

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 理念

我们的厨房全年 24 小时开放，为您提供美味、健康、实惠的餐饮

我们全新的现代化厨房设有大型服务窗口。  
您可以通过观看我们的厨师工作来亲眼目睹  
您所订购的餐饮来自最干净、卫生的场所。

为了使我们的延伸服务成为可能，  
晚上11点至早上6点之间订购的餐饮需支付 15% 的附加费。

客房服务费用为每托盘100比索。

所有菜单价格均以比索为单位。

我们提供清真选项 

我们提供儿童份量 

同时我们也提供早餐、半膳和全膳套餐，

价格请咨询前台。

我们可以做儿童份量，请询问您的服务员。

我们对菜单的菜色、甜点的种类、质量感到特别自豪。

在这里度假时请忘记节食，放松身心，尽情享受。  
我们可以为您的生日或其他您想要庆祝的特殊场合烘焙蛋糕。

如果您想要我们菜单上没有的菜色，  
请告知我们，我们将捷径所能来满足您的需求；  
请提前通知我们以获得最佳效果。

您可能有兴趣了解的一些事项：

我们所使用的面包均在现场烘焙：面包、法棍面包、  
帕尼尼面包、大蒜包、小圆面包和奶油蛋卷。

我们的大部分蔬菜均来自当地农民，  
鸡肉也来自当地农场。

我们的牛肉经过谷饲认证，由美国和巴西进口，  
我们的羊肉则是由澳大利亚进口。

为了保证新鲜，我们的三文鱼和黄鳍金枪鱼都采购与当地供应商。

其他海鲜产品我们也尽可能向当地源头采购。

我们客房里的饮用水和制作冰块用的都是相同的纯净水。

我们采用现代最佳实践的方式来处理和准备您的餐点，  
让您可以轻松、放心的享用。



# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 早餐

开放至下午6点钟

### 麦片

麦片配新鲜水果、天然酸奶和牛奶

BF01

550

### 鲜果沙拉

当地时令水果搭配天然酸奶和蜂蜜

BF08

530

### 法式吐司

香煎蛋面包、牛奶、糖和肉桂配上枫糖浆

BF02

400

### 香蕉煎饼

美式煎饼配烤香蕉和枫糖浆

BF09

400

### 煎蛋卷、火腿和奶酪

传统的 3 个鸡蛋煎蛋卷，可选择火腿和奶酪或烟熏三文鱼

BF03

400

### 培根鸡蛋山

烤芝麻面包搭配脆皮培根、单面鸡蛋和 HP 酱

BF10

350

### 吐司上加肉末

美味的肉末吐司上配水波蛋和荷兰酱

BF04

400

### 泡沫吱吱声

炸土豆、洋葱和火腿配水波蛋和荷兰酱

BF11

450

### 班尼迪克、蛋

奶油蛋卷面包配脆培根、水波蛋和荷兰酱

BF05

450

### 鸡蛋蒙特利尔

奶油蛋卷面包配烟熏三文鱼、水波蛋和荷兰酱

BF12

550

### 培根鸡蛋

脆皮培根、任意风格的鸡蛋、烤番茄和吐司

BF06

400

### LLV 全套早餐

脆皮培根、香肠、烤豆酱、烤番茄、薯饼、吐司和任意风格的鸡蛋

BF13

630

### 菲律宾式早餐

蒜蓉炒饭、鸡蛋和您选择的牛肉Tapa、猪肉Tocino、Longanisa(菲式香肠)或Daing na Bangus (香煎遮目鱼)

咸牛肉

BF07

400

450

### 早餐卷饼

包裹在玉米饼中有香肠、鸡蛋、奶酪和莎莎酱

BF16

600



有关附加费的重要信息可在封面页上找到

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 饮品

### 咖啡

CF01	酿制咖啡	95
CF02	单Espresso	105
CF03	双Espresso	125
CF04	平拿铁	125
CF05	咖啡拿铁	125
CF06	卡布奇诺	125
CF07	玛奇朵	150

调酒配Espresso 280

CF08	Bailey's
CF09	爱尔兰威士忌与奶油
CF10	Grand Marnier
CF11	Kahlua和奶油
CF12	Cointreau和奶油

### 茶

杯子 60	茶壶 120
英式早餐	BT01C BT01P
立顿	BT02C BT02P
绿茶	BT03C BT03P
薄荷茶	BT04C BT04P

### 冰和星冰乐

冰柠檬茶	90
IF01	
冰咖啡	120
IF02	
坚果巧克力奶昔	190
巧克力酱、鲜牛奶、生奶油、坚果	
IF03	
香草巧克力片	190
香草糖浆、巧克力酱、巧克 力片、生奶油	
IF04	
巧克力摩卡焦糖热潮	190
双Espresso、巧克力酱、鲜奶、焦糖糖浆	
IF05	



