

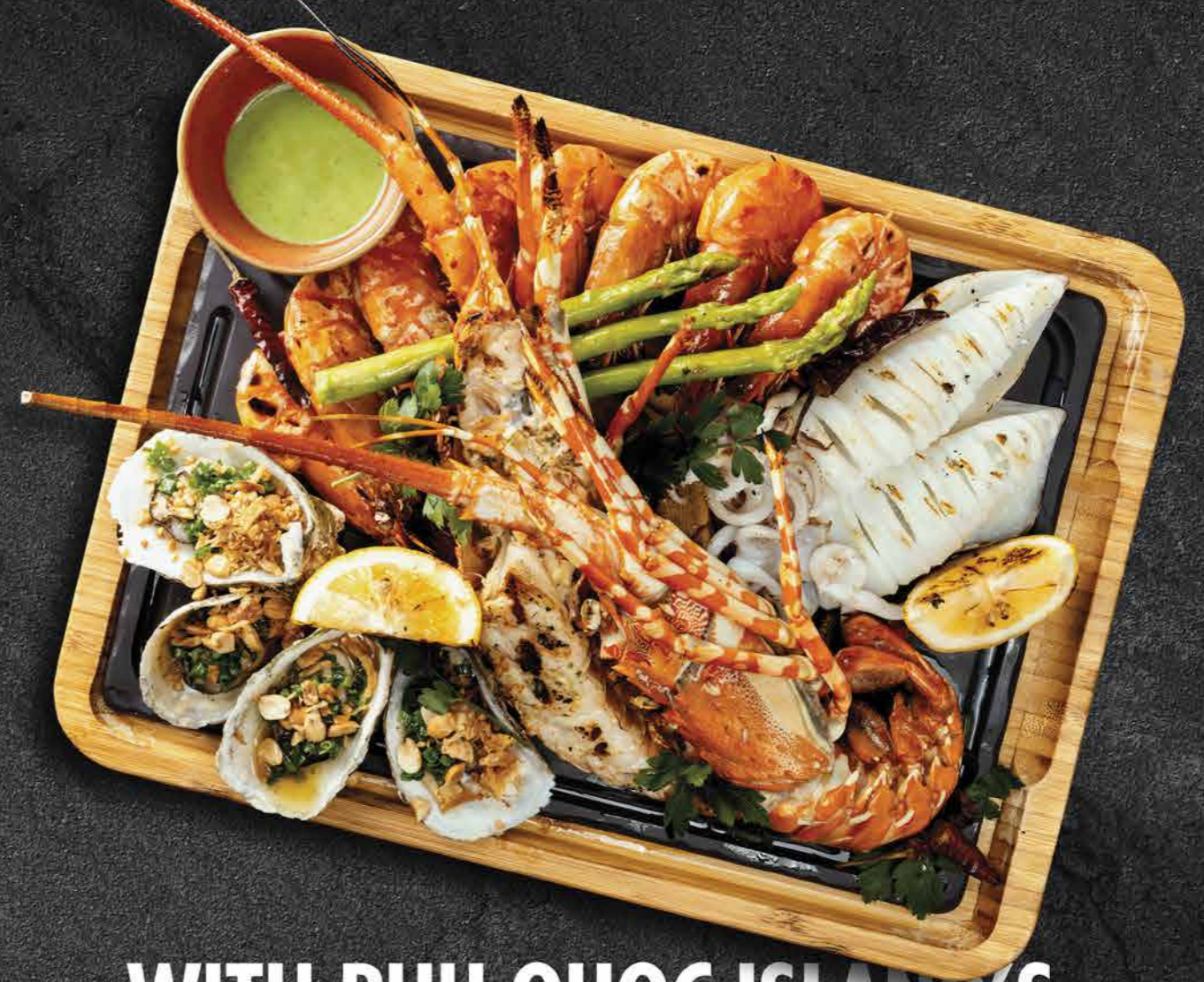
S\|P Salt 'n' Pepper
RESTAURANT

ALWAYS FRESH
ALWAYS *DIFFERENT*

언제나 신선하게, 언제나 색다르게

AWAKEN YOUR SENSES

감각을 일깨우는 맛



WITH PHU QUOC ISLAND'S CULINARY DELIGHTS!

