

Savory Soups

NEW ENGLAND CLAM CHOWDER

チリ産のマテ貝と刻んだ玉ねぎとベーコンの脂が組み合わさった本場さながらの美味しいスープをお召し上がりください。220

BEEF AND BARLEY

有機穀物とじっくり煮込まれた牛肉、そして家庭菜園で採れた様々な野菜を使用した一品となっております。220

CHICKEN SOUP WITH QUINOA 🍲

クラシックなフィリピンのアロズカルドの風味を楽しめる健康志向なスープです。220

SPLIT PEA AND HAM SOUP

煮込んだハムの骨と濃厚なエンドウ豆のピューレで作られたスープです。220

SZECHUAN HOT AND SOUR SOUP

焼き豚で風味付けされたピリ辛で少し酸味の効いた一品となっております。220

CREAM OF JAPANESE MUSHROOM

ベジタリアン（ビーガンではない）向けのスープ代替品。キャンベルのスープより少しだけ美味しい。220



Dishes for Drinkers

GAMBAS AL AJILLO 🍷

バスク料理の名物でお酒とよく合うチョリソーオイルで煮込まれたスパイシーな海老のアヒージョです。680

SWEET CHILI LOLLIPOPS

極上のチリソースのチキンウィング揚げです。520

LUMPIA SHANGHAI

フィリピン風の豚とエビの春巻きです。520

COLOMBIAN CHICHARRÓN 🍖

カリカリに揚げた豚の皮はカロリー満点、この世で最もクセになるおつまみ。ビールにぴったりの一品となっております。420

QUESADILLAS

トーストしたソーセージビッツとブランテーションベイ自慢のシェフ・リーのサルサと共に召し上がりください。420



世界一の味！



どこよりも美味しい、最高に匹敵！



悪魔的おいしさ！禁断の味！



健康志向の人におすすめ。



美味しいヴィーガン料理。

全てのメニューにサービスチャージが含まれております

Healthy Meals

CHEF'S SALAD 🍴

ハム、鶏肉、チーズ、スライスした卵をレタスの上に並べたジュリエンヌサラダです。520

GREEK SALAD 🍴

トマト、生玉ねぎ、きゅうり、オリーブ、フェタチーズのサラダです。520

WALDORF SALAD

リンゴ、クルミ、デリスไตล์のチキンサラダです。520

VEGAN SALISBURY STEAK 🌱

きのこグレイビー添え。多くのベジタリアンのゲストからご好評をいただいた一品となっております。480

STIR-FRIED SHIITAKE MUSHROOMS 🌱

細切りレタスとガーリックを添えた椎茸の炒め物です。480

SPICY DEEP-FRIED TOFU 🌱

細切りレタスとチリ、ガーリックを添え、醤油で和えたピリ辛揚げ豆腐です。480

GRILLED VEGETABLE PLATTER 🌱

ペストとオリーブオイルで味付けしたグリル野菜の盛り合わせです。480

INDIAN DAL WITH ITALIAN CIABATTA 🌱

カレー風味の赤レンズ豆のシチューです。480



Pastas

SPAGHETTI, LINGUINE, SEASHELL, OR PENNE ❤️

アマトリチャーナ、ボロネーゼ、マリナーラ、またはクリーミーカルボナーラからお選びいただけます。580

SPAGHETTI AGLIO, OLIO, E PEPPERONCINO ❤️

ひとくちでこのパスタが新しいお気に入りになるでしょう！ニンニク、唐辛子、細かく刻んだパプリカ、ペストが入っています。580

FETTUCINE WITH SHRIMPS IN TRUFFLE CREAM SAUCE

チキン、マッシュルーム、パンチェッタを使った満足のいく贅沢な味わいをお楽しみください。580

FETTUCINE ALFREDO 🍴

厚切りのプロシュートスライスをクリーミーなバターソースと共に仕上げました。580



世界一の味！



どこよりも美味しい、最高に匹敵！



悪魔的おいしさ！禁断の味！



健康志向の人におすすめ。



美味しいヴィーガン料理。

全てのメニューにサービスチャージが含まれております

Sandwiches with Soul

ROUND-THE-WORLD BURGERS

自家製のパティは保存料などを一切使用せず、丹精込めて丁寧にグリルしました。チーズとフライドポテトを添えております。このサンドイッチはソーシャルメディアで話題沸騰中のプランテーションベイ特製ハンバーガーです。 720

追加料金80ペソで下記のハンバーガーにアップグレード出来ます。

- ・バンザイバーガー
わさびマヨネーズと照り焼きソースをトッピング
- ・ブルーチーズバーガー
ブルーチーズ入りハンバーガー
- ・北京プラムバーガー
李のソース、ネギ、きゅうりスティックをトッピング
- ・ピザバーガー
ピッツァイオーラソースとニンニクをトッピング
- ・ビビンバーガー
韓国風ソース、ごま油、コチュジャンをトッピング
- ・テキサスメスキート
バーボンウイスキーを加えたバーベキューソースのハンバーガー