有关附加费的重要信息可在封面上找到

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 饮品

### 罐装果汁

DR09	橙子	90
DR10	菠萝	90
DR11	芒果	120

### 冰沙

SM01	香蕉	190
SM02	芒果	220

### 鲜榨汁

FJ01	橙子	220
FJ02	菠萝	190
FJ03	西瓜	190
FJ04	苹果	220

### 奶昔

SH01	芒果	220
SH02	香蕉	190
SH03	菠萝	190
SH04	巧克力	190
SH05	香草	190



有关附加费的重要信息可在封面页上找到

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 开胃菜和 Pica Pica

### 例汤

每日现做汤配蒜蓉面包

SP01

### 请咨询

### 椒盐鱿鱼

炸鱿鱼配蒜泥蛋黄酱

SP06

550

### 布鲁斯凯塔



烤法棍面包配上新鲜番茄、红洋葱、香菜和酸橙，配上菲达奶酪

SP02

300

### 鸡肉油炸玉米粉饼



辣鸡肉和切达干酪夹在烤玉米饼之间，配酸奶油和莎莎酱

SP07

550

### 招牌翅膀



选择您喜欢的口味：布法罗辣味、蒜香帕玛森味、韩式辣味、辣椒蒜蓉味、蜂蜜烧烤味或经典原味

SP03

500

### 帕尔马干酪鸡条



裹面包屑的炸鸡配蘸酱

SP08

480

### 墨西哥玉米片



玉米片配墨西哥辣椒、碎牛肉、芸豆、奶酪和酸奶油

SP04

600

### 春卷

将胡萝卜、洋葱、大蒜和甜椒包裹在薄饼中，炸至金黄色，佐以甜辣酱

### 猪肉馅

SP09

380

### 鲜虾米卷

越南风味鲜春卷沾酱

SP05

450

### 蔬菜馅

SP10

350



有关附加费的重要信息可在封面页上找到

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 开胃菜和 Pica Pica

### 生牛肉片

切成薄片，涂上橄榄油、卡拉曼西、帕尔玛干酪和脆刺山柑，配上烤法棍面包

### 牛肉馅

SP11

680

### 黄鳍金枪鱼馅

SP12

650

### 甘巴斯

大蒜、辣椒、葱、橄榄油和番茄虾配烤法棍面包

SP13

600

### 烤牛肉克罗斯汀

烤牛排配克罗斯汀尼，配红酒洋葱酱

SP16

590

### 基尼拉夫

480

椰奶腌制塔尼格，配辣椒、生姜和柑橘

SP19

### 虾油炸玉米粉饼

450

烤玉米饼之间有辣虾和切达干酪，配上酸奶油和莎莎酱

SP23



有关附加费的重要信息可在封面页上找到

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 沙拉

### 鸡肉凯撒沙拉



470

烤鸡肉、长叶生菜、培根、油煎面包块、帕尔马干酪和凯撒酱

SL01

### 泰式牛肉沙拉

690

辣牛肉配蔬菜丝、烤花生、脆面条、香菜和泰式沙拉酱

SL04

### 希腊式沙拉



380

生菜、橄榄、甜椒、红洋葱、番茄、黄瓜和羊奶酪配香醋酱

SL02

### 金枪鱼尼科伊斯

550

烤黄鳍金枪鱼、凤尾鱼、鸡蛋、生菜、四季豆、番茄、洋葱、黄瓜和大理石土豆配香醋

SL05

### 虾仁沙拉

630

配泰式酱汁的虾仁沙拉

SL03

### 意大利沙拉



380

长叶生菜、大蒜油煎面包块、橄榄、意大利香肠、番茄、洋葱、灯笼椒、香草意大利油醋汁

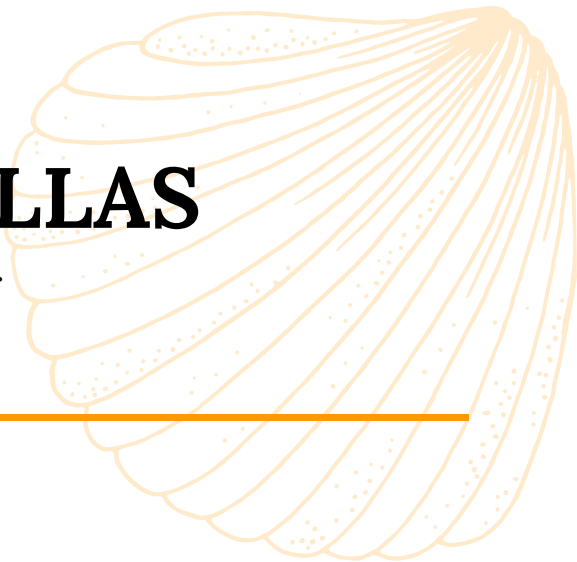
SL06



有关附加费的重要信息可在封面页上找到

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar



## 汉堡

### LLV豪华汉堡

牛肉饼、切达奶酪、脆培根、洋葱圈、酸黄瓜，以及我们特制的烟熏烧烤酱。

BH01

600

### 香辣羊肉焦香洋葱汉堡

香辣羊肉饼，搭配爽脆的红卷心菜、芦笋沙拉和希腊酸奶黄瓜酱。铺上蒜泥蛋黄酱、烟熏焦洋葱和新鲜香菜

BH07

775

### LLV培根蘑菇瑞士奶酪

牛肉饼上放有培根、炒蘑菇、融化的瑞士奶酪和我们特制的烟熏烧烤酱。

BH02

675

### 鸡肉汉堡

可選擇酥脆或炭烤雞胸肉，搭配您喜愛的涼拌高麗菜沙拉或綠葉沙拉、手工切製薯條及煙燻燒烤醬。

BS02



500

### LLV经典芝士汉堡

传统经典菜肴，配生菜、西红柿、酸黄瓜和洋葱。

BH03

580

### 啤酒炸鱼汉堡

啤酒麵衣炸魚柳佐沙拉、塔塔醬、手工切薯條及煙燻燒烤醬。

BS07

580



有关附加费的重要信息可在封面页上找到

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 三明治和卷饼

### 火腿奶酪番茄吐司

烤火腿、切達起司與番茄烤三明治，搭配手切薯條及煙燻燒烤醬

BS01

420

### 烟熏三文鱼奶油奶酪三明治

烟熏三文鱼三明治，配新鲜小麦面包、奶油奶酪、红洋葱圈和酥脆炸刺山柑

BS08

650

### 辣椒牛肉卷饼

辣椒牛肉豆子配沙拉和切达奶酪，用面粉薄饼卷起来，佐以酸奶油和萨尔萨酱。

BS03

625

### 俱乐部三明治

烤鸡肉、鸡蛋、培根、烤火腿、切达奶酪、沙拉和烤三明治，配手工切薯条

BS10

550

### 牛排三明治

香煎牛排三明治，配新鲜面包卷、洋葱酱和手工切薯条。

BS04

700

### 凯撒沙拉卷

烤玉米饼卷鸡肉、罗马生菜、培根碎、帕玛森奶酪和凯撒酱

BS15

485

### BLT

酥脆培根、生菜與番茄夾在烤過的布里歐修麵包中，搭配手切薯條與煙燻燒烤醬

BS06

450

### LLV 意大利潜艇三明治

面包卷里塞满了萨拉米香肠、意大利辣香肠和火腿，上面铺着一片奶酪、酸黄瓜、西红柿和生菜。

BH06

475



有关附加费的重要信息可在封面上找到

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 意面

阿尔弗雷多鸡肉意 620

大利细面条

鸡胸肉配奶油罗勒酱，配帕尔马干酪和蒜蓉面包

PA 01

肉酱意粉 560

炖牛肉配帕尔马干酪和大蒜面包

PA 03

意大利千层面 620

新鲜意大利麵层层堆叠，搭配传统牛肉燉醬、白醬與帕瑪森起司，附蒜香麵包

PA 04

奶油酱烟肉意大利粉 600

培根、鸡蛋、帕尔玛干酪丝和蒜蓉面包

PA 06

香草酱通心粉 500

新鲜时令蔬菜和番茄配橄榄油、大蒜和罗勒香蒜酱，配帕尔马干酪和大蒜面包

PA 07

普塔内斯卡意大利面 525

灯笼椒、洋葱、凤尾鱼、刺山柑和橄榄配那不勒斯酱，配帕尔玛干酪片和蒜蓉面包

PA 08

阿马特里恰纳通心粉 500

培根、辣椒和通心粉配那不勒斯酱配帕尔玛干酪和大蒜面包

PA 09

虾仁意大利麵 670

新鲜宽扁意大利麵拌炒虾仁，佐香浓白酒罗勒醬，附蒜香麵包