푸꾸옥 펄 아일랜드의 본질을 느낄 수 있는 순수한 소금과 강렬한 페퍼 등, 섬의 소재로부터 영감을 받아 그 이름이 지어졌습니다.

Salt 'n' Pepper 레스토랑에서의 식사는 단순한 음식을 먹는 행위를 넘어 오감을 자극하는 몰입형 경험을 선사합니다.

시그니처로 선보이는 '다이나믹 마켓플레이스'는 라이브 쿡킹에서 느낄 수 있는 예술성을 만끽하는 동시에 현지 문화가 갖는 아름다움과 창의성을 존중하며 이를 통해 독특한 맛의 교향곡을 연주하는 과정에 해당합니다.

Named after inspiration by the island's quintessential ingredients — pure salt and spicy pepper as the way to celebrate the essence of Phu Quoc Pearl Island.

At Salt 'n' Pepper Restaurant, dining is more than just a meal; it's an immersive experience that engages all your senses.

And our signature feature "Dynamic Marketplace", allows diners to enjoy the artistry of live cooking, where we craft a unique symphony of taste that honors the beauty and creativity of local culture.

- | | | | | | | | | | | |
|-------------|----------------------------|---------------|-------------|--------------------|---------------------------|----------------|---------------------|--------------------|-----------------|---------------|
| 유제품
MILK | 이산화황
SULPHUR
DIOXIDE | 글루텐
GLUTEN | 할랄
HALAL | 연체동물
MOLLUSCA | 셰프 추천
CHEF RECOMMENDED | 인기
FAVORITE | 채식주의자
VEGETARIAN | 비건
VEGAN | 머스타드
MUSTARD | |
| 콩류
SOYA | 돼지고기
PORK | 소고기
BEEF | 피쉬
FISH | 갑각류
CRUSTACEANS | 향신료
SPICY | 견과류
NUTS | 루핀
LUPIN | 참깨
SESAME SEEDS | 달걀
EGGS | 셀러리
CELERY |

*모든 가격은 베트남 동으로 표시되며(단위: 1,000) 봉사료 및 일반 세금은 제외됨
*All prices are quoted in Vietnam Dong (Unit: VND 1,000) and exclusive of service charge and prevailing taxes

MARKET PLACE

FRESH CATCHES
& EVER-CHANGING
OFFERING

풀만 푸꾸옥 비치 리조트에서의 식사는 무한한 탐험을 위한 활기찬 여정입니다. 마켓플레이스에 들어서면 지글거리는 소리와 신선한 향신료의 향긋함이 여러분을 감쌉니다. 한 편의 공연처럼 펼쳐지는 모든 식사는 방문할 때마다 놀라움을 선사합니다. 셰프들은 모든 분들의 입맛을 사로잡는 생동감과 신선함으로 가득한 요리를 선보일 수 있도록 최선을 다합니다.

소셜 미디어 @pullmanphuquoc 계정을 팔로우하고 매일 업데이트를 받아보세요.

At Pullman Phu Quoc Beach Resort, dining is a vibrant journey of endless exploration. As you step into our Marketplace, let the sizzling sounds and the aroma of fresh spices envelop you. Every meal is a performance, filled with surprises at every visit. Our chefs eagerly craft each dish into a vibrant, fresh — tantalize every palate.

Follow us on Social Media @pullmanphuquoc for daily updates.

Save up to
50%

on your meals,
immediately

최대 50% 식사 비용을 즉시
절약하세요

전용 **Accor Plus** 카드와 함께 20여 개 국가와 1,000여 개의 호텔,
1,400곳 이상의 레스토랑에서 더 많은 맛을 경험하세요. 자세한
내용은 저희 팀에게 문의해 주세요!

