



Hotel Okura
M A N I L A
NEWPORT WORLD RESORTS

空 SORA 工 Rooftop

BEVERAGE MENU

2 Portwood Street, Newport World Resorts,
Newport City, Pasay City 1309 Metro Manila, Philippines
T: +63 2 5318 2888

 hotelokuramanila.com   @HotelOkuraMNL

Signature by Sora

550

Tokyo Mule

Sake, gin, lime juice, sugar syrup, ginger beer

Matcha Mojito

Rum, lime juice, sugar syrup, mint leaves, lime wedge, ginger ale

Golden Sunset

Vodka, lemon juice, orange liqueur, Aperol, sprite

Sake Colada

Sake, pineapple juice, lime juice, coconut milk

660

Aloe Vera Cooler

Vodka, lemon juice, sugar syrup, lychee, mint leaves, fizzy aloe vera juice

Shiso Smash

Gin, ginger liqueur, lime juice, sugar syrup, fresh shiso

780

Cherry Blossom

Manchino Sakura vermouth, Rinomato Scuro bitter, tonic water, sparkling wine

Mount Fuji

Gin, pear liqueur, fuji apple mix, lemon juice, fizzy sencha green tea

Lychee Sangria

Vodka, Mancino Secco vermouth, lemon juice, lychee juice, white wine

Ying Yang Sour

Christian Drouin selections calvados, lemon juice, jasmine syrup, egg white

Mocktails

Painless Colada 500

Pineapple juice, orange juice, lime juice, coconut milk

Peach Mojito 500

Peach syrup, lime, mint leaves, soda water

Queen Of Berries 500

Strawberry, earlgrey tea, lemon, simple syrup

High 5 500

Strawberry, Raspberry, Blueberry, Lemon, Apple Juice, Grapes, Soda

Smoothies

Very Berries 500

Strawberry, raspberry, blueberry, apple

Mango Coolers 500

Mango, mint leaves, lime juice, honey syrup

Green Dream 500

Kiwi fruit, mint leaves, lime juice, cucumber

Fundador Specials

Kobi Martini 500

Emperador Coffee Brandy, Kahlúa Coffee Liqueur, Espresso

Emperor Old Fashioned 500

Emperador Coffee Brandy, Taikoo Raw Sugar, Angostura And Grapefruit Bitters

Tagay! 500

Fundador Light, Lemon, Cherry Heering, Cola

Supremo's Choice 1,500

Fundador supremo 18 (Best Brandy in the World 2019 at The International Wine Spirit Competition Awards), absinthe, cola

Shooters

Kanpai 200

Sake, Peach Schnapps, Cranberry Juice

Lemon Drop 200

Vodka, Lemon

Rosé Wine

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
<i>Rosé Lionel Osmin,</i> Villa La Vie En Rose, Négrette, France	550	6,000

White Wine

<i>Montes Limited Selection,</i> Sauvignon Blanc Leyda Valley, Chile	550	2,600
--	-----	-------

<i>Renmano Classic Selection,</i> Chardonnay Reynella, South Australia	400	1,850
--	-----	-------

Red Wine

Renmano Chairmans Selection, Cabernet Sauvignon Reynella, South Australia	470	2,150
--	-----	-------

Vodka

<i>Tried & True Vodka</i>	300	3,200
<i>Smirnoff</i>	250	1,500
<i>Greygoose</i>	450	5,800
<i>Belvedere</i>	450	5,800
<i>Ciroc</i>	450	5,500
<i>Kettle One</i>	450	5,000

Rum

<i>Plantation Original Dark Rum</i>	160	2,600
<i>Bacardi Superior</i>	250	2,000
<i>Don Papa</i>	250	5,000
<i>Zabana Spiced Rum</i>	400	5,000

Gin

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
<i>Widges Gin</i>	250	4,300
<i>Christian Drouin gin</i>	350	6,800
<i>Martin Millers gin</i>	350	6,800
<i>Bombay Sapphire</i>	250	3,000
<i>Tanqueray</i>	400	3,000
<i>Hendrick's Gin</i>	500	6,500
<i>Beefeater</i>	400	3,000
<i>Roku Gin</i>	700	8,800
<i>The Botanist</i>		9,800
<i>Tarsier Southeast Asian</i>	550	4,200
<i>Tarsier Oriental Pink</i>	550	4,200
<i>Kavalan</i>	650	5,600
<i>Brecon Special Reserve</i>	550	3,750
<i>Bottega Bacur Italy</i>	650	5,800
<i>Hobart No. 4 Single Malt</i>	800	10,300
<i>Koval Dry</i>	700	7,500
<i>Koval Barreled</i>	800	9,400

Tequila

<i>Arette Artesanal</i>	700	12,000
<i>Fuerte Blanco</i>		
<i>Patron Añejo</i>	500	12,000
<i>Patron Reposado</i>	450	10,000
<i>Patron Silver</i>	450	10,000
<i>Jose Cuervo Gold</i>	250	2,000

Cognac

<i>Hennessy VS</i>	330	5,000
<i>Hennessy VSOP</i>	450	9,200

Prices are in Philippines peso, inclusive of 12% value-added tax (VAT), subject to 10% service charge and applicable local tax.

