

PASTAS

에피타이저포션380, 풀포션680

ROMAN-STYLE CARBONARA

이것은 크림을 첨가하지 않은 완전히 정통적인 로마 카르보나라입니다. 젓은 치즈 카르보나라에 익숙한 아시아인들은 이것이 건조하다고 느낄 수 있습니다.



PAPPARDELLE

닭가슴살, 포르치니 버섯, 서양대파, 마스카포네 치즈.

SPAGHETTI PUTTANESCA

앤초비, 올리브, 바질이 들어간 토마토 소스 베이 스파스타.

RAVIOLI AL GRANCHIO

게살 라비올리.



FILIPINIZED SPAGHETTI BOLOGNESE

필리핀식 스파게티 볼로네즈 한

MACCHERONI AI TRE FORMAGGI

파마산, 페코리노, 고르곤줄라 치즈로 속을 채운 파스타.

SPAGHETTINI AL NERO

페페론치노가 들어간 오징어 먹물 파스타.

PENNE AMATRICIANA

칠리, 이탈리아식 베이컨이 들어간 토마토 소스 파스타.

LINGUINE ALLE VONGOLE

링귀네 붕골레 파스타.



PASTA PRIMAVERA CON AGLIO, OLIO, E PEPERONCINO

파스타프리마베라콘아그리오,오리오,에페페로니치노칠리, 바질,채소가곁들여진

HEAVY TAPAS

PAELLA TERESITA

마리스코스, 세르도, 초리조, 폴로, 세불라. 스페인에서 찾을 수 있는 어떤 파에야보다 더 많은 사프란과 풍부한 해산물과 고기 맛. 미리 만들어서 오래 기다릴 필요가 없습니다. 한 사람을 위한 풍성한 메인 요리. 740

US RIB-EYE BIBIMBAP

립아이비빔밥최고급미국산소고를곁들인비빔밥. 720



GAMBAS AL DIABLO

새우 감바스. 680



CALLOS SIN CALLOS NI GARBANZOS

곱창 대신 맛있는 돼지고기 삼겹살을 사용하고 병아리콩 대신 탄수화물이 없는 브로콜리를 사용하여 만든 전통 스페인 요리의 모든 맛을 느껴보세요. 680

SPOSAMI STASERA CHICKEN

이름은 "오늘 밤 나와 결혼해!"라는 뜻인데, 누군가가 촛불 아래에서 이 캅테일을 제공하면 이런 기분이 들 것입니다. 역사적으로는 아니지만 정신으로는 이탈리아 아적인 Sposami Stasera — 특히 이 Plantation Bay 하우스 버전은 당신의 얼굴에 미소를 가져다주고 연인의 허리에 불꽃을 일으킬 것입니다. 720

SAN FRANCISCO BAY STYLE CALAMARI TENDERS

살짝 튀긴 오징어와 디핑 소스. 680



PALERMO'S CRISPY PATA

플랜테이션 베이의 시그니처 요리, 스페인 코치닐로와 이탈리아 포르케타에 대한 우리의 답변. 한 사람으로 먹을 수 있는 푸짐한 메인 요리. 720



SPANISH COLD CUT SAMPLER

스페니쉬쿨드컷샘플러다양한치즈와스페니쉬훈제소시지. 720

HAND-PREPARED CAESAR SALAD

구운 닭 가슴살과 멸치, 달걀 노른자, 올리브 오일, 마늘, 베이컨 조각, 파마산 치즈를 넣고 그 자리에서 만든 요리입니다. 780



세계 최고, 어디서든, 어떤 금액으로도!



어디서나 최고와 견줄 수 있습니다!



악마와 같은! 죄를 지을 가치가 있는!



건강을 염려하는 사람들을 위한 훌륭한 선택



맛있는 비건

부가세와 봉사료가 포함된 가격T입니다.