PA 11



有关附加费的重要信息可在封面页上找到

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 主菜

### 灼烧黄鳍金枪鱼

配四季豆、大理石土豆、番茄和橄榄，配莎莎青酱和柠檬

MN01

850

### 啤酒面糊炸鱼薯条

啤酒裹鱼配手切薯条、田园沙拉、自制塔塔酱和柠檬

MN06

650

### 烤三文鱼

马铃薯罗斯蒂、大蒜黄油芦笋、柠檬黄油酱和焦糖柠檬

MN04

950

### 萨尔廷博卡

猪里脊肉配鼠尾草、火腿和格鲁耶尔奶酪，马沙拉酱配蔬菜和大理石土豆

MN07

850

### 蓝带鸡

现炸裹面包屑鸡肉，内填满火腿和奶酪，配大蒜芦笋和土豆泥

MN05

700

### 白酒汁烤鱼

烤马鲛鱼片配上特制白酒汁配上香煎马铃薯和韭葱

MN10

720



有关附加费的重要信息可在封面页上找到

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 主菜

### 美式香烤猪肋骨

脱骨猪肋排配薯块和凉拌菜丝

M N 09

1150

### 羊小腿

墨菲红烧羊腿配土豆泥和大蒜黄油蔬菜

M N 08

1150

### 大奖章牛肉牛排

奖章牛排配培根、胡椒奶油酱、烤碎土豆、烤豆、蔬菜和脆凉拌卷心菜沙拉

M N 11

1350

### 烟熏烧烤三文鱼片

烟熏蜂蜜烧烤三文鱼片配迷迭香、柠檬皮、刺山柑、芦笋和煎辣椒粉、五香黄油番茄和大理石花纹

M N 16

1050

### 香料擦嫩鸡



鸡胸肉，涂有七种香料，柠檬皮碎，胡椒奶油酱配上炒西兰花和土豆泥

M N 14

700



有关附加费的重要信息可在封面页上找到

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 咖喱

### 泰式绿咖喱鸡



620

泰式绿椰子咖喱酱煮鸡胸肉和混合蔬菜搭配米饭

MC01

### 科尔马鸡



700

嫩鸡咖喱配印度香米、芒果甜酸酱搭配米饭

MC07

### 泰国红咖喱大虾



650

泰式红椰子咖喱酱煮虎虾和混合蔬菜搭配米饭

MC04

### 香料烤鸡咖喱



750

使用酸奶香草和香料腌制的鸡肉烹煮出来的咖喱，搭配印度香米、酸辣酱搭配米饭

MC08

### 羊肉罗根乔什

900

嫩羊肉咖喱搭配印度香米、芒果甜酸酱搭配米饭

MC02

### 咖喱牛肉

900

辛辣牛肉咖喱搭配印度香米、芒果甜酸酱搭配米饭

MC09

### 日式猪排咖喱饭

750

酥脆炸猪排佐浓郁日式咖喱酱，搭配时令蔬菜

與白飯

MN12

### 鸡排咖喱饭



750

香脆面包粉炸鸡胸肉，搭配浓郁日式咖喱酱，混合时令蔬菜，配蒸米饭。

MN13



有关附加费的重要信息可在封面页上找到

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 来自烤架

### CRR 肋眼牛排唇膏 (200克)

4250

等级：MB 8-9 产地：澳大利亚 顶级澳洲和牛体验。这款肋眼牛排油花评分高达8-9分，肉质格外丰腴多汁。“带唇切法”确保了额外的鲜嫩多汁，带来足以媲美全球顶级牛排的浓郁风味。

MS01

### SRF Gold® 美国和牛 Picanha

4250

等级：美国和牛金级 (BMS 9-11) | 产地：美国爱达荷州蛇河农场 尽享美国和牛中最稀有的等级。我们为您奉上400克双份顶级西冷牛排，精选自BMS 9-11级大理石纹路——这是蛇河农场获得的最高等级。

MS02

### 惠灵顿牛排

1500

等级：特级中心切牛里脊 | 产地：巴西。一道经久不衰的牛排馆经典之作。精选巴西中心切牛里脊，搭配浓郁的蘑菇酱，裹上帕尔玛火腿，再以金黄酥脆的酥皮包裹。外皮酥脆，内里鲜嫩多汁，每一口都带来精致的口感和优雅享受。

MS09

### 带骨肋眼牛排法式战斧牛排 (1.5公斤)

9000

等级：特选级 (BMS 4-5) | 品牌：Sterling Silver / Signature Double Ranch | 产地：Sterling Silver 出品的 USDA 特选级上等西冷牛排，特选级 (BMS 4-5) USDA 牛肉。这款厚切带骨牛排肉质鲜嫩多汁，采用我们 Masterbuilt Gravity 系列烤炉火力炙烤，锁住天然汁水。

MS03

您可以选择牛排的酥皮和我们特制的酱汁，打造您专属的牛排。



有关附加费的重要信息可在封面页上找到

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 来自烤架



### 纯银西冷牛排纽约客牛排 (300克-350克)

2500

等级：上等 (BMS 4-5) | 产地：加拿大 北方品质的证明。这款加拿大西冷牛排精选自特选级最高等级，确保口感始终如一的嫩度和丰富的油花分布。口感紧实，牛肉风味纯正浓郁。

MS04

### 认证安格斯牛肉® (CAB) T骨牛排 (美国) (400-500克)

3000

等级：USDA特选级 | 产地：美国/澳大利亚 这款经典牛排来自美国安格斯协会的顶级品牌，堪称牛排馆的终极之选。精选的肉块拥有完美均衡的大理石纹理 (BMS 4)，将菲力牛排的柔嫩口感与纽约客牛排的浓郁风味完美融合，成就了这款令人垂涎的带骨牛排。

MS05

### 认证安格斯牛肉® (CAB) 肋眼牛排 (300克-350克)

3750

等级：USDA特选级 | 产地：美国 我们招牌的美式肋眼牛排精选优质牛肉，肉质上乘。选用优质谷饲安格斯牛，这款牛排以其浓郁的牛肉风味和始终如一的鲜嫩口感而闻名。一款真正的经典牛排餐厅佳品，大理石纹理评分完美平衡 (BMS4)。美国安格斯协会的原装优质品牌

MS06

### “牛仔”带骨肋眼牛排 (600克)

7500

等级：美国 | USDA Choice (BMS 4) 来自美国安格斯协会原高级品牌的终极牛排馆经典之作。这款精选牛排拥有完美平衡的大理石纹评分 (BMS 4)，确保了浓郁的奶油味和极佳的多汁性。通过保留骨头，这款 600 克的“牛仔”牛排可以让天然骨髓在我们标志性的高温煎烤过程中增强牛排的风味深度。源自优质谷饲牛。

MS07

您可以选择牛排的酥皮和我们特制的酱汁，打造您专属的牛排。

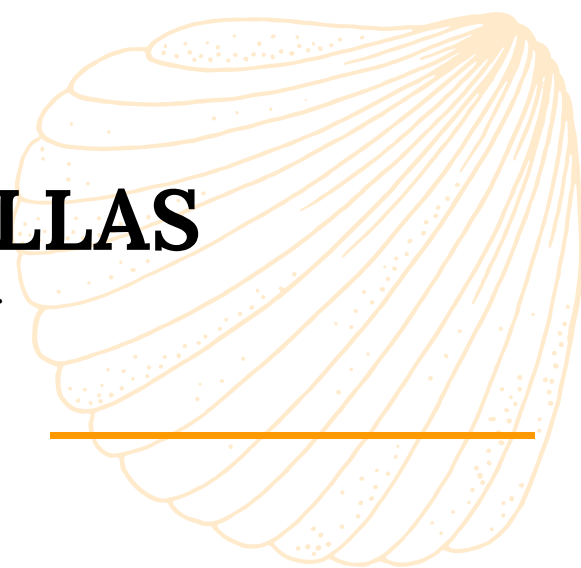


有关附加费的重要信息可在封面页上找到

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 来自烤架



### 认证安格斯牛肉® (CAB) 波特豪斯牛排 (500克)

3750

等级：CAB特选级 | 产地：加拿大 | 品牌：Excel

来自世界知名认证安格斯牛肉®品牌的顶级经典牛排。这款精选的加拿大牛排拥有卓越的大理石纹评分 (BMS 4)，兼具两者的优点：一块更大、口感如黄油般嫩滑的菲力牛排和一块风味浓郁的纽约牛排，以及一块标志性的 T 骨牛排。资料来源：Excel Canada。

