

# スペシャル シレーナ生牡蠣

## ギャラガーオイスター

30か月の月齢で手作業で収穫される最高品質の牡蠣、ギャラガースペシャルオイスターは、手つかずの自然がもたらす独特の味わいがあります。甘さの中にピートの香りとヨードの後味があり、良質なアイリッシュウイスキーに例えられることもあります。また、アイリッシュプレミアムオイスターズでは、サステナビリティ活動「オリジングリーン」にも参加し、資源効率の向上や環境への影響の抑制、エコロジーへの意識向上に取り組んでいます。

|  | Php        | Shangri-La Circle |
|--|------------|-------------------|
| ギャラガーアイリッシュ R<br>プレミアム70 - 90mm        | 365 一切れあたり | 100               |
| ギャラガーアイリッシュ R<br>プレミアム170 - 200mm ジャンボ | 550 一切れあたり | 150               |

## フィーヌ・ドウ・クレール

世界最大の牡蠣の生産地で採れた有名な牡蠣。これらの牡蠣は、膝が浸かる深さのクレール（長方形の塩田）で1か月以上熟成させて仕上げられます。熟成中に大きくなり、塩田の水と植物プランクトンによって、より甘く、よりフルーティーになります。

|                                | Php        | Shangri-La Circle |
|--------------------------------|------------|-------------------|
| フィーヌ・ドウ・クレール R<br>牡蠣 60 - 70mm | 410 一切れあたり | 112               |

## 調理スタイルをお選びください

### 生牡蠣 C N GF DF

ピノイ風ビネグレット  
エシャロット、酢、レモン、ショウガ、唐辛子)

### 焼き牡蠣 C GF DF

チミチュリソースでお召し上がりください

### 牡蠣のグラタン S

シャンパンサバイオンソース/モルネーソースでお召し上がりください

C - 唐辛子を含みます N - ナッツを含みます P - 豚肉を含みます S - 特製料理 R - 自然に溶け込んだ味覚  
V - ベジタリアン VG - ビーガン GF - グルテンフリー DF - 乳製品不使用 SF - 魚介類を含みます

料金はフィリピンペソによる価格で、付加価値税（VAT）が含まれており、10%のサービス料、および2.2%の地方自治税が加算されます。

# 冷たい前菜

|   |       |     |
|---|-------|-----|
| キラウィン <b>S SF GF DF</b><br>サワラ、コリアンダーオイル、カラマンシー（四季橘）、ココナッツミルク   | 660   | 180 |
| スパイシー生サーモンサラダ、<br>天かす添え <b>SF</b><br>ぴりから和風マヨネーズ、ラー油、<br>ごま、新鮮なレタス、天かす、いくら                            | 720   | 196 |
| アジア風トロピカルサラダ <b>C N V VG GF</b><br>キャベツの千切り、パインアップル、ココナッツ、人参、<br>紫玉ねぎ、コリアンダー、ナムジンドレッシング               | 590   | 161 |
| マグロのたたき、ココナッツと<br>アーモンドクリームを添えて <b>N SF GF DF R</b><br>生姜、みりん、たまり醤油、キハダマグロ、<br>アーモンドとココナッツのクリーム、イチゴ   | 860   | 235 |
| 車海老のサラダ <b>C N GF DF</b><br>車海老のグリル、トムヤムソースマリネ、パパイヤサラダ、ロー<br>ストピーナッツ、ミント、バジル、コリアンダー、タイ風ドレ<br>ッシングを添えて | 990   | 270 |
| カニのサラダ <b>SF GF</b><br>カニ、ライムマヨネーズ、ザボン、ワカモレ   | 1,290 | 352 |
| マグロのトロのエスカベッシュとトマ<br>トサラダ <b>SF GF DF</b><br>トマト、紫玉ねぎ、シトラス  | 690   | 188 |

# 温かい前菜

|   |       |     |
|---|-------|-----|
| タコのグリル <b>SF</b><br>地元産タコのグリル、クリーミーマッシュポテトピュレ、ス<br>ペイン産パプリカ、オリーブオイル           | 750   | 205 |
| 車海老の天ぷら <b>SF</b><br>海老の天ぷら、ドライココナッツ、マンゴー<br>チャツネ                             | 1,400 | 382 |
| コロッケの盛り合わせ <b>SF P</b><br>ガーリックチリと海老のコロッケ、<br>イベリコハムのコロッケ、子イカのコロッケ            | 550   | 150 |
| ホタテのグラタン <b>SF DF P</b><br>チリ産ホタテ、カラメルオニオン、イベリコハム、シェリー<br>酒、パン粉               | 1,250 | 341 |
| ムール貝の<br>レモンとニンニク添え <b>SF GF DF</b><br>蒸した大西洋産ムール貝、オリーブオイル、ニンニク、<br>レモン、ベイリーフ | 1,200 | 327 |
| 小海老の唐揚げ <b>C SF</b><br>カリカリに揚げた小海老、ピナクラットピネガー、<br>スパイシーマヨネーズ                  | 750   | 205 |
| 豚の串焼き <b>C N P GF DF</b><br>豚の串焼き、インドネシア風マリネ、<br>カシューナッツバター、ケチャップマニス          | 690   | 188 |