Prices are subject to change without prior notice.

Bourbon and Tennessee

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
<i>Jim Beam</i>	250	3,000
<i>Jack Daniels</i> <i>(Tennessee Whiskey)</i>	450	7,000

Blended Whiskey

<i>Johnnie Walker</i> <i>Black Label</i>	400	4,000
<i>Johnnie Walker</i> <i>Paltinum 18 Years</i>	900	10,500
<i>Chivas Regal 12</i>	400	4,200
<i>Whyte and Mackay</i>	250	3,000
<i>Charles and James Light</i>	250	2,500

Single Malt

<i>Dalmore 12 Years</i>	900	13,100
<i>Dalmore 15 Years</i>	900	22,200
<i>Dalmore 18 Years</i>	1,700	40,000
<i>Jura 12 Years</i>	500	7,800
<i>Jura 18 Years</i>	1,600	25,000
<i>Macallan 12 Double Cask</i>	900	20,000
<i>Macallan 15 Double Cask</i>	1,600	22,000
<i>Macallan 18 Double Cask</i>	5,500	83,000

Japanese Whiskey

<i>Nikka Taketsuro Puremalt</i>	900	16,000
<i>Suntory Hibiki Harmony</i>	1,500	28,000

Sake

<i>Gekkeikan Nigori Sake</i>	250	1,500
<i>Mio (Sparkling Sake)</i>	250	1,500
<i>Hakushika Karakuchi</i>	500	5,500
<i>Hakkaisan Seishu</i>	750	6,500

Shochu

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
<i>Iichiko Silhouette Mugi</i>	250	2,500
<i>Den'en Potato Kuro Koji</i>	250	2,500

Liqueurs

<i>Kahlua</i>	250	2,500
<i>Baileys</i>	250	2,500
<i>Midori</i>	250	3,000
<i>Campari</i>	250	2,200
<i>Southern Comfort</i>	250	3,000

Imported Beers

<i>Sapporo Premium</i>	450
<i>Asahi</i>	
<i>Kirin Ichiban</i>	
<i>Corona</i>	

Local Beers

<i>San Miguel Light</i>	300
<i>Super Dry</i>	
<i>Pale Pilsen</i>	
<i>Premium All Malt</i>	
<i>Cerveza Negra</i>	

Prices are in Philippines peso, inclusive of 12% value-added tax (VAT), subject to 10% service charge and applicable local tax.

Prices are subject to change without prior notice.

Still and Sparkling Water

<i>Summit 330 ml</i>	250
<i>Perrier 330 ml</i>	350
<i>Ferrarelle 330 ml</i>	380

Sodas

<i>Coke Regular</i>	250
<i>Coke Zero</i>	
<i>Sprite</i>	
<i>Royal</i>	
<i>Canada Dry Ginger Ale</i>	

Chilled Juices

<i>Mango</i>	280
<i>Orange</i>	
<i>Pineapple</i>	
<i>Apple</i>	
<i>Sora Blended Iced Tea</i>	200
<i>Lemonade</i>	

Coffee

<i>Espresso</i>	200
<i>Double Espresso</i>	250
<i>Americano</i>	200
<i>Café Latte</i>	250
<i>Cappuccino</i>	250
<i>Café Mocha</i>	250
<i>Flat White</i>	250



Hotel Okura
M A N I L A
NEWPORT WORLD RESORTS

空 SORA
工 Rooftop

À LA CARTE MENU

2 Portwood Street, Newport World Resorts,
Newport City, Pasay City 1309 Metro Manila, Philippines
T: +63 2 5318 2888

 hotelokuramanila.com   @HotelOkuraMNL



HELP SAVE OUR PLANET, ONE PLATE AT A TIME 地球環境保全にご協力をお願いいたします

We are thrilled to be part of the *I Love Earth integrated sustainability program* of Newport World Resorts and all the hotel brands within the property, leveraging our combined strengths to make a bigger, positive impact on the planet. One of the pillars of I Love Earth is promoting sustainable culinary practices through healthy and responsible sourcing that prioritizes local products.