MS10

### 拉莫拉查肋眼牛排 (250克)

2200

等级：安格斯 | 产地：阿根廷。一道传统的南美美食。这款肋眼牛排选用阿根廷优质安格斯牛，以其天然草饲风味和浓郁醇厚的口感而闻名。

MS08

### 巴西安格斯菲力牛排 (300克)

1800

等级：安格斯/谷饲 | 产地：巴西 | 品牌：Pampeano。这款巴西牛里脊肉质格外鲜嫩精瘦，牛肉风味纯净细腻，略带浓郁。以其柔滑的质地和均匀度而闻名

MS12

您可以选择牛排的酥皮和我们特制的酱汁，打造您专属的牛排。



有关附加费的重要信息可在封面页上找到

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 饼皮及配料 配菜

### 招牌脆皮

#### 烟熏辣椒粉和浓缩咖啡

深沉、质朴、大胆。

#### 蓝纹奶酪和迷迭香

酸甜可口，口感顺滑，香气扑鼻。

#### 普罗旺斯香草

百里香、马郁兰和大蒜的混合花香。

#### 大蒜-黑胡椒

粗碎胡椒和烤蒜。

#### 意大利熏火腿和帕玛森干酪

咸香酥脆的意大利熏火腿和陈年奶酪。

#### 野生蘑菇酱

浓郁爆香的野生蘑菇酱。

### 伴奏

#### 胡椒

由碎黑胡椒和少许奶油制成。

#### 贝亚恩斯

用澄清黄油和蛋黄制成的法式酱汁，加入龙蒿、葱和醋。

#### 阿根廷青酱

法式酱汁，以新鲜龙蒿（龙蒿）和少许醋调味。

#### 野生蘑菇

用新鲜欧芹、大蒜和香料制成的香草酱。

#### 半釉

法式棕色酱汁，经过深度浓缩，以最大程度地保留牛肉风味。

#### 阿尔布费拉（法国奶油）

奶油酱汁，口感细腻，带有淡淡的黄油香气。

用我们精选的自制酱汁提升您的菜肴风味。从浓郁经典的法式浓缩酱汁到清新爽口的草本混合酱汁，每一种酱汁都经过精心调制，旨在衬托并提升您菜肴的天然风味。



有关附加费的重要信息可在封面页上找到

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 土豆和蔬菜

### 奶油土豆泥

土豆泥，加入黄油和奶油搅打而成。

BSD01

175

### 薯条

比利时风味细切薯条，炸两次。

BSD02

175

### 蒜香帕玛森芝士角

厚切土豆块拌入美味的蒜蓉黄油和陈年帕玛森奶酪。

BSD03

190

### 安娜土豆

一道经典的法式菜肴，将土豆切成薄片，层层叠放，涂上黄油，烤至金黄。

BSD04

200

### 香煎大理石纹土豆

香草炒小土豆。

BSD05

175

### 薯饼

将磨碎的土豆做成饼状，煎至金黄酥脆。

BSD06

175

### 炸薯条

经典的金黄酥脆之选——外酥里嫩。

BSD07

150

### 奶油菠菜

嫩菠菜叶在浓郁丝滑的蒜香奶油酱汁中慢炖而成。

BSD08

175

### 烤芦笋

新鲜芦笋略微烤焦。

BSD09

175

### 蜜汁胡萝卜

胡萝卜裹上蜂蜜黄油酱。

BSD10

150

### 蒜蓉黄油四季豆

蒜蓉黄油炒四季豆。

BSD11

150

### 黄油时令蔬菜

选用当天收获的新鲜食材，用黄油和调味料轻轻翻炒。

BSD12

175

### 混合蔬菜沙拉

新鲜爽脆的田园蔬菜混合。

BSD13

150

手工制作的经典土豆菜肴，从香滑的土豆泥到金黄酥脆的土豆片；以及色彩鲜艳的蔬菜料理，从浓郁的奶油经典菜肴到清脆爽口的田园新鲜蔬菜。



有关附加费的重要信息可在封面页上找到

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 菲律宾菜

### 蒂诺拉鸡



480

鸡肉和姜烹饪出来的上汤中加入鸡胸肉、青木瓜和辣椒叶，搭配米饭

PH01

### 猪肉 Sinigang



650

清罗望子汤配猪肉、茄子、番茄、洋葱和当地菠菜，搭配米饭

PH05

### 阿多波鸡肉



480

腌制的鸡肉，大蒜、洋葱和土豆加入使用酱油、糖、醋和月桂叶烹饪出来的酱汁爆炒，搭配米饭

PH02

### 铁板西西格

520

将切碎的炸猪五花肉拌入蛋黄酱、酸柑汁、辣椒、洋葱、大蒜、生姜和生鸡蛋，放在铁板上，搭配米饭

PH06

### 炒饭



430

蔬菜炒饭，配猪肉或鸡肉及炒蛋

PH03

### 菲律宾式炒牛肉

900

牛肉、洋葱、青椒、牡蛎、酱油、酸柑汁和大蒜，搭配米饭

PH07

### 三文鱼肚 Sinigang

900

清罗望子汤配三文鱼、茄子、番茄、洋葱和当地菠菜，配米饭

PH04

### 酸汤虾

690

清爽罗望子汤，搭配虾仁、茄子、番茄、洋葱与当地菠菜，附白饭

PH08

### 铁板鸡肉西西格

520

将切碎的烤鸡胸肉，撒上蛋黄酱、酸柑汁、辣椒、洋葱、大蒜、生姜和生鸡蛋，放在铁板上，搭配米饭

PH10



有关附加费的重要信息可在封面页上找到

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 菲律宾菜

### 海鲜什锦炒饭

蔬菜、鸡蛋、虾、鱿鱼和鱼片炒饭，配上炒鸡蛋

PH 11

520

### 猪肉Afritada

番茄酱炖猪肉 胡萝卜、青椒、青豆和土豆 搭配米饭

PH 15

600

### 阿多波鱿鱼

腌制的鱿鱼，大蒜、洋葱和土豆加入使用酱油、糖、醋和月桂叶烹饪出来的酱汁爆炒，搭配米饭

PH 12

850

### 铁板金枪鱼西西格

将切碎的炸金枪鱼肉块拌入蛋黄酱、酸柑汁、辣椒、洋葱、大蒜、生姜和生鸡蛋，放在铁板上，搭配米饭

PH 16

620

### 卡尔德雷塔牛肉

牛肉砂锅配土豆、胡萝卜辣椒、甜椒、肝酱、花生酱、鹰嘴豆、泡菜，搭配米饭

PH 13

750

### 金枪鱼腩 Sinigang

清罗望子汤配金枪鱼肚、茄子、番茄、洋葱和当地菠菜，搭配米饭

PH 18

650

### 牛肉布拉洛

嫩小牛腿肉炖菜，配以蔬菜、纳帕卷心菜、长青豆和玉米，搭配米饭

PH 14

1050

### 马鲛鱼腩Sinigang

清罗望子汤配塔尼格肚、茄子、番茄、洋葱和当地菠菜，搭配米饭

PH 19

700

### 阿多波猪肉

腌制的猪肉，大蒜、洋葱和土豆加入使用酱油、糖、醋和月桂叶烹饪出来的酱汁爆炒，搭配米饭

PH 20

595



有关附加费的重要信息可在封面上找到

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 卡尔佐内

### 费城牛肉芝士三明治

薄切牛肉、炒洋葱和混合融化的奶酪。

BC01

550

### 夏威夷

经典的甜咸口味组合：火腿和菠萝。

BC03

420

### 肉食爱好者

一份丰盛的卷饼，里面有意大利辣香肠、烟熏火腿、萨拉米香肠和马苏里拉奶酪。

BC02

450

### 四种奶酪

四种优质奶酪的奢华混合：马苏里拉奶酪、格鲁耶尔奶酪、帕玛森奶酪和蓝纹奶酪。

BC04

450

新鲜出炉的面团口袋，包裹着优质馅料，融化的马苏里拉奶酪缓缓流出。

我们所有的卡尔佐内都手工刷上蒜香草本黄油，并配以我们特制的烤番茄蘸酱。



有关附加费的重要信息可在封面上找到

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 比萨 12"