*Experience MORE flavors accross 20 countries,
1000 hotels and over 1400 restaurants with a
priviledged **Accor Plus** card. Please contact our
team members for details!*

 **ACCOR PLUS**

참여 매장

Our participating outlets



Salt 'n' Pepper
RESTAURANT

지상층
Ground Floor



지상층
Ground Floor



수영장
At The Pool



WINE & GRILL

루프탑
Rooftop



해변가
Beachside



HELLO Việt Nam



"BÚN CHẢ" 칼로리: 384
/bũn cã:/ 단백질: 22
섬유질: 4

숯불에 구운 특제 양념 돼지고기,
베트남 허브, 버미첼리 누들, 특제 피쉬 소스
Char-Grilled Special Marinated Pork Meat,
Vietnamese Herbs, Vermicelli Noodles
Special Fish Sauce

290*

분짜는 베트남 하노이에서 시작된 베트남의 전통 요리입니다. 구운 돼지고기, 버미첼리 누들, 신선한 허브, 디핑 소스의 조화를 느낄 수 있죠. 하노이의 상징과도 같은 이 요리는 SBS(스페셜 브로드캐스팅 서비스)에서 선정한 세계에서 가장 인기있는 길거리 음식 가운데 4위를 차지하며 세계 요리 지도에도 이름을 올렸습니다.

Bún Chả — a traditional Vietnamese dish that originated in Hanoi, Vietnam. It's the harmony of grilled fatty pork, rice vermicelli noodles, fresh herbs and a dipping sauce. This iconic Hanoi creation has earned its place on the global culinary map, ranking 14th among the world's most popular street foods by the Special Broadcasting Service (SBS).

쌀국수 — 20세기 초 등장한 베트남 대표 요리입니다. 진한 쇠고기 육수에 부드러운 쌀국수가 어우러져 짭짤한 맛과 동시에 향긋한 향신료의 조화를 느낄 수 있습니다. 전 세계적으로 많은 사랑을 받는 쌀국수(Phở)는 2007년 옥스포드 영어사전에 공식 등재되어 국제적인 영향력을 인정받게 되었습니다.

PHỞ — the iconic Vietnamese dish, that emerged in the early 20th century. It's known for its rich beef broth accompanied by tender rice noodles, offering a harmonious fusion of savory flavors and aromatic spices. Celebrated worldwide, Phở was officially recorded in the Shorter Oxford English Dictionary in 2007, marking its global culinary influence.

₩190*



"PHỞ BÒ" 칼로리: 290
/f3: b3:/ 단백질: 28
섬유질: 3

18시간 동안 천천히 조리한 소고기 육수,
쌀국수, 호주산 소고기, 전통 허브
Slow Cook 18 hours Beef Broth, Rice Noodles
Australian Beef, Traditional Herbs

190*



Bánh Xèo

Experience the sizzling sensation of a Vietnamese dish. Pronounced [bǎj̄ŋ s̄w], Bánh Xèo takes its name from the sound it makes as it crisps to perfection in the skillet. It is a must-try for any food lover. Its golden, crispy crust envelopes a savory blend of pork, shrimp, and bean sprouts, each bite offering a burst of flavor. Paired with a sweet and sour dipping sauce, this culinary gem promises a taste journey long after the last bite.

베트남 요리의 흥미로운 맛을 느껴보세요. 반세오는 프라이팬에서 바삭거리는 멋진 소리로부터 그 이름이 지어졌습니다. 미식가라면 결코 놓칠 수 없는 음식이죠. 황금빛으로 빛나는 크러스트 속에 돼지고기, 새우, 콩나물의 풍미가 어우러져 한 입을 베어내는 순간 그 풍미를 만끽할 수 있습니다. 새콤한 디핑 소스와 함께 즐기는 이 요리는 마지막 한 입을 마무리한 후에도 오랜 시간 동안 입안을 감싸는 맛의 여정을 이어나갑니다.

