

PASTAS AND HEAVY TAPAS

ROMAN-STYLE CARBONARA

生クリームを使用していない本格的なローマ風カルボナーラ。水分の多いチーズ入りのカルボナーラに慣れているアジア人は、パサパサしていると感じるかもしれません。680

PAPPARDELLE

鶏のおね肉、ポルチーニマッシュルーム、ねぎ、マスカルポーネチーズの Pasta。680

FARFALLONI ALLA PANNA

リボンの形をしたマカロニに美味しいクリームソースとハモン・セラーノ(生ハム)の削り節を添えて。680

SPAGHETTI PUTTANESCA

アンチョビ、オリーブ、バジル、ケッパーをトマトソースであえたスパゲッティ。680

SAN FRANCISCO BAY STYLE CALAMARI TENDERS

軽く揚げたサクサクのイカにお好みのディップを添えて。680

FILIPINIZED SPAGHETTI BOLOGNESE

濃厚で肉厚な味わい。
フルサイズ 680ペソ、ハーフサイズ 380ペソ

MACCHERONI AI TRE FORMAGGI

筒のような形をしたマカロニに3種類のチーズ(パルメザン、ペッコリーノ、ゴルゴンゾーラ)をあえた Pasta。680

SPAGHETTINI AL NERO

海老と唐辛子を加えたイカスミの Pasta。680

PENNE AMATRICIANA

トマトソースに唐辛子とパンチェッタを加えたペンネ Pasta。680

GAMBAS

ガーリックシュリンプ。ホットでスパイシー! 680

CALLOS SIN CALLOS NI GARBANZOS

スペインの伝統的な料理をそのままに、牛の胃の代わりに豚ばら肉を使用し、ひよこ豆の代わりに炭水化物ゼロのブロッコリーを使用しました。680

LINGUINE ALLE VONGOLE

あさりと白ワインのソースをあえたリングイネ Pasta。680

RAVIOLI AL GRANCHIO

蟹肉のラビオリにクリームソースを添えて。680

PASTA PRIMAVERA (AND THEN SOME!)

野菜たっぷり本場イタリアのものとは異なります。680

SPAGHETTI AGLIO, OLIO, E PEPERONCINO

プランテーションベイスターフ達のお気に入りの Pasta でニンニク、オリーブオイル、新鮮なスイートペッパー、そしてほのかなスパイスが効いています。スイートペッパーの代わりに新鮮なバジルでのオーダーも可能です。680

PALERMO'S CRISPY PATA


スペインのコチニージョやイタリアのポルケッタに対抗するプランテーションベイの代表的な料理。1人前の充実したメイン料理です。720

CHEESE AND CHORIZO WITH OLIVES


チーズとスペイン産ソーセージの盛り合わせ。720

PAELLA TERESITA - P1,400

マリスコス(Mariscos)、セルド(Cerdo)、チョリソー(Chorizo)、ポジョ(Pollo)、イセボジャ(y Cebolla)。スペインで味わえるどのパエリアよりも濃厚でサフランが多めのシーフードと肉の旨みが効いたパエリア。事前に下準備をしてあるのでオーダー後待たずにご提供できます。シェアにぴったりの料理です。

 世界一の味!

 どこよりも美味しい、最高に匹敵!

 悪魔のおいしさ! 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

TAPAS

JAMON SERRANO

“山脈で作られたハム”という名を持つスペイン産の生ハムがたまらない！ 580

ROASTED BELL PEPPERS

柔らかく甘い、オリーブオイルで焼いたペルの形をした唐辛子。 580

DEVILED EGGS

ピリッとした辛さとクリーミーな味わいは、カクテルパーティーの人気メニューです。 580

GRILLED MUSHROOMS

ニンニク、パセリ、パン粉で焼いたマッシュルーム。 580

HOME-MADE FRENCH FRIES

ジャガイモの深い味わいと、内側の軽い歯応えがちょうどいい自家製フライドポテト。 580

FISH FINGERS

ハーブとパルメザンをまぶして。 580

BEEF CARPACCIO

生の牛肉にケッパーとハニーバルサミコ酢を添えて。 580

MELANZANE CON POMODORO E MOZZARELLA

ナスとトマトとモッツァレラチーズのオリーブオイル漬け。 580

FRIED CHICKEN LIVERS

鶏のレバーのフライ、ラズベリービネガーソース。 580

POTATO CROQUETTES

クリーミーで挽き肉入り。 580

FRIED GARLIC RICE

牛脂で調理したガーリックライス。致命的な美味しさ。 580

RUSSIAN SALAD

サクサクの食感に鶏肉の旨味を加わったロシア風サラダ。 580

ENSALADA TROPICANA

サクサクの野菜、パンプキンシード、新鮮なマンゴーの角切りにバルサミコ・ベストソースをかけたサラダ。 580

ENSALADA ITALIANA

爽やかなサラダ菜、香り高いハーブ、エクストラヴァージンオイルとレモンのドレッシングをかけたサラダ。 580

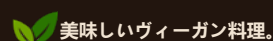
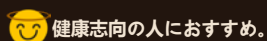
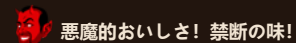
SARDINAS CON PAN