### 玛格丽塔

番茄、红洋葱、新鲜罗勒、那不勒斯酱和马苏里拉奶酪

PZ01S  
550

### 夏威夷语

火腿、菠萝、那不勒斯酱和马苏里拉奶酪

PZ06S  
675

### 意大利辣香肠

意大利香肠、萨拉米香肠、红洋葱、那不勒斯酱和马苏里拉奶酪

PZ02S  
650

### 普塔内斯卡

甜椒、番茄、红洋葱、黑橄榄、刺山柑、凤尾鱼、那不勒斯酱和马苏里拉奶酪

PZ07S  
620

### LLV 超载

火腿、培根、意大利香肠、凤尾鱼、红洋葱、甜椒、黑橄榄、蘑菇、那不勒斯酱和马苏里拉奶酪

PZ03S  
750

### 阿尔弗雷多鸡

鸡胸肉、红洋葱、奶油阿尔弗雷多酱和马苏里拉奶酪

PZ08S  
700

### 肉食爱好者

火腿、培根、意大利香肠、米兰萨拉米香肠、碎牛肉、红洋葱、那不勒斯酱和马苏里拉奶酪

PZ04S  
750

### 火环

意大利香肠、辣味卡奇亚托里、红洋葱、当地青辣椒、那不勒斯酱和马苏里拉奶酪，配以辣椒酱

PZ09S  
650

### 夸特罗 福马吉

那不勒斯酱、戈尔根朱勒干酪、帕尔马干酪、格鲁耶尔干酪和马苏里拉奶酪

PZ05S  
750

### 奶油蒜香虾披萨

鲜虾、浓郁蒜香奶油酱、马苏里拉芝士、香草点缀。

PZ10S  
725



有关附加费的重要信息可在封面页上找到

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 中式火锅



### 鸳鸯汤底

请选择两个：

### 鸡肉上汤

### 沙爹汤底

### 海鲜汤底

### 四川麻辣汤底

### 肉类盘

鸡肉，猪肉，牛肉，午餐肉

### 海鲜盘

青口、鱼、虾、鱿鱼、龙虾丸、蟹丸

### 蔬菜

土豆、胡萝卜、白菜、大白菜、辣椒豆腐

HP01 肉类和蔬菜

HP02 海鲜和蔬菜

HP03 肉类、海鲜和蔬菜

每人

1750

2100

2200

两人份起订，配面条和蘸酱



有关附加费的重要信息可在封面页上找到

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 素食主义者

### 蔬菜泡泡和吱吱声

炸土豆洋葱和灯笼椒配水波蛋和荷兰酱

VG01

### 豆腐炒

豆腐炒鸡蛋吐司

VG02

### 那不勒斯意大利面

意大利面拌新鲜那不勒斯酱，配帕尔马干酪和橄榄蒜蓉面包

VG03

### 春卷

炸脆皮混合蔬菜春卷，配上甜辣酱

VG04

### 春通心粉

新鲜时令蔬菜搭配通心粉、罗勒香蒜酱、大蒜和橄榄油，搭配橄榄蒜蓉面包

VG05

### 蔬菜恩潘纳达

装满了蔬菜的馅饼，配上甜辣酱

VG06

### 柠檬大蒜意大利面

橄榄油意大利面配柠檬、大蒜、橄榄和香草，配橄榄蒜蓉面包

VG07

### 春披萨 12"

时令蔬菜配香蒜酱和马苏里拉奶酪

VG08

360

300

530

350

500

580

550

600

### 意大利烤面包

烤法式长棍面包，上面撒上新鲜番茄、红洋葱、罗勒和大蒜

VG09

### 黑豆汉堡

黑豆馅饼配香料、洋葱和大蒜，配沙拉、泡菜和薯条

VG10

### 脆皮熏豆腐和凉拌卷心菜卷

烟熏豆腐、卷心菜沙拉和香料放在玉米饼卷里

VG11

### 鹰嘴豆三明治

鹰嘴豆泥、凉拌卷心菜、泡菜、蛋黄酱、苹果醋、洋葱和香草配薯条

VG12

### 鸡蛋沙拉三明治

将鸡蛋与蛋黄酱、洋葱、酸黄瓜和长叶生菜捣碎，配上薯条

VG13

### 蔬菜公司三明治

分层三明治，配烤番茄、蘑菇、洋葱、茄子、生菜、鸡蛋和切达干酪

VG14

### 玛格丽塔披萨

番茄、红洋葱、罗勒和那不勒斯酱配马苏里拉奶酪

VG15

### 大蒜蘑菇披萨

大蒜和洋葱炒大蒜蘑菇，佐以那不勒斯酱和马苏里拉奶酪

VG16

330

720

425

520

400

450

550

550



有关附加费的重要信息可在封面页上找到

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 纯素

### 纯素

啤酒面糊炸洋葱圈配酱油和酸酐

VG17

370

### 铁板甜辣菜花

爆炒炸菜花菜加入白糖、酱油、芝麻油和香菜，搭配米饭

VG22

500

### 蔬菜天妇罗

蔬菜天妇罗配生抽

VG18

450

### 蔬菜烤串

烤洋葱、番茄、茄子和甜椒，配芝麻和米饭

VG23

450

### 芒果米纸卷

越南风味新鲜春卷配芒果和蘸酱

VG19

460

### 辣炒面

混合蔬菜和米粉，炒入辣海鲜酱和酱油

VG24

450

### 柠檬炒豆腐

炒豆腐和时令蔬菜配海鲜酱、柠檬和酱油

VG20

450

### 蔬菜哈希

混合蔬菜杂烩，配上豆腐莎莎酱，配以大豆卡拉曼西和平底锅煎土豆

VG25

420

### 菠萝炒饭

蔬菜菠萝炒饭

VG21

350

### 泰式绿咖喱或红蔬菜咖喱

混合蔬菜搭配您选择的泰式红咖喱或绿咖喱酱，搭配米饭

VG26

470



有关附加费的重要信息可在封面页上找到

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 甜品

### 苹果派

自制糕点，配新鲜苹果、肉桂和葡萄干，配香草冰淇淋

DT01

375

### 巧克力布朗尼

自制黑巧克力布朗尼配香草冰淇淋和巧克力酱

DT06

300

### 奶油布丁

浓郁的香草蛋奶冻，上面撒上焦糖

DT02

275

### 香草蛋奶派

甜糕点皮，香草蛋奶冻，配热带水果

DT07

325

### 香蕉船

冰淇淋、香蕉、巧克力酱和生奶油

DT03

380

### 柑橘挞

甜糕点配柑橘蛋奶冻、樱桃和生奶油

DT08

325

### 乳酪蛋糕

传统烤芝士蛋糕配切碎的芒果

DT04

385

### 水果火焰

香蕉和芒果配红糖和朗姆酒，搭配巧克力或香草冰淇淋

DT09

375

### 巧克力致死

浓郁的巧克力甘纳许、浓缩咖啡和白兰地，搭配浆果蜜饯和生奶油

DT05

350

### 香草舒芙蕾

经典法式香草舒芙蕾

准备时间为 30-40 分钟

DT10

375



有关附加费的重要信息可在封面页上找到

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 饮料

### 饮料

DR01	矿泉水	70
DR02	可口可乐	90
DR03	零度可乐	90
DR04	Royal Orange 橙味汽水雪碧	90
DR05	雪碧	90
DR06	汤力水	100
DR07	汤力水	100