베트남 반세오 메콩 델타 스타일 VIETNAMESE BÁNH XÈO MEKONG DELTA STYLE

신선한 양상추, 허브, 라이스페이퍼, 수제 디핑 소스 함께 제공
SERVED WITH FRESH LETTUCE, HERBS, RICE PAPER AND HOUSE MADE DIPPING SAUCE



새우와 돼지고기를 채운
전통식
**TRADITIONAL STUFFING SHRIMPS
AND PORK**

190*

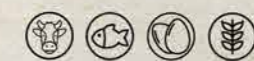
칼로리: 450
단백질: 35
섬유질: 9



마늘 버섯으로 속을 채움
STUFFING GARLIC MUSHROOM

190*

칼로리: 442
단백질: 9
섬유질: 12



푸꾸옥 페퍼콘 소스로 속을 채운
STUFFING BEEF

with
PHU QUOC PEPPERCORN SAUCE

190*

칼로리: 418
단백질: 32
섬유질: 9





해산물 튀김
네트 스프링 롤
**FRIED SEAFOOD
NET SPRING ROLLS**

해산물 믹스, 수제 어장 디핑 소스
Mixed Seafood,
House Made Nước Mắm Dipping Sauce

150*

칼로리: 330
단백질: 6
섬유질: 2



새우와 함께 즐기는
신선한 스프링 롤
**FRESH SPRING ROLLS
WITH SHRIMPS**

양상추, 허브, 새우, 라이스 페이퍼,
버미첼리 누들, 수제 어장 디핑 소스
Lettuce, Herbs, Shrimp, Rice Paper, Vermicelli Noodles,
House Made Nước Mắm Dipping Sauce

190*

칼로리: 234
단백질: 20
섬유질: 3



비건 프레시
**VEGAN FRESH
SPRING ROLLS**

양상추, 허브, 순두부, 두부 튀김, 라이스 페이퍼,
버미첼리 누들, 수제 땅콩 소스
Lettuce, Herbs, Tofu Silk, Fried Tofu, Rice Paper,
Vermicelli Noodles, House Made Peanut Sauce

180*

칼로리: 256
단백질: 7
섬유질: 3



두부 미역국
TOFU SEAWEED SOUP

버섯, 채소 육수
Mushrooms and Vegetable Broth

150*

칼로리: 90
단백질: 8
섬유질: 3

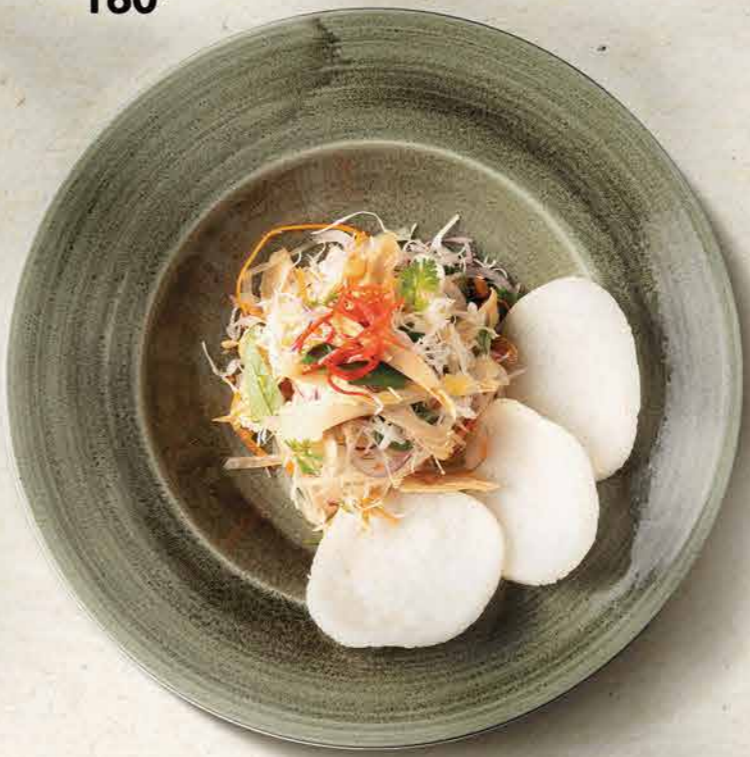


포멜로 & 쉬림프 샐러드
POMELO & SHRIMPS SALAD

그린 스킨 포멜로 열매, 새우, 현지 허브, 샬롯,
땅콩, 새콤달콤한 피쉬 소스, 새우 크래커
Green Skin Pomelo Fruit, Shrimps, Local Herbs,
Shallot, Peanut, Sweet & Sour Fish Sauce, Prawn Cracker