ホテルオークラマニラは、統合型リゾート「ニューポートワールドリゾート」のサステナビリティプログラム「I Love Earth」に参加し、リゾート内にあるホテルブランドと協力して地球環境保全に対してより大きな、良い影響をもたらすことを志しています。「I Love Earth」における重要な柱の一つは、サステナブルな食のご提供です。地元の製品を優先した、健康的で責任ある食材調達を行います。

Where you see any of these icons, it indicates the sustainability effort that goes into a particular menu item. メニューに付与されている下記のアイコンは、サステナビリティに対する取り組みを示しています。



Hens that are able to roam around produce eggs that are higher quality, more nutritious, and safer to eat due to lower risk of bacterial infection.

自由に歩き回ることができる環境で育った鶏は、細菌感染のリスクが低く、より高品質で栄養価と安全性の高い卵を産みます。



We buy local coffee, chocolates, fruits, vegetables, and grains to support local producers and lessen the carbon footprint in transportation of these products.

地元のコーヒー、チョコレート、果物、野菜、穀物を購入し、現地の生産者を支援し、これらの製品の輸送における二酸化炭素排出量を削減します。



We choose seafood farmed or fished in ways that minimize harm to the environment, while supporting livelihoods in a fair and responsible manner.

公正かつ責任ある方法で、環境への害を最小限に抑える方法で養殖または漁獲された魚介類を選びます。



Appetizer 前菜

<i>Polenta Mozzarella Cheese Sticks</i> ポレンタモッツァレラチーズスティック Creamy Mozzarella cheese crusted with cornmeal クリーミーモッツァレラチーズ コーンミール	760
<i>Crispy Onion Rings</i> クリスピーオニオンリング Deep fried breaded onion rings with Ranch dressing オニオンリングフライ ランチドレッシング	330
<i>Calamari Fritti</i> カラマリフリッティ Lightly battered Crispy Squid rings with Mayo Sriracha panich dipping sauce クリスピー烏賊リング マヨネーズシラチャソース	430
<i>Spicy Crispy Buta Kawa</i> スパイシークリスピー豚皮 Crispy pork skin ‘Chicharon’ with Ponzu shichimi togarashi dipping sauce 豚皮の揚物“チチャロン”、ポン酢七味ソース	330

Kushiage 串揚げ

<i>Kushiage Sampler</i> 串揚げ盛り合わせ Deep fried breaded fish, pork and chicken on skewers with Tonkatsu sauce 魚、豚肉、鶏肉の串揚げ盛り合わせ トンカツソース	715
<i>Tori Karaage</i> 鶏唐揚げ Japanese style fried chicken 鶏肉の和風揚物	360
<i>Menchi Katsu</i> メンチカツ Deep fried breaded minced pork, beef and onion with Tonkatsu sauce and shredded cabbage 豚挽肉、牛挽肉、玉葱のカツ トンカツソース 千切りキャベツ添え	385
<i>Tsukune</i> つくね Grilled chicken meatballs on skewer with Yakitori sauce and Roasted sesame 鶏団子串焼き 焼き鳥ソース 煎り胡麻	360

Please inform your server of any special dietary requirements, intolerances, and allergies, as our menu items may contain allergens.

Prices are in Philippines peso, inclusive of 12% value-added tax (VAT), subject to 10% service charge and applicable local tax.

Prices are subject to change without prior notice.

Salad サラダ

Caesar salad 715

Romaine lettuce in classic Caesar dressing, bacon, Parmesan, croutons

ロメインレタス クラシックシーザードレッシング、ベーコン、パルメザン、クルトン

Add トッピングの追加

Chicken 鶏肉 250

Grilled sustainably

sourced black tiger prawns 550

サステイナブルブラックタイガープライウン

Seared ASC certified Tasmanian salmon 400

ASC認証タスマニアンサーモンの炙り

Mixed Green Salad With Balsamic Vinaigrette 330

ミックスグリーンサラダ バルサミコビネグレット

Mix lettuce, cherry tomato, onion, cheese, balsamic vinaigrette

ミックスレタス、チェリートマト、玉葱、

チーズ、バルサミコビネグレット

Sandwiches サンドイッチ

Okura Burger 1,045

オークラバーガー

Angus beef, bacon, crispy onions, chipotle mayonnaise, cheese,
vegetable chips, coleslaw

アンガスビーフ、ベーコン、クリスピーオニオン、チボトレマヨネーズ、チーズ、
ベジタブルチップス、コールスロー

Pulled Coca Cola Bbq Ribs Sliders バーベキューリブサンドイッチ 660

Slow-roasted overnight, tender to the bone, shredded baby back ribs sliders
with Coca cola barbeque sauce.