DR10	菠萝汁	90
DR11	芒果花蜜	120
DR12	蔓越莓汁	90
DR13	姜汁汽水	120
DR15	瓶装红牛	120
DR16	Bundaberg姜汁啤酒（不含酒精）	230
BB05	圣米格无酒精啤酒0%	130

### 鲜榨果汁

FJ01	鲜橙汁	220
FJ02	菠萝汁	190
FJ03	西瓜汁	190
FJ04	苹果汁	220

### 奶昔

SH01	芒果奶昔	220
SH02	香蕉奶昔	190
SH03	菠萝奶昔	190
SH04	巧克力奶昔	190
SH05	香草奶昔	190



有关附加费的重要信息可在封面页上找到

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 酒水

### 啤酒

#### 本地啤酒

BB01	圣米格尔Pilsen	160
BB01C	圣米格尔Pilsen罐	170
BB02	圣米格尔Light	160
BB02C	圣米格尔Light罐	170
BB03	圣米格尔苹果	160
BB04	红马	170
BB05	生力啤酒不含 0% 酒精	130
SMCB01	圣米格白啤酒	150
SMCN01	圣米格黑啤酒	150
BLSMZ0001	圣米格无酒精啤酒	140
SMP01	圣米格优质啤酒	150
SMSP01	圣米格特干啤酒	150

#### 进口啤酒

IM02	朝日	200
IM03	喜力	200
IM04	时代啤酒	220
IM05	福佳白	230
IM09	马格纳斯苹果酒	250
IM10	科罗娜	250

### 精酿啤酒

#### 疯狂卡拉宝

CB01	金色麦芽啤酒	250
CB02	淡色艾尔啤酒	250
CB03	比尔森啤酒	250
CB05	印度淡色艾尔啤酒	300

#### 酒精混合器

AM04	Smirnoff 伏特加骡子	140
AM05	柠檬豆	200



有关附加费的重要信息可在封面页上找到

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 酒水

### 烈酒

#### 伏特加

#### 单杯

#### 瓶装

Kanto Salted Caramel	VK01G	120	VK01B	2200
Kanto Popcorn	VK02G	120	VK02B	2200
Smirnoff Red	VK03G	120	VK03B	1400
Stolichnaya	VK04G	180	VK04B	1700
Grey goose	VK05G	230	VK05B	4500
Russian Standard	VK06G	150	VK06B	1900
Absolut	VK07G	120	VK07B	2300
Absolut Citron	VK08G	160	VK08B	2950
Absolut Kurant	VK09G	160	VK09B	2950
Chrystal Head	VK10G	650	VK10B	12500
Belvedere	VK11G	350	VK11B	4900
Tito's	VK12G	120	VK12B	5800

#### 金酒 / 杜松子酒

Gilbeys	GN01G	50	GN01B	700
Gordons	GN02G	80	GN02B	1750
Gordons Pink	GN03G	150	GN03B	1800
Tanqueray	GN04G	130	GN04B	2100
Bombay Sapphire	GN05G	150	GN05B	2250
Masahiro Okinawa	GN06G	350	GN06B	6450
Drumshanbo Gunpowder	GN07G	360	GN07B	6500
Hendricks	GN08G	300	GN08B	4750
Monkey 47	GN09G	600	GN09B	7250



有关附加费的重要信息可在封面页上找到

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 酒水

### 朗姆酒

		单杯		瓶装
Tanduay White	RM01G	50	RM01B	350
Tanduay Gold	RM02G	75	RM02B	400
Captain Morgan	RM03G	90	RM03B	1300
Barcardi White	RM04G	100	RM04B	1950
Barcardi 151	RM05G	160	RM05B	2250
Havana Club	RM06G	180	RM06B	2400
Stroh 80 Proof	RM07G	180	RM07B	4470
The Kraken Black Spiced	RM08G	275	RM08B	4100
Don Papa 7 Year	RM09G	250	RM09B	4000
Don Papa 10 Year	RM10G	450	RM10B	8375
Don Papa 7 Year Port Cask	RM11G	380	RM11B	6000

### 龙舌兰

Jose Cuervo Gold	TQ01G	120	TQ01B	2200
Jose Cuervo Silver	TQ02G	120	TQ02B	1600
Patron Silver	TQ03G	400	TQ03B	7660
Patron Anejo	TQ04G	440	TQ04B	8600
Kah The Day of The Dead-Blanco	TQ05G	560	TQ05B	8000
Jose Cuervo Special	TQ06G	250	TQ06B	2550
Olmecca	TQ07G	250	TQ07B	2350



有关附加费的重要信息可在封面页上找到

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 酒水

### 威士忌

#### 美国威士忌

		单杯		瓶装
Jack Daniels	WA01G	150	WA01B	3600
Jack Daniels Honey	WA02G	180	WA02B	3500
Rittenhouse	WA06G	260	WA06B	6500

#### 波本

Jim Beam	WA03G	130	WA03B	2500
Wild Turkey	WA04G	220	WA04B	4250
Makers Mark	WA05G	250	WA05B	5000
Bulleit	WA07G	200	WA07B	5000
Buffalo Trace	WA08G	220	WA08B	5500
Howler Head	WA09G	250	WA09B	6000
Jim Beam Black	WA10G	150		2500