160*

칼로리: 182
단백질: 9
섬유질: 2



다진 돼지고기를
팬에 볶은 오믈렛
**MINCED PORK
PAN FRIED OMELETTE**

샬롯, 마늘, 계란, 돼지고기
Shallot, Garlic, Eggs, Pork

120*

칼로리: 241
단백질: 12
섬유질: 0

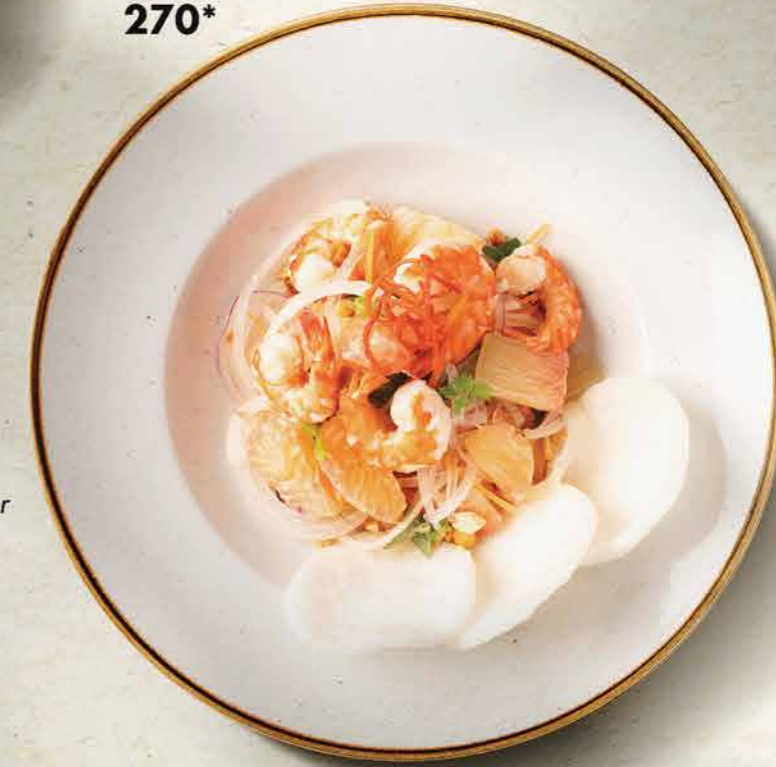


푸꾸옥 멜로 스네일
& 그린 망고 오 샐러드
**PHU QUOC MELO SNAIL
& GREEN MANGO SALAD**

베트남 바질, 새콤달콤한 피쉬 소스, 새우 크래커
Vietnamese Basil, Sweet & Sour Fish Sauce,
Prawn Cracker

270*

칼로리: 186
단백질: 9
섬유질: 2



치킨 양배추 샐러드
CHICKEN CABBAGE SALAD

푸꾸옥 라이스 필드 치킨, 양파, 락사 잎,
땅콩 스위트 앤 사워 피쉬 소스, 새우 크래커
Phu Quoc Rice Field Chicken, Onion, Laksa Leaf, Peanut
Sweet & Sour Fish Sauce, Prawn Cracker