骨まで柔らかくローストしたベビーバックリブの細切りサンドイッチ
コカ・コーラBBQソース

Please inform your server of any special dietary requirements, intolerances, and allergies, as our menu items may contain allergens.

Prices are in Philippines peso, inclusive of 12% value-added tax (VAT), subject to 10% service charge and applicable local tax.

Prices are subject to change without prior notice.

Comfort コンフォートフード

Charcuterrie Platter シャルキュトリープラッター Cold cuts, cheeses, olives, nuts, dried fruits コールドカット、チーズ、オリーブ、 ナッツ、ドライフルーツ	825
Cheese Platter チーズプラッター Assorted Cheese, Fruits, Nuts チーズ各種、フルーツ、ナッツ	605
Fish And Chips フィッシュアンドチップス White Fish in crispy batter, tartar sauce, fries 白身魚のフライ、タルタルソース、 ポテトフライ	850
Flavored Wings フレーバーウイング Choice of Butter garlic parmesan, Gochujang, Sweet Soy お好みのフレーバーをお選びください： バターガーリックパルメザン、コチュジャン、スイートソース	440
Nachos ナチョス Cheese, chili con carne, sliced jalapeños チーズ、チリコンカン、 スライスハラペーニョ	385

Please inform your server of any special dietary requirements, intolerances, and allergies, as our menu items may contain allergens.

Prices are in Philippines peso, inclusive of 12% value-added tax (VAT), subject to 10% service charge and applicable local tax.

Prices are subject to change without prior notice.

和らぎ
Yawaragi
Sashimi 御造り

<i>Maguro</i> 鮪 Sustainable Tuna 鮪 (サステイナブル)	990
<i>Salmon</i> サーモン Sustainable Salmon サーモン (サステイナブル)	1,105
<i>Shime Saba</i> 鰯 Vinegar cured Mackerel 鰯	880
<i>Atsuyaki Tamago</i> 厚焼き玉子 Japanese rolled egg 厚焼き玉子	730

Modern Nigiri Sushi モダン握り寿司

<i>Ebi Tsubuiri Saikyo Miso</i> 海老西京味噌 Pickled Black tiger prawn topped with torched Grain white miso sauce 炙り白粒味噌とブラックタイガー海老の寿司	715
<i>Shake Negi Saikyo Miso</i> 鮭葱西京味噌 Lightly broiled Salmon topped with green leeks and White miso sauce サーモン炙り焼き 青葱と白味噌ソース	540

Modern Fusion Rolls モダンフュージョンロール

<i>California Maki</i> カリフォルニアロール Cucumber, ripe mango, crabstick, Japanese mayonnaise, and flying fish roe roll 胡瓜、マンゴー、蟹蒲鉾、マヨネーズ、とびこ	715
<i>Spicy Tuna And Salmon Maki</i> スパイシーツナ&サーモン巻き Tuna and salmon tartar, spring onion, onion leeks, gochujang, shichimi togarashi, and Japanese mayonnaise roll 鮪とサーモンのタルタル、葱、長葱、コチュジャン、七味唐辛子、マヨネーズ	770

Please inform your server of any special dietary requirements, intolerances, and allergies, as our menu items may contain allergens.

Prices are in Philippines peso, inclusive of 12% value-added tax (VAT), subject to 10% service charge and applicable local tax.

Prices are subject to change without prior notice.

Desserts デザート

Ice Cream Selection

275

アイスクリーム各種

Davao Chocolate

ダバオチョコレート

Blueberry Cheesecake

ブルーベリーチーズケーキ

Strawberry Crunch

ストロベリークランチ

Black Sesame

黒胡麻

Matcha

抹茶

Manga't Suman

マンゴースーマン

Ube

ウベ (紅山芋)

Lemon Sorbet

レモンソルベ

Dulce De Leche Cheesecake

495

ドゥルセデレチェ チーズケーキ

A cheesecake baked with Dulce de leche. Served with soft whipped white chocolate ganache & berries

ベイクドチーズケーキ、ドゥルセデレチェ、ホイップホワイトチョコレートガナッシュ、ベリー

24- Karat Moist Chocolate Mousse Cake

567

24カラットモイストチョコレートムースケーキ

A cake layered with dark chocolate mousse, moist chocolate sponge, and cacao nibs coated with chocolate glaze and topped with gold flakes

ダークチョコレートムース、モイストチョコレートスポンジ、カカオニブ、チョコレートグレーズ、金箔

Please inform your server of any special dietary requirements, intolerances, and allergies, as our menu items may contain allergens.

Prices are in Philippines peso, inclusive of 12% value-added tax (VAT), subject to 10% service charge and applicable local tax.

Prices are subject to change without prior notice.