CROQUE WHATEVER

フランスではハムチーズサンドイッチは「クロックムッシュ」と呼ばれ広く親しまれています。しかし「ムッシュ」を正しく発音することは多くの人々にとって困難であると指摘が入ったため目玉焼き(マダム)を加えることで「クロックマダム」とすることにしました。しかし目玉焼きを好まない人もいます。我々としては手詰まりですのでワットエバー(勝手にどうぞ)。そして「クロックワットエバー」が生まれました。 480

PARISIAN SANDWICH #5

もしお客様がフランスでバゲットにハムとチーズを挟んだものを食べたご経験があるのであれば、アジア中を探してもこのメニュー以上にその味に近いものは無いと同意していただけるでしょう。しかし驚くことにこのメニューではフランスのそれとは異なる食材を使用しております。パリのハムではなくイタリアのプロシュート・ディ・パルマを、コントではなくスイスのエメンタールを使用しております。 480

CONTEMPORARY CLUB

アイコンニックなサンドイッチを再構築しました！手の中で崩れず、最後の一口まで美味しいサンドイッチです。 480



世界一の味！



どこよりも美味しい、最高に匹敵！



悪魔的おいしさ！禁断の味！



健康志向の人におすすめ。



美味しいヴィーガン料理。

全てのメニューにサービスチャージが含まれております

Asian Street Food

CANTONESE WONTON SOUP

揚げた豚肉とエビの餃子を鶏ガラスープで仕上げました。 580

LAKSA

エビ入りのスパイシーなマレーシアのココナッツスープです。 580

CHICKEN AND KIMCHI BIBIMBAP

韓国人が世界で最もスリムな人々である理由の一つがこのヘルシーな料理です。 680

GINGER CHICKEN KEBAB

串焼きのバーベキューチキンです。 580

CEBUANO POCHERO

牛肉、野菜、バナナ入りの伝統的なセブ風スープを一人前サイズでご提供しております。 620



Wickedly-Good Dishes from Around the World

*これらの各注文に対して、デザート1品につきP50の割引をお楽しみいただけます（アイスクリームを除く）。**2つのデザートそれぞれにP50の割引が適用されます（アイスクリームを除く）。



THE WORLD'S BEST KARE-KARE **

（2〜3人前、またはシェア用）伝統的なオックステールをピーナッツソースで煮込みました。これ以上に肉の風味を豊かに感じることができる料理は存在しないでしょう。独特の風味を持つカレカレはイタリアのオッソ・ブーコに似ていますが、よりリッチでコラーゲンが豊富です。 1480

ORANGE-CHILI PRAWNS **

（2名分、またはシェア用）北京料理を再解釈したこの料理は最高のシーフード料理の一つです。クリスピーで風味豊かです。 1380

PANCIT PALABOK *

フィリピンのシェア料理で、海鮮を煮詰めたソースと砕いたチチャロンで風味付けしたライスヌードルです。注意：多くの外国人の口には合わないかもしれません。 880



世界一の味！



どこよりも美味しい、最高に匹敵！



悪魔的おいしさ！禁断の味！



健康志向の人におすすめ。



美味しいヴィーガン料理。

全てのメニューにサービスチャージが含まれております

Wickedly-Good Dishes from Around the World

*これらの各注文に対して、デザート1品につきP50の割引をお楽しみいただけます（アイスクリームを除く）。
**2つのデザートそれぞれにP50の割引が適用されます（アイスクリームを除く）。

CRISPY PATA **



（2〜4人前、またはシェア用）豚の前脚全体を長時間煮込み、一晚乾燥させた後に揚げたものです。ドイツのハクセほどカリカリではありませんが、肉の味はより優れていると自負しております。（より確実なものを求めるなら、私たちの二度揚げ豚バラ肉をご注文してください。） 1480

MILLIONAIRE'S BEEFSTEAK *



米国産牛肉を軽くグリルして醤油とキャラメライズした玉ねぎでソテーしました。 780

KOREAN KALBI *

胡麻ソースでグリルしたマリネ牛。 780

CHICKEN BIRYANI *

カレー風味の鶏肉をピラフライスと共にご提供いたします。 580



GRILLED NORWEGIAN SALMON *



「レア」に調理され、繊細な食感と「ウェルダン」のサーモンよりもはるかに優れた味わいをお楽しみいただけます。 780

SIZZLING GARLIC BEEF *

ニンニクでソテーされたビーフキューブを熱々の鑄鉄のプレートでご提供します。煙が立つので、洗濯しやすい服を着て注文するのがベストです。 780

TWICE-FRIED PORK BELLY *



フランスのシェフが豚バラ料理を作るとき、それは「冒険的」とされますが、フィリピンのシェフがより美味しい豚バラ料理を作っても、それは「脂っこい」と評価されます。これはプランテーションベイのオリジナル。もしお客様が豚肉がお好きなら「脂っこい」と言われるこの料理を試さないのは非常にもったいないことです。 680