#### 单一麦芽苏格兰威士忌

Laphroaig 10 year	WS01G	340	WS01B	5000
The Glenlivet 12 year	WS02G	300	WS02B	5800
Jura 10-year Destiny	WS03G	350	WS03B	7375
Glenmorangie 10 year	WS04G	400	WS04B	6250
Glenmorangie 12-year	WS05G	500	WS05B	8750
Quinta Ruban				
Starward	WS06G	250	WS01B	6700
Auchentoshan	WS07G	320	WS02B	7500
Highland Park 10	WS08G	250	WS03B	6000
Glenfidich 18	WS09G	700	WS04B	16500
Glenlivet 12	WS10G	300	WS05B	5800



有关附加费的重要信息可在封面页上找到

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 酒水

### 混合苏格兰威士忌

		单杯		瓶装
Johnnie Walker Red	WB01G	150	WB01B	2700
Johnnie Walker Black	WB02G	170	WB02B	3500
Johnnie Walker Double Black	WB03G	230	WB03B	5100
Chivas Regal 12 year	WB04G	230	WB04B	3400
Chivas Regal 18 year	WB05G	400	WB05B	6500
Ballantines 30-year	WB06G	2950	WB06B	43200
Monkey Shoulder	WB07G	220	WB07B	6000

### 爱尔兰威士忌

Jamesons	WI01G	200	WI01B	3400
Peaky Blinder	WI02G	255	WI02B	3950
Bushmills Original	WI03G	160	WI03B	3250

### 日本威士忌

Tenjaku Blended	WJ01G	290	WJ01B	4225
Kirin Fuji-Sanroku	WJ02G	550	WJ02B	10750
Nikka Single Malt	WJ03G	550	WJ03B	10475
Black Nikka Special	WJ04G	175	WJ04B	4200
Black Nikka Blended	WJ05G	180	WJ05B	4200
Black Nikka Clear	WJ06G	110	WJ06B	2550
Suntory Whisky	WJ07G	180	WJ07B	4250

### 加拿大威士忌

Crown Royal	WJ01G	200	WJ01B	3000
Canadian Club	WJ02G	140	WJ02B	1950
Fireball Cinnamon	WJ03G	170	WJ03B	2400



有关附加费的重要信息可在封面页上找到

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 酒水

### 加强型葡萄酒

		单杯		瓶装
St Remy VSOP Brandy	FW01G	320	FW01B	2500
St Remy XO Brandy	FW02G	445	FW02B	3300
Osborne Sherry	FW03G	240	FW03B	2500
Harveys Bristol Cream Sherry	FW04G	240	FW04B	2500
Calem Fine Tawny Port	FW05G	390	FW05B	3100
Offley Tawny Port	FW06G	320	FW06B	2230
Offley Tawny Port 10-Year-Old	FW07G	760	FW07B	5950

### 干邑

Remy Martin VSOP	CC01G	400	CC01B	8500
Hennessy Very Special	CC02G	450	CC02B	8795
Hennessy Black	CC03G	600	CC03B	12000



有关附加费的重要信息可在封面页上找到

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 酒水

利口酒		单杯	瓶装
Southern Comfort	LQ01G	140	LQ01B 2250
Martini Rosso Sweet Vermouth	LQ02G	140	LQ02B 2450
Martini Extra Dry Vermouth	LQ03G	140	LQ03B 2100
Kahlua	LQ04G	140	LQ04B 1750
Sambuca	LQ05G	160	LQ05B 2200
Limoncello	LQ06G	220	LQ06B 3475
Pernod	LQ07G	160	LQ07B 2400
Midori	LQ08G	180	LQ08B 2750
Pimm's No1	LQ09G	220	LQ09B 2750
Grand Marnier	LQ10G	220	LQ10B 2750
Cointreau	LQ11G	220	LQ11B 3700
Jägermeister	LQ12G	160	LQ12B 2950
Tia Maria	LQ13G	200	LQ13B 2225
Frangelico	LQ14G	220	LQ14B 3700
Galliano	LQ15G	160	LQ15B 2450
Amaretto	LQ16G	150	LQ16B 2250
Baileys Irish Cream	LQ17G	150	LQ17B 3000
Tequila Rose Strawberry Cream	LQ18G	135	LQ18B 1900
Walsh Blue Curaçao	LQ19G	135	LQ19B 1950
Walsh Triple Sec	LQ20G	120	LQ20B 1950
Bols Cherry Brandy	LQ21G	140	LQ21B 1750
Bols Banana	LQ22G	140	LQ22B 2000
Bols Cacao Brown	LQ23G	135	LQ23B 2000
Bols Peppermint Green	LQ24G	105	LQ24B 1950
Archers Peach Schnapps	LQ25G	120	LQ25B 1900
Butterscotch Schnapps	LQ26G	120	LQ26B 1750
Absinthe	LQ27G	200	LQ27B 5000