TAPAS

JAMON BELLOTA

세계 최고의 햄으로 많은 이들에게 극찬을 받고 있습니다. 구운 포카치아와 함께 제공되는 50그램. 1300

JAMON SERRANO

이탈리아 프로슈토에 대한 가치 있는 대안
당신이 잘 알고 있을 수도 있습니다. 더 오래 숙성하고 더 매운 맛입니다.. 620

GRILLED MUSHROOMS

마늘, 파슬리, 빵가루와 함께 그릴에
구운 버섯 요리. 580

HOME-MADE FRENCH FRIES

홈메이드 프렌치 프라이. 580

FRIED CHICKEN LIVERS

바삭하게 튀긴 닭간과 달콤 새콤한 산딸기
식초 소스의 절묘한 조화. 580

MELANZANE CON POMODORO E MOZZARELLA

가지, 슬라이스 토마토, 페스토 소스, 올리브 오일
그리고 모짜렐라. 580

FISH FINGERS

허브와 파마산 치즈를 곁들인 피자. 580

BEEF CARPACCIO

케이퍼와 허니 발사믹 식초를 곁들여 생으로 제공합니다.
다.580

POTATO CROQUETTES

감자 크로켓. 580

FRIED GARLIC RICE

갈릭 라이스. 580

ENSALADA TROPICANA

망고, 호박씨, 발사믹-페스토 드레싱이 들어간
샐러드.. 580

ENSALADA ITALIANA

여러 종류의 허브, 엑스트라 버진 올리브 오일과
레몬 드레싱이 뿌려진 샐러드.. 580

SPICY DEVILED EGGS

시큼하고 크리미하며 살짝 매운맛이 납니다. 320

SARDINES ON A BOAT

살짝매콤한정어리. 320

RUSSIAN SALAD

바삭하며닭고기감칠맛이매우풍부함. 320

GREEK-STYLE ROASTED SWEET PEPPERS

올리브 오일로 구운 부드럽고 달콤한. 320

STEAK SEDUCTION

NUCLEAR KAGOSHIMA WAGYU

저희를 믿으세요. 숯불구이 매우 매우 잘 익힌 요리. 곁은 바삭바삭
합니다. 속은 혀에 터집니다. 표준 분량 120g으로, 밥, 감자튀김 또는
샐러드와 함께 먹으면 대부분의 아시아인에게 충분합니다. 반 분
량 60g으로, 다른 스테이크에 "I'm Worth It!"을 추가하거나 파스타
반 주문과 함께 먹는 것을 추천합니다. (Plantation Bay의 일반적인
음식 보증은 이 품목에는 적용되지 않습니다. 주문하면 바로 주문이
완료됩니다.) 3000/1600

USDA PRIME RIB-EYE

(220 grams, Cross-Cut Section)

곡물로 살진 소의 최고 품질의 마블링이 잘 된 스테이크를 진짜
불에 구운 것입니다. 미국산 스테이크 중에서는 어디에서도 찾을
수 없는 수준입니다. 2800
추천: 중간

CHAR-BROILED CHICKEN STEAK

연기가 자욱한 완벽한 화염 마감. 750

USDA PRIME NEW YORK STRIPLOIN

(220 grams, Cross-Cut Section)

뉴욕 컷은 리브아이만큼 기름지거나 부드럽지 않지만 맛이 더 강
합니다. 많은 스테이크 애호가들의 첫 번째 선택입니다. 2600
추천굽기 :미디엄

USDA PRIME TENDERLOIN (180 grams, filet)

등심이나 스트립로인보다 더 미묘한 풍미를 지닌 안심은 눈에 보
이는 지방이 거의 없습니다. 팬 프라이, 거의 검은색 껍질과 육즙
이 많은 내부. 2600

추천굽기 :미디엄

GRILLED PORK CHOP

스페인이나 이탈리아에서처럼, 중간 정도로 조리한 고전적인 찜(약간
분홍빛이 보일 수 있음)입니다. 850



세계 최고, 어디서든, 어떤 금액으로도!



어디서나 최고와 견줄 수 있습니다!



악마와 같은! 죄를 지을 가치가 있는!



건강을 염려하는 사람들을 위한 훌륭한 선택



맛있는 비건

부가세와 봉사료가 포함된 가격T입니다.



DESSERT MENU

UBE HOPIA

월병의 일종으로, 중국인이 녹두로 만든 것보다 훨씬 맛있습니다. 180

UBE POUND CAKE

진하고, 농후하고, 즐겁습니다. 380

UBE MILKSHAKE

너무 진해서 빨대를 줄 수 없어요. 방문객이라면 꼭 시도해보세요!

세상에서 가장 기억에 남는 셰이크.

반 인분 200. 전체 인분 380

FLAMING ALASKA RESURRECTION

팔레르모의 우베와 피지의 잭프루트 등 집에서 만든 아이스크림을 특징으로 하며, 두꺼운 머랭으로 코팅하고 테이블에서 불에 구워냅니다. 둘 다 꼭 드셔보세요! 380

MANGO JUBILEE

버터에 푹 담근 신선한 망고, 홈메이드 바닐라 아이스크림과 마카다미아 너트. 380

PIATTO DI FRUTTI FRESCHI

가장 신선한 과일 한 접시. 380

BANANA CHOCOLATE MOUSSE

부드럽고 크리미해서 한 입 베어물면 맛있습니다! 380

CAPPUCCINO TIRAMISU

셰프 제라드가 전 세계적으로 인기 있는 이 요리를 선보입니다. 컵은

먹을 만큼 맛있어 보이고, 정말 그렇습니다! 두 사람이 먹을 수 있습니다. 420

HOME-MADE ICE CREAM

바닐라, 망고, 잭프루트, 땅콩버터 초콜릿, 딸기, 우베, 커피 초콜릿 칩. 요청 시

에스프레소를 살짝 뿌려드립니다. 220. 특대, 380



세계 최고, 어디서든, 어떤 금액으로도!



어디서나 최고와 견줄 수 있습니다!

부가세와 봉사료가 포함된 가격입니다.



서양식엘레강스한디너

와인.

샴페인 잔 반잔 정도의스파클링 와인

혹은

와인 잔 반잔 정도의 화이트 와인 또는 레드 와인

미소비네그레트(식초에 허브향 가득한드레싱)곁들인
그린 샐러드

파스타 선택.

로마 스타일 카르보나라(햄과 달걀을 넣은 파스타용
소스)

혹은

페투치네(리본모양의 쫄깃쫄깃한 파스타 면의 일종)
알프레도(파스타가 유래한 이태리 가문 알프레도)

혹은

펜네(파스타 면의 일종) 아마트리치아나(아탈리아
파스타 소스 중 하나이며
이태리아마트리체 지역이름에서 나왔음)

메인 코스.

밀리어네어 비프 스테이크

혹은

구운 연어

혹은

두 번 튀긴 돼지고기

디저트 선택.

오늘의 디저트

혹은

플랜테이션 베이에서 만든 수제 아이스크림

플랜테이션 베이
리조트&스파