# スープ

|   |     |     |
|---|-----|-----|
| クリーミーなシーフードビスク <b>S SF</b><br>クリーミーなシーフードビスク、ムール貝、車海<br>老、イカ、金目鯛入り                | 880 | 240 |
| タイ風ココナッツ<br>シーフードスープ <b>C SF DF GF</b><br>スパイシーココナッツスープ、チンゲンサイ、<br>車海老、貝、イカ、ホタテ入り | 990 | 270 |
| ビーガンレモングラスジンジャ<br>ーパンクンスープ <b>V VG DF</b><br>カボチャ、生姜、玉ねぎ、<br>ココナッツクリーム、レモングラス     | 520 | 142 |

# メインコース シーフード

|  |       |     |
|--|-------|-----|
| ボラカイ産カニのスイートチリ<br>ソース <b>S C SF R</b><br>イチョウガニの<br>自家製スイートチリソース炒め                         | 2,550 | 695 |
| ボラカイ産大海老 <b>SF GF</b><br>地元産の大海老のグリル、<br>くるみバター添え  | 2,450 | 668 |
| 南国風フィッシュカレー <b>C SF GF DF</b><br>地元産ハタのカレーソース煮込み、<br>野菜とコリアンダー添え                           | 1,350 | 368 |
| マグロのステーキ、<br>じゃがいものコンフィ添え <b>SF GF DF R</b><br>地元産キハダマグロのロース、ガーリックオイル、ペ<br>イクドポテト、唐辛子のコンフィ | 1,750 | 477 |
| 車海老のフェットウチーネ、サ<br>フランソース <b>C SF</b><br>フェットウチーネの Pasta、大海老、海老のビスク、<br>サフラン                | 1,250 | 341 |

## E-コンシェルジュ

すべてを指先で



QRコードをスキャンすると、当店のメニュー、当リゾー  
トの詳細情報や オファーをご覧ください。

# 肉料理

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| ポークリブのジャバ<br>風グレース <b>S C P GF DF</b><br>ベビーバックリブのインドネシア風グレース  | 1,850 | 505   |
| ジャッククレークサーロインス<br>テーキ <b>GF</b><br>アンガスビーフのサーロインステーキ、唐辛子のバルザ<br>ミコとニンニク風味のコンフィ、ハンドカットの フライ<br>ドポテト添え | 3,800 | 1,036 |
| コーンフェッドチキンのグリル<br>ビサヤス風<br>フィリピン風チキンのグリル、アチュエテオイル、カラ<br>マンシー、ニンニク、レモングラス                             | 1,750 | 477   |
| テンペのサンバルゴ<br>レン炒め <b>N V VG R</b><br>揚げたテンペのスパイシーサンバルソース炒め   | 780   | 213   |

# シェア料理

2名様向け

|   |        |       |
|---|--------|-------|
| 金目鯛の甘酢あんかけ、<br>コリアンダーとレモン添え <b>S SF</b><br>甘酢あんをからめた骨なし金目鯛の<br>唐揚げ、レモンとコリアンダー添え                               | 3,200  | 873   |
| バリ風シーフードの盛り合わせ <b>S SF GF C N</b><br>バラマンディのグリル、大海老、貝類と<br>バリ風サンバルテラソース、<br>ガーリックライス添え                        | 6,600  | 1,800 |
| シレーナ特製<br>シーフードのグリルのタワー <b>S SF GF</b><br>パラワン産ロブスター、車海老、ラブラブのフィレ、<br>金目鯛、ホタテ、タコ、貝類、<br>白米、ガーリックライス、フレンチフライ添え | 13,900 | 3,791 |

**C** - 唐辛子を含みます **N** - ナッツを含みます **P** - 豚肉を含みます **S** - 特製料理 **V** - ベジタリアン **VG** - ビーガン **GF** - グルテンフリー **DF** - 乳製品不使用 **SF** - 魚介類を含みます **R** - 自然に溶け込んだ味覚

料金はフィリピンペソによる価格で、付加価値税（VAT）が含まれており、10%のサービス料、および2.2%の地方自治税が加算されます。

# デザート

Php



## ホワイトチョコレートタルト

480 131

ホワイトチョコレートカスタード、  
自家製ココナツアイスクリーム添え

## ボラカイ風バナナパイ S N

530 145

ラカタンバナナ、ピーナツバター、  
塩キャラメルトフィーソースバナナ、  
クッキーアイスクリーム

## チョコレートクレーン N

480 131

コーヒーアイスクリーム、ピンクペッパーチュイール、  
ヘーゼルナツクッキー

## オレオチーズパイ

480 131

オレオベース、クリームチーズ

## バジルパンナコッタ

450 123

バジルパンナコッタ、マンゴーアイスクリーム、  
砕いたグラハムクラッカー、フレッシュマンゴー、バジルの葉

## Tropical Fruit Platter V VG GF DF

530 145

## バナナピーナツバター アイスクリーム N V VG GF DF

530 145

バナナとダークチョコレートソース、  
キャラメルピーナツ

中国語、日本語、韓国語の説明をご覧になりたい方は、こちらのQRコードをスキャンしてください。



Chinese  
中文



Korean  
한국어



Japanese  
日本語

**C** - 唐辛子を含みます **N** - ナツを含みます **P** - 豚肉を含みます **S** - 特製料理 **R** - 自然に溶け込んだ味覚  
**V** - ベジタリアン **VG** - ビーガン **GF** - グルテンフリー **DF** - グルテンフリー **SF** - 魚介類を含みます

料金はフィリピンペソによる価格で、付加価値税（VAT）が含まれており、10%のサービス料、および2.2%の地方自治税が加算されます。