有关附加费的重要信息可在封面页上找到

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 酒水

### 鸡尾酒

#### Frozen Daiquiri

朗姆酒、酸橙汁和糖浆

CK01

275

#### Frozen Pina Colada

Malibu, 菠萝汁和椰奶

CK02

300

#### Moscow Mule

伏特加、柑橘和Bundaberg姜汁啤酒

CK03

290

#### Maitai

黑朗姆酒、椰子朗姆酒、石榴糖浆、菠萝汁和橙汁

CK04

290

#### Tom Collins

金酒, 柠檬汁, 糖和苏打水

CK05

275

#### Cosmopolitan

伏特加, Triple Sec, 青柠和蔓越莓汁

CK06

275

#### Blue Lagoon

伏特加、Blue Curacao和柠檬水

CK07

290

#### Bloody Mary

伏特加、番茄汁、塔巴斯科辣椒酱、伍斯特沙司和黑胡椒

CK08

300

#### Negroni

金酒、味美思和金巴利加冰

CK09

300

#### Mojito

白朗姆酒、糖、青柠汁、苏打水和薄荷

CK10

290

#### Frozen Margarita

龙舌兰酒、橙皮酒、酸橙和酸柑

CK11

250

#### Planter's Punch

黑朗姆酒、石榴糖浆、菠萝汁和苏打水

CK12

290

#### Gin Tai

金酒、杏子白兰地、酸橙和酸柑汁

CK13

290

#### White Russian

伏特加, Kahlua, 牛奶和奶油加冰块

CK14

290

#### Mindoro Sling

朗姆酒、橙子、石榴糖浆、雪碧和芒果花蜜

CK15

290

#### Long Island Iced Tea

伏特加, 金酒, 白朗姆, 白橙皮酒和可乐

CK16

300

#### Hot Toddy

威士忌、酸柑汁、蜂蜜和热水。

一种苏格兰治疗饮料, 用于治疗感冒和流感样症状、喉咙痛, 或作为睡前饮品帮助您入睡。

CK17

200



有关附加费的重要信息可在封面页上找到

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 酒水

### 射手

#### B52

Kahlua, Bailey's 和 Grand Marnier

ST01

160

#### Sex on the Beach

伏特加、桃子利口酒、菠萝和蔓越莓

ST06

150

#### Cock Sucking Cowboy

奶油糖果烈酒和Bailey's

ST02

160

#### Kamikaze

伏特加, Triple Sec 和 青柠汁

ST07

150

#### Beat me up Scotty

咖啡利口酒、香蕉利口酒和百利甜酒

ST03

160

#### Alabama Slammer

阿玛雷托酒, 金酒, Southern Comfort & 橙汁

ST08

150

#### Apocalypse Now

龙舌兰酒、百利甜酒和干味美思

ST04

150

#### Blow Job

卡鲁瓦咖啡利口酒、百利甜酒和鲜奶油

ST09

150

#### Bazooka Joe

蓝色库拉索酒、百利甜酒和香蕉利口酒

ST05

150



有关附加费的重要信息可在封面页上找到

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 酒水

### 按杯售卖葡萄酒

#### 气泡酒

Prosecco Toso - *Glera* - Veneto, Italy  
WLSG10 / WLSB10

单杯 450  
瓶装 1700

#### 白葡萄酒

Yellow Tail - *Moscato* - Yenda, Australia  
WLDG05 / WLDB05

400 1800

Banrock Station - *Chardonnay* - Murray River, South Australia  
WLWG02 / WLWB02

450 2000

Tahbilk - *Marsanne* - Goulburn Valley, Australia  
WLWG06 / WLWB06

400 1800

#### 红葡萄酒

Yellow Tail - *Shiraz* - Yenda, Australia  
WLRG04 / WLRB04

450 2000

Banrock Station - *Cabernet Merlot* - Murray River, Australia  
WLRG03 / WLRB03

### 半瓶装

### 瓶装

WLRH02 Yalumba - *Shiraz-Viognier* - 2006 - Barossa Valley, Australia

1800

WLRH01 Turkey Flat - *Shiraz* - 2007 - Barossa Valley, Australia

2300

### 香槟/起泡酒

### 瓶装

WLSB02 Croser NV Sparkling Rose - Adelaide Hills, Australia

1900

WLSB03 Cloudy Bay Pelorus Brut NV - 2007 - Marlborough, New Zealand

2300

WLCB03 Andre Clouet Grande Reserve Brut NV - Champagne, France

4500

WLCB04 Moet & Chandon Imperial Brut NV - Champagne, France

7500



Important information regarding surcharges can be found on the cover page

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 酒单

### 白酒

#### 长相思白葡萄酒

**Bottle**

WLWB09	Miles from Nowhere - 2017 <sup>51</sup> Margaret River, Australia	1500
WLWB13	Mission Estate - 2022 - Hawkes Bay, New Zealand	2200
<b>義大利灰皮諾</b>		
WLWB14	Villa Girardi - 2022 - Veneto, Italy	2000
<b>霞多丽</b>		
WLWB07	Hoddles Creek Estate - 2018 - Yarra Valley, Australia	2100
WLWB10	Shaw & Smith M3 - 2015 - Adelaide Hills, Australia	3500
WLWB11	Singlefile - 2010 - Margaret River, Australia	3600
WLWB12	Tertini - 2017 - Tasmania, Australia	4000
WLWB06	Domaine Naturaliste Artus - 2017 - Margaret River, Australia	4200

## OWNERS CELLAR

#### 霞多丽

**Bottle**

WCWB03	Hoddles Creek Premier Cru - 2017 - Margaret River, Australia	4200
WCWB02	Tyrrells Single Vineyard Belford - 2012 - Hunter Valley, Australia	4600
WCWB04	Leeuwin Estate Art Series - 2016 - Margaret River, Australia	9000
WCWB05	Leeuwin Estate Art Series - 2017 - Margaret River, Australia	9000

#### 雷司令

WCWB06	Bellarmino Pemberton Reisling 2017	1600
--------	------------------------------------	------

#### 香槟

WCCB01	Lansons Gold Brut - 1996 - Champagne, France	9500
--------	--	------

备注: 如需要知道品飲記錄或更多詳情, 請联系酒吧索取葡萄酒爱好者品酒列表



Important information regarding surcharges can be found on the cover page

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

## 酒单

### 红酒

#### 混酿酒

**Bottle**

WLRB14 Woodlands Margaret - Cabernet Merlot - 2007 - Margaret River, Australia **3850**

WLRB11 Teusner Avatar - Grenache Shiraz Merlot - 2006 - Barossa Valley, Australia **3000**

WLRB12 Torbreck Neck Oil - Shiraz Grenache - 2002 - Barossa Valley, Australia **4500**

#### 黑比诺

WLRB04 Hoddles Creek - Pinot Noir - 2019 - Yarra Valley, Australia **1900**

WLRB05 Kim Crawford - Pinot Noir - 2017 - Marlborough, New Zealand **3800**

#### 赤霞珠

WLRB15 Wynns Coonawarra Estate - 2016 - Coonawarra, Australia **1800**

WLRB07 Stella Bella Suckfizzle - 2003 - Margaret River, Australia **3800**

WLRB01 d'Arenberg, Coppermine Rd - 1999 - McClaren Vale, Australia **3900**

#### 西拉

WLRB06 Lindemans Bin 50 - 2020 - Hunter Valley, Australia **1500**

WLRB08 St. Hallett Blackwell - 2006 - Barossa Valley, Australia **2800**

WLRB13 Turkey Flat - 2009 - Barossa Valley, Australia **3400**

WLRB09 Taltarni Heathcote - 2004 - Heathcote, Australia **3800**

WLRB03 Greenock Creek Seven Acres - 2006 - Barossa Valley, Australia **3900**

WLRB10 Tatiarra Cambrian - 2006 - Heathcote, Australia **4200**

WLRB02 Greenock Creek Seven Acres - 2004 - Barossa Valley, Australia **4800**

备注: 如需要知道品飲記錄或更多詳情, 請联系酒吧索取葡萄酒爱好者品酒列表



Important information regarding surcharges can be found on the cover page

# LALAGUNA VILLAS

Restaurant & Bar

业主酒窖

红酒

黑比诺

Bottle

WCRB11 Mount Mary Pinot Noir 2004 27000

混酿酒

WCRB15 Petaluma Coonawarra - Cabernet Merlot - 2004 - Coonawarra, Australia 8400

WCRB14 Petaluma Coonawarra - Cabernet Merlot - 1999 - Coonawarra, Australia 9200

WCRB02 Cullen Diana Madeline - Cabernet Merlot - 2004 - Margaret River, Australia 11600

WCRB05 Glaetzer Anaperenna - Shiraz Cabernet - 2006 - Barossa Valley, Australia 12400

WCRB10 Mount Mary Quintet - Cab Blend - 2004 - Yarra Valley, Australia 15300

WCRB09 Mount Mary Quintet - Cab Blend - 2003 - Yarra Valley, Australia 15300

WCRB08 Mount Mary Quintet - Cab Blend - 2002 - Yarra Valley, Australia 15300

赤霞珠

WCRB03 Dalwhinnie Moonambel - 2004 - Pyrenees, Australia 8900

西拉

WCRB01 Balnaves of Coonawarra - Shiraz - 2001 - Coonawarra, Australia 2700

WCRB12 Trevor Jones Wild Witch Reserve Shiraz 2002 11000

WCRB06 Grant Burge Barossa Meshach 2001 Shiraz 13400

WCRB04 De Bortoli Reserve Release - Syrah - 2007 - 1.5L - Yarra Valley, Australia 13400



Important information regarding surcharges can be found on the cover page