



— FOOD MENU —



VINTANA



品尝东方美食，
欢庆美好时光



语言



Chinese



Korean



Japanese

请扫描此二维码，查看中文、日语和韩语版菜单



菲律賓
美食之旅

Katakam takam





酸橘汁腌金枪鱼

开胃菜



Php Shangri-La Circle

烤茄子 480 150
虾仁沙拉



烤茄子片
配虾仁和浓郁沙拉酱
伊罗戈斯大区

酸橘汁腌金枪鱼 820 250



用卡曼橘汁腌制的生金枪鱼，
加入洋葱、姜和辣椒调拌
保和省



Php Shangri-La Circle

红薯叶 460 140
咸蛋沙拉



菲律宾红薯叶沙拉
内湖省

酥脆虾饼 620 190



虾肉蔬菜馅饼
内湖省

汤类



Php Shangri-La Circle

椰子鸡汤 490 150



椰汁炖鸡肉，配姜、
柠檬草和蔬菜
西米沙鄢地区

牛骨汤 880 270



煨牛腱，牛肉汤
放入洋葱、
蒜、胡椒、卷心菜、
玉米棒和青豆调味
南吕宋地区



Php Shangri-La Circle

酸汤虾 780 240



酸汤，配大虾、罗望子、
卡曼橘和蔬菜
马尼拉大都会区



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
所有价格如有变动，恕不另行通知。



烤鱿鱼

主菜



Shangri-La
Circle

Php

230

铁板猪头肉

P C GF

猪肉头和猪肝切碎，
放入卡曼橘汁、洋葱和
辣椒调味，在铁板上烹制，
上淋生鸡蛋

邦板牙省

花生酱炖牛尾 950 290

S N SF GF DF

浓花生酱炖牛尾，
配茄子、四季豆和
香蕉花

邦板牙省

菲式炸五花肉 880 270

P DF C

脆炸五花肉、酱醋汁、
辣椒、洋葱和肝酱
伊罗戈斯大区

菲式炖牛肉 950 290

C P

炖牛肉，加入番茄酱、
肝酱、青椒和土豆烹制
马尼拉大都会区

脆皮猪蹄膀 1,800 550

C P DF

酥炸猪蹄膀，
酱醋汁、辣椒和洋葱
马尼拉大都会区

蓝枪鱼排 780 240

DF C SF

旗鱼排，佐配香料和
酱油、卡曼橘
桑托斯将军城地区



Shangri-La
Circle

Php

240

醋烹

鸡猪肉

C P DF

酱油、椰子醋和
大蒜焖炖
鸡肉和猪肉
内湖省

菲式椰汁大虾 1,100 340

SF C DF GF

椰奶煮大虾
配南瓜、四季豆和辣椒
邦板牙省

菲式烤鸡 780 240

S DF GF

卡曼橘醋汁
腌鸡肉
巴科洛德地区

菲式牛排 1,280 390

DF

酱牛肉薄片
卡曼橘汁和蒜，配煎洋葱
马尼拉大都会区

烤鱿鱼 880 270

SF C

烤鱿鱼，以酱油、
卡曼橘汁和蒜腌制
马尼拉大都会区

C 辣味

RN 源于自然

N 含坚果

P 含猪肉

S 招牌单品

V 素食

VG 纯素

GF 无麸质

DF 无乳制品

SF 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
所有价格如有变动，恕不另行通知。



≈≈
海鲜酱炒面
≈≈

面条

Php Shangri-La Circle

海鲜酱炒面 820 250



海鲜浓汤粉丝，
配熏鱼、豆腐、虾和猪肉

邦板牙省

Php Shangri-La Circle

菲式炒面 780 240



米粉配鸡肉、
猪肉和蔬菜

阿布拉省

素菜

Php Shangri-La Circle

茄子煎蛋 450 140



烤茄子煎蛋，佐配
香蕉番茄酱

比科大区

Php Shangri-La Circle

纯素炖时蔬 420 130



菲式炖蔬菜

伊罗戈斯大区

椰汁香蕉花 420 130



将香蕉花放入
椰奶中烹制，配虾酱和辣椒

西民都洛省

C 辣味

RN 源于自然

N 含坚果

P 含猪肉

S 招牌单品

V 素食

VG 纯素

GF 无麸质

DF 无乳制品

SF 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
所有价格如有变动，恕不另行通知。



嘉年华拼盘

家庭装嘉年华



Shangri-La
Circle

Php

海鲜拼盘

7,200

2,180

SF

刺龙虾、大虾、贻贝、扇贝、鱿鱼、
蒸茄子、蒸秋葵、空心菜
咸蛋沙拉（当地菠菜沙拉）、
茄子煎蛋、蒜香饭和蒸米饭

嘉年华拼盘

6,800

2,060

SF

P

刺龙虾、大虾、贻贝、扇贝、鱿鱼、
猪肉烧烤、鸡肉烧烤、炸五花肉、
烤鸡腿、蒸茄子、蒸秋葵、
空心菜咸蛋沙拉（当地菠菜沙拉）、
茄子煎蛋、蒜香饭和蒸米饭