160*

칼로리: 228
단백질: 20
섬유질: 3





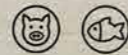
버섯 & 두부찜
BRAISED MUSHROOM & TOFU

새송이버섯, 두부, 연한 간장, 쌀밥
King Oyster Mushroom, Tofu, Light Soya Sauce, Steamed Rice

칼로리: 220
단백질: 11
섬유질: 3



180*

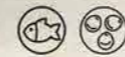


달콤짭짤한 돼지갈비찜
SALTY CARAMELIZED BRAISED PORK RIBS

돼지갈비, 칠리, 페퍼, 피쉬 소스
Pork Ribs, Chilli, Pepper, Fish Sauce

칼로리: 680
단백질: 48
섬유질: 2

290*



푸꾸옥 코비아 사워 스프
PHU QUOC COBIA SOUR SOUP

푸꾸옥 날새기, 타마린드, 칠리, 오크라 쿨란트로, 마늘, 파인애플, 토마토, 콩나물
Phu Quoc Cobia Fish, Tamarind, Chilli, Okra Culantro, Garlic, Pineapple, Tomato, Bean Sprout

칼로리: 185
단백질: 23
섬유질: 4

280*



푸꾸옥 해산물 볶음밥
PHU QUOC SEAFOOD FRIED RICE

타이거 새우, 오징어, 블랙 홍합, 콩나물 아스파라거스, 스파이시 쉬림프 페이스트
Tiger Prawns, Cuttlefish, Black Mussels, Bean Sprout Asparagus, Spicy Shrimp Paste

칼로리: 490
단백질: 40
섬유질: 2

360*



칠리 레몬그라스 닭고기찜
BRAISED CHICKEN CHILLI LEMONGRASS

순살 닭다리살, 레드 칠리, 레몬그라스
Boneless Chicken Thighs, Red Chilli, Lemongrass

칼로리: 620
단백질: 72
섬유질: 2

290*



차슈 치킨 누들
CHAR SIU CHICKEN NOODLES

순살 닭다리살, 에그 누들, 카이초이, 계란, 차슈 소스, 참깨
Boneless Chicken Thighs, Egg Noodles Kai Choy, Egg, Char Siu Sauce, Sesame

칼로리: 420
단백질: 48
섬유질: 3

190*



남부 스타일 소고기 찜
SOUTHERN STYLE BRAISED BEEF

호주산 소고기, 레몬그라스, 소고기 육수, 당근, 감자
Australian Beef, Lemongrass, Beef Broth, Carrot, Potato

칼로리: 696
단백질: 67
섬유질: 2



390*



Grilled PHU QUOC SEAFOOD

푸꾸옥 해산물 구이

베트남 남서부 바다에 자리 잡은 푸꾸옥은 베트남식 노하우를 바탕으로 절묘한 맛과 식감을 선사하는 세계 최고의 해산물을 제공합니다.

Nestled in the southwest sea of Vietnam, Phu Quoc offers some of the planet's finest seafood, prepared with exquisite flavors and textures as only the Vietnamese know-how.



푸꾸옥 씨푸드 플래터 PHU QUOC SEAFOODS PLATTER

타이거 새우 400g, 오징어 200g, 굴 4개,
닭새우 500g, 채소, 칠리 라임 소스
Tiger Prawns 400g, Cuttlefish 200g, Oysters 4pcs,
Spiny Lobster 500g, Vegetables, Chilli Lime Sauce

1750*

칼로리: 669
단백질: 143
섬유질: 4



푸꾸옥 타이거 새우 (500G) PHU QUOC TIGER PRAWNS (500G)

칠리 라임 소스
Chilli Lime Sauce

480*

칼로리: 340
단백질: 75
섬유질: 0



푸꾸옥 굴 (4 개) PHU QUOC OYSTERS (4 PIECES)

가리비 오일, 땅콩, 칠리 라임 소스
Scallion Oil, Peanut, Chilli Lime Sauce

220*

칼로리: 49
단백질: 4
섬유질: 0



푸꾸옥 오징어 (200G) PHU QUOC CUTTLEFISH (200G)

칠리 라임 소스
Xốt ChanhỚt

290*

칼로리: 184
단백질: 31
섬유질: 0



푸꾸옥 닭새우(500G) PHU QUOC SPINY LOBSTER (500G)