自家製のパンに少量のスパイスを効かせたイワシを添えて。 580

HAND-PREPARED CAESAR SALAD

アンチョビ、卵黄、オリーブオイル、ニンニク、ベーコン、パルメザンチーズ、焼いた鶏のむね肉を添えた、オーダーを受けてから作る特製シーザーサラダ。 760

JAMON BELLOTA - ドングリを食べて育った放し飼いのイベリコ豚を使い、3年以上熟成させた世界最高級の生ハムです。ハモン・セラノの5倍以上の値段ですが、より多くのお客様に楽しんでいただけるよう、リーズナブルな特別価格でご提供しています。 850



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

DESSERT MENU

FLAMING ALASKA

バニラアイスのリキュールで泡立てたドーム状のメレンゲの中に入れました。320

MANGO JUBILEE

新鮮なマンゴーをバターで包み、自家製のアイスクリームとマカデミアナッツを添えました。320

PIATTO DI FRUTTI FRESCHI

新鮮なフルーツの盛り合わせ。380

BANANA CHOCOLATE MOUSSE

なめらかでクリーミー。一口目でアモーレと叫びたくなる味！ 380

CAPPUCCINO TIRAMISU

世界中で愛されているデザートに当ホテルシェフ、シェフジェラルドがアレンジ。なんとデザートが入っているカップまで食べることができます！2人で食べてちょうどいいサイズです。420

HOME-MADE ICE CREAM

バニラ、マンゴー、ジャックフルーツ、ピーナッツバターチョコレート、ストロベリー、コーヒーチョコレートチップの中から好きなお味をお選びください。380



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

STEAK FESTIVAL

(EXTENDED BY POPULAR DEMAND)

KAGOSHIMA WAGYU SIRLOIN (220 GRAMS, CROSS-CUT SECTION)



World's Best Non-Japanese Method of Cooking Japanese Specialty Beef. In Japan, their super-marbled beef is prepared on a low-heat teppanyaki cooking surface, usually done Medium Rare, with the fat trimmings mostly discarded. Here at Plantation Bay, we have a totally different take on how to extract maximum flavor out of the world's richest beef — by char-broiling at High Flame to make a Maillard crust, then continuing to cook on Low until Well-Done. (Ignorant meat purists can stop reading now.) This results in an incomparable meaty flavor contrasted with burst-in-your-mouth pockets of seared fat. It's an emotional, mystical experience. Our usual food guarantee does not apply to this dish. Either trust us, or have a pasta instead. 4500

Recommended: Well-done (to cut some of the fattiness), Trust us.

USDA PRIME RIB-EYE (220 GRAMS, CROSS-CUT SECTION)

A top-quality, well-marbled steak from grain-fattened cattle, grilled over a real flame. About as good an American steak as you'll find anywhere. 2800

Recommended: Medium

USDA PRIME NEW YORK STRIPLOIN (220 GRAMS, CROSS-CUT SECTION)

The New York Cut is not as fatty or tender as rib-eye, but has a more robust flavor. The first choice of many steak-o-philes. 2400

Recommended: Medium

USDA PRIME TENDERLOIN (180 GRAMS, FILET)

With a more subtle flavor than rib-eye or striploin, tenderloin has very little visible fat. Pan-fried, with an almost-black crust and a juicy interior. 2400

Recommended: Medium

CHAR-BROILED CHICKEN STEAK

Flame-finished to smoky perfection. 750

GRILLED PORK CHOP

A classic chop cooked Medium (slight pinkness may be visible), just as in Spain or Italy. 850

Many steak-lovers around the world contend that steaks should be Rare, but longer cooking adds to the caramelization (the "roast" flavor) and leads to a more complex steak with nuances of smoke and seared fat. We also strongly oppose Well-Done, which is a waste of good meat. But it's up to you. Our Medium-Rare is red in color inside; Medium is Pink. If you insist, Rare is Purple, Well-Done is Grey.

Inclusive of VAT and service charge.