世界一の味！



どこよりも美味しい、最高に匹敵！



悪魔的おいしさ！禁断の味！



健康志向の人におすすめ。



美味しいヴィーガン料理。

全てのメニューにサービスチャージが含まれております

Wickedly-Good Dishes from Around the World

*これらの各注文に対して、デザート1品につきP50の割引をお楽しみいただけます（アイスクリームを除く）。**2つのデザートそれぞれにP50の割引が適用されます（アイスクリームを除く）。

PLUM-SAUCE PORK PAO **

（2〜3人前、またはシェア用）低温で煮込んだとろけるような豚バラ肉を、北京風のプラムソースと「お客様自身で巻く」パオパンと共にご提供いたします。 1480

SINIGANG NA MANOK *

マイルドで（やや）ヘルシーな酸味のあるフィリピンのスープです。このスープの酸味はタマリンドというマメ科のフルーツからくるもので、一般的にはフィリピン人や冒険好きな人向けのメニューです。 720

BRAISED OX-TONGUE *

地中海風のレシピで、オリーブとマッシュルームの風味が香る柔らかい牛タンのメニューです。 720

CARIBBEAN PLATTER *

私たちのオーナーの一人はカリブ地域を頻繁に訪れていました。これは西インド諸島周辺の料理のサンプルです。コロンビアのチチャロン、キューバのビーフソテー、揚げた調理用バナナ、リフライドブラックビーンズ、目玉焼き、ジャマイカ風フライドライスの盛り合わせです。 780

BANGUS BELLY *

フィリピンの定番料理として知られるガーリックバターで揚げたミルクフィッシュ（脂肪ののったお腹の部分）です。ほとんどの骨は取り除かれています、念のため骨にはお気をつけください。 680

CATALINA SNAPPER *

軽くパン粉をまぶして揚げたフェダイをプランテーションベイ自家製サルサと共に楽しみください。 780



世界一の味！



どこよりも美味しい、最高に匹敵！



悪魔的おいしさ！禁断の味！



健康志向の人におすすめ。



美味しいヴィーガン料理。

全てのメニューにサービスチャージが含まれております

Devilish Desserts

FRUITY FIBROUS FINISH 🍌

シェフのコンビネーションまたは果物の単品をお頼みください。一般的には、マンゴー、スイカ、富士りんご、バナナ、パイナップル、ザボン、パパイア、グアバが含まれます（ただし毎日すべてが揃っているわけではありません）。メジョールデーツ（約4個）、カリフォルニアのプルーン（約6個）、フィリピンのフルーツサラダは常時ご用意がございます。 260

FUSION BIBINGKA CHEESECAKE フュージョンビビンカチーズケーキ
ビビンカよりもクリーミーでチーズケーキよりもふわふわ、そしてスフレよりも濃厚です。 320

HOME-MADE ICE CREAM 🍓

フレイバーはピーナッツバターチョコレート、マンゴー、バニラ、ストロベリー、ジャックフルーツ、ウベ、コーヒーチョコチップです。100%生クリームを使用した自家製アイスクリームです。リクエストがあればエスプレッソを少しかけてお召し上がりください。特大サイズで220ペソです。 380.

THE GREAT NEW YORK CHEESECAKE

クラシックなベイクドチーズケーキにブルーベリーを添えています。 380

BANANA SPLIT

チョコレート、バニラ、ストロベリーのアイスクリームが付きます。 380



HALO-HALO SUNDAE 🍧

ハロハロ：この言葉は「混ざった」を意味しフィリピンの加工フルーツとカスタードのミックスデザートです。フィリピンの人気デザートを、かき氷の代わりに濃厚なアイスクリームでさらに美味しく仕上げています。 380

UBE (Oooh-beh) POUND CAKE

世界席卷するフィリピンの味、ウベ（間違っても「紫芋」と呼ばれることはありません）はどこかで食べたことがあるようでいてどこにもない味です。全てのお客様にぜひお試しいただきたい一品で、フィリピン人にとってもようやく本物のウベケーキを味わうチャンスです。全てメニューに対して妥協しないのがプランテーションベイスไตล์です。 380

UBE HOPIA

ムーンケーキの一種で、中国で一般的に食されている緑豆で作るものよりはるかに美味しく仕上がりました。3個で180ペソとリーズナブルなので、少しだけ味見したい方と共有するのに適しています。

