱿鱼和扇贝

590 161

纯素姜味柠檬草南瓜汤 **V VG DF**

南瓜、姜、洋葱、椰子奶油、柠檬草

860 235

990 270

1,290 352

690 188

Php Shangri-La Circle

750 205

烤金枪鱼排配油封土豆 **SF GF DF R**

本地黄鳍金枪鱼鱼柳、蒜油、烤土豆和油封辣椒

1,400 382

大虾意式宽面配藏红花酱汁 **C SF**

意大利宽面、大虾、鲜虾浓汤、藏红花

550 150

1,250 341

1,200 327

750 205

690 188

Php Shangri-La Circle

880 240

990 270

520 142

Php Shangri-La Circle

2,550 695

2,450 668

1,350 368

1,750 477

1,250 341

电子礼宾服务

一切触手可及



扫描二维码，浏览菜单或详细了解度假酒店和优惠活动

陆上美味

Php Shangri-La Circle

爪哇酱汁排骨 **S C P GF DF**

印尼酱汁猪肋排

1,850 505

Jack Creek 西冷牛排 **GF**

烤安格斯西冷牛排、蒜香醋汁油封辣椒，配手切薯条

3,800 1,036

米沙鄢风味烤粟米鸡

菲律宾风味烤鸡，以红木籽油、卡曼橘、蒜和柠檬草调味

1,750 477

叁巴炒天贝 **N V VG R**

辣味叁巴酱炒天贝

780 213

共享美味

双人份

Php Shangri-La Circle

香菜柠檬糖醋红鲷鱼 **S SF**

油炸去骨红鲷鱼，用东方糖醋汁烹制，以香菜和柠檬调味

3,200 873

巴厘岛海鲜拼盘 **S SF GF C N**

烤澳洲肺鱼、大虾和蛤蜊，用巴厘岛风味叁巴辣虾酱烹制，配蒜香米饭

6,600 1,800

Sirena 经典烤海鲜塔 **S SF GF**

巴拉望龙虾、虎虾、石斑鱼排、红鲷鱼、扇贝、章鱼、蛤蜊，配白米饭、蒜香米饭和炸薯条

13,900 3,791

C - 辣味 **N** - 含坚果 **P** - 含猪肉 **S** - 招牌菜式 **V** - 素食 **VG** - 纯素 **GF** - 无麸质 **DF** - 无乳制品 **SF** - 含海鲜 **R** - 源于自然

以菲律宾比索计价，包含增值税，另加收 10% 服务费和 2.2% 地方政府税。

甜品

	Php	Shangri-La Circle
白巧克力挞 白巧克力卡仕达酱 配自制椰子冰淇淋	480	131
长滩岛香蕉派 S N 拉卡坦香蕉、花生酱、 咸味香草太妃焦糖酱、 曲奇冰淇淋	530	145
巧克力奶油蛋糕 N 咖啡冰淇淋、粉红胡椒瓦片脆饼、 榛子曲奇	480	131
奥利奥芝士派 奥利奥底、奶油芝士	480	131
罗勒意式奶冻 罗勒意式奶冻、芒果冰淇淋、 全麦饼干碎、鲜芒果、罗勒叶	450	123
热带水果拼盘 V VG GF DF	530	145
香蕉花生酱冰淇淋 N V VG GF DF 香蕉配黑巧克力酱和 焦糖花生	530	145

如想查看中文、日语和韩语的菜单说明，
请扫描此二维码。



Chinese
中文



Korean
한국어



Japanese
日本語

C - 辣味 **N** - 含坚果 **P** - 含猪肉 **S** - 招牌菜式 **R** - 源于自然
V - 素食 **VG** - 纯素 **GF** - 无麸质 **DF** - 无乳制品 **SF** - 含海鲜

以菲律宾比索计价，包含增值税，另加收 10% 服务费和 2.2% 地方政府税。