C

辣味

RN

源于自然

N

含坚果

P

含猪肉

S

招牌单品

V

素食

VG

纯素

GF

无麸质

DF

无乳制品

SF

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
所有价格如有变动，恕不另行通知。



亚洲风味



≈≈
烤花生
柚子沙拉
≈≈



沙拉



烤花生 460 140
柚子沙拉



柚子、香菜、薄荷、火葱、
胡萝卜丝、酸橙汁、鱼露、糖、
辣椒和烤花生

日式海带沙拉 470 150



黄瓜、紫甘蓝、圣女果、
毛豆、芝麻、酱油、米醋、
芝麻油、姜、蒜和味噌

越南风味 490 150
花生酱
虾肉春卷



熟虾、生菜、黄瓜、胡萝卜、
薄荷和香菜

开胃菜



天妇罗虾 820 250



天妇罗酥炸大虾，
天妇罗酱

酱焖鸭 820 250
春卷



鸭肉丝，配海鲜酱、蒜、
姜、胡萝卜丝、卷心菜和香菜

C 辣味

RN 源于自然

N 含坚果

P 含猪肉

S 招牌单品

V 素食

VG 纯素

GF 无麸质

DF 无乳制品

SF 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
所有价格如有变动，恕不另行通知。

≈≈
红烧
牛肉面
≈≈



汤面

Php Shangri-La Circle

纯素 780 240

担担面



小麦面、蘑菇、
豆腐酱、辣椒油、山核桃
和青菜

红烧 890 270

牛肉面



牛肉汤、鸡蛋面、红烧牛肉
牛腩肉配青葱、辣椒
和蒜

Php Shangri-La Circle

海鲜叻沙 850 260



马来叻沙、大虾、
鸡蛋、豆腐、豆芽

泰式虾仁炒粉 880 270



泰式米粉，配虾仁、
豆芽、豆腐、罗望子、花生和鸡蛋

C 辣味

RN 源于自然

N 含坚果

P 含猪肉

S 招牌单品

V 素食

VG 纯素

GF 无麸质

DF 无乳制品

SF 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
所有价格如有变动，恕不另行通知。



海南鸡饭

主菜

	Php	Shangri-La Circle		Php	Shangri-La Circle
中式黑椒牛肉	2,200	670	清蒸鳕鱼排	820	250
			 		
用酱油、蚝油腌制，放入洋葱片和青椒煸炒			酱油、姜和芝麻油		
马沙文咖喱配油封鸭腿和烤菠萝	1,750	530	娘惹咖喱鸡	780	240
 			  		
泰式咖喱鸭肉，配肉桂、小豆蔻、丁香、肉豆蔻、柠檬草、高良姜、卡菲尔酸橙叶和椰奶，佐以茉莉香米饭			咖喱酱，加入椰奶、柠檬草、蒜、姜和洋葱烹制		
菠菜起司咖喱	850	260	泰式菠萝虾仁炒饭	890	270
 					
印度农家干酪块，放入香浓菠菜肉汁中烹制，佐以印度香米和印度烤饼			茉莉香米，放入菠萝、虾仁、洋葱、蒜、胡萝卜和甜椒翻炒		
韩式拌饭	720	220	黄油炖鸡 (黄油鸡)	880	270
蒸米饭，上盖牛肉、煎蛋、酱油、菠菜、豆芽、胡萝卜、蘑菇和西葫芦					
海南鸡饭	760	230	将鸡肉放入浓郁的奶油T番茄酱中烹制而成，佐以印度香米饭和印度烤饼		
			香辣土豆花椰菜	650	200
白切鸡，配传统佐料。辣椒酱、姜汁酱、老抽、黄瓜片和清鸡汤			  		
			土豆和花椰菜，用各种香料烹制，佐以印度香米饭和印度烤饼		

 辣味

 素食

 源于自然

 纯素

 含坚果

 无麸质

 含猪肉

 无乳制品

 招牌单品

 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
所有价格如有变动，恕不另行通知。

抹茶提拉米苏



配菜 / 面包



Php

Shangri-La
Circle

白米饭 60 20

蒜香米饭 120 40

炸薯条 330 100

薯角 380 120

土豆泥 380 120

印度煎饼 200 70

蒜香烤饼 200 70

芝士烤饼 200 70

甜品



Php

Shangri-La
Circle

百香果芝士蛋糕 460 140

抹茶提拉米苏 450 140

夏日帕芙洛娃蛋糕 420 130

海盐焦糖布朗尼 480 150

菲式椰奶鲜果碎冰 390 120

苦甜巧克力蛋糕 450 140

椰挞 360 110

时令鲜果拼盘 390 120

每勺冰淇淋 190 60

辣味

素食

源于自然

纯素

含坚果

无麸质

含猪肉

无乳制品

招牌单品

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
所有价格如有变动，恕不另行通知。