UBE MILKSHAKE

ストローで提供できないほどに濃厚です。全てのお客様にぜひお試しいただきたい一品で、世界で最も記憶に残るシェイクです。ハーフサイズは200ペソ、フルサイズは380ペソです。



世界一の味！



どこよりも美味しい、最高に匹敵！



悪魔的おいしさ！禁断の味！



健康志向の人におすすめ。



美味しいヴィーガン料理。

全てのメニューにサービスチャージが含まれております

Sweet Satisfaction with No Guilt

健康志向のデザート

すべて砂糖不使用のデザート

P 320

糖質の過剰摂取については心配は不要です。



塩キャラメルアイスクリーム

プランテーションベイの最新のホームメイドアイスクリームフレーバーをお試ください！ 305カロリー炭水化物19グラム。

砂糖不使用のホイップクリームで作られています。

ココナッツとパンダンのアイスクリーム
滑らかでクリーミー、濃厚なクリームで作られた上質なアイスクリームと区別が付きませんが、私たちの国の宝であるココナッツオイルで作られています。260カロリーネット炭水化物9グラム。

ヴィーガンフレンドリー | 乳製品不使用 | 無糖



ストーンヘンジファッジ

この大きなデザートでチョコレートの神々に敬意を表しましょう。Inquirer Lifestyleに掲載された最高のデザートの1つとしてリストされています。281キロカロリー炭水化物19グラム。

無糖 | グルテンフリー | ヴィーガン



世界一の味！



どこよりも美味しい、最高に匹敵！



悪魔的おいしさ！禁断の味！



健康志向の人におすすめ。



美味しいヴィーガン料理。

全てのメニューにサービスチャージが含まれております

Try our other outlets:

他のレストランもお試しく下さい：



ティファニースタイルの装飾が施された地中海レストランです。軽食、カジュアルなスペインのタパス、イタリアのパスタ、ステーキをご提供しています。(タパスとパスタ：5PM - 10PM営業。エアコン完備。水曜日定休。)



USDAプライム リブアイ (220グラム、クロスカットセクション)

穀物肥育された牛の最高級の霜降りのステーキを、本物の炎でグリルしています。アメリカのステーキとして最高のものの一つです。2800ペソ

おすすめの焼き方：ミディアム



パエリア テレシータ

マリスコス、セルド、チョリソ、ポヨ、セボジャ。他のスペインのパエリアよりもサフランが多く、シーフードと肉の風味が豊かです。事前に作られているので、待ち時間はありません。1人分のボリュームたっぷりのメインディッシュです。740



マンゴージュビリー

新鮮なマンゴーをバターで煮込み、自家製のバニラアイスクリームとマカダミアナッツを添えました 380

And much more!

Try our other outlets:

他のレストランもお試しく下さい：



ホテルのビーチフロントに位置するフィジーでは、屋内ダイニングとオープンダイニングをご提供しています。遅めのランチタイムとディナータイムに営業しており、シーフード、日本料理、韓国料理、その他のアジア料理を提供します。（午後2時～午後10時。火曜・日曜は定休日です。）



世界の天ぷら盛り合わせ！

日本で提供されるどの天ぷらよりもサクサクで風味豊かです。

- フォージャンボプラウン 1480
- シーフード アンド ベジタブルメドレー 820
- チキンチャオ 780
- ポークブラッター 780
- ホットドッグインヘブン 280



とんかつ

パン粉をつけて揚げた豚肉（ご飯付き）。680



フラミン・アラスカ・レザレクション！

パレルモレストランの自家製ウベアイスクリームとフィジーレストランの自家製ジャックフルーツアイスクリームを濃厚なメレンゲで包み、テーブルでフランベいたします。380

And much more!

Try our other outlets:

他のレストランもお試しく下さい：



終日朝食とコンフォートフードを提供するアメリカンダイナー。
(営業時間：午前7時～午後4時。月曜と木曜は定休日です。)



バルセロナスタイルの朝食

バルセロナにインスパイアされた、プランテーションベイならではの一品。

濃厚で塩味の効いたハモンセラーノ + 薄切りフライドポテト + スペイン産の砕いた卵 + イタリア産トリュフオイル + フィリピンの料理の魔法 = 忘れられない朝食。620



オールインワンランチボウル 580

ベースを選んでください：ご飯またはジャガイモ。両方とも特別に調理され、耐性でんぶんの含有量を増やし、実効カロリー吸収を減らすように工夫されています。

メインフレーバーを選んでください：

- ・ ルイジアナ風スパイシージャンバラヤ
- ・ イロongo風アドボ
- ・ オーストラリア風カレカレ
- ・ 広東風豚とエビの点心
- ・ ビコールエクスプレス
- ・ セブレチョン



アップルまたはピーカンパイ 280

(自家製バニラアイスクリーム1スcoop追加, 220ペソ)

And much more!