갈릭 버터, 칠리, 라임 소스
Garlic Butter, Chilli Lime Sauce

990*

칼로리: 267
단백질: 39
섬유질: 0



*중량은 원재료 기준임
*Weight is based on
the raw ingredients

Starters



진저 당근 수프
GINGER CARROT SOUP

칼로리: 102
단백질: 2
섬유질: 4

당근, 생강, 크림, 견과류 믹스, 올리브 오일
Carrot, Ginger, Cream, mixed Nuts, Olive Oil

180*



치킨 & 차아 샐러드
CHICKEN & CHIA SALAD

칼로리: 240
단백질: 37
섬유질: 0

닭가슴살, 가든, 청양상추, 토마토, 적양파, 시트러스 드레싱
Chicken Breast, Garden Green Lettuces, Tomato, Red Onion, Citrus Dressing

250*



크러스트 페퍼콘 연어 타다키
CRUSTED PEPPERCORN SALMON TATAKI

칼로리: 240
단백질: 37
섬유질: 0

푸꾸옥 페퍼콘, 피오르드 연어, 수제 깔라만시 피쉬 소스
Phu Quoc Peppercorns, Fjord Salmon, House Made Calamansi Fish Sauce

590*



그리스식 샐러드
GREEK SALAD

칼로리: 320
단백질: 8
섬유질: 5

피망, 오이, 적양파, 마늘, 올리브 오일, 페타 치즈
Bell Peppers, Cucumber, Red Onion, Garlic, Olive Oil, Feta Cheese

210*



삼바 렌틸 수프
SAMBAR LENTIL SOUP

칼로리: 153
단백질: 10
섬유질: 9

빨간 렌틸콩, 토마토, 감자, 가지 마살라, 칠리, 커리
Red Lentil, Tomato, Potato, Eggplant, Masala, Chilli, Curry

250*



CHARCUTERIE ET FROMAGES

크래커, 포도, 말린 살구, 올리브, 양파 절임, 다양한 빵 바구니 함께 제공
SERVED WITH CRACKERS, GRAPE, DRIED APRICOT, OLIVE, PICKLED ONION & ASSORTED BREADS BASKET

칼로리: 508
단백질: 39
섬유질: 0



치즈 플래터
CHEESE PLATTER

Bleu D'Auvergne, Brie De Meaux, Smoked Raclette, Gouda

650*



칼로리: 694
단백질: 46
섬유질: 0



콜드 컷 플래터
COLD CUTS PLATTER

비프 파스트라미, 헝가리 살라미, 초리조, 파르마 햄
Beef Pastrami, Hungarian Salami, Chorizo, Parma Ham

550*



WORLD

RENOWNED



프라이드 치킨 윙 FRIED CHICKEN WINGS

허니 갈릭 소스, 김치
Honey Garlic Sauce, Kim Chi

260*

칼로리: 366
단백질: 30
섬유질: 1



팬에 구운 연어 필레 데리야끼 PAN-GRILLED SALMON FILLET TERIYAKI

피오르드 무지개송어,
아스파라거스 쌀밥, 데리야끼 소스
Steel Head Trout from Fjord, Asparagus
Steamed Rice, Teriyaki Sauce

680*

칼로리: 400
단백질: 42
섬유질: 3



슬로우 쿡 비프 부르기뇽 SLOW COOKED BEEF BOURGUIGNON

호주산 소고기, 양파, 당근
베이비 포테이토, 파슬리, 레드 와인
Australian Beef, Onion, Carrot
Baby Potato, Parsley, Red Wine

650*

칼로리: 558
단백질: 60
섬유질: 9



스매시드 치즈 버거 SMASHED CHEESE BURGER

호주산 소고기, 양파, 토마토, 양상추 훈제 베이컨,
사우전드 아일랜드 소스, 프렌치 프라이
Australian Beef, Onion, Tomato, Lettuce
Smoked Bacon, Thousand Island Sauce, French Fries

450*

칼로리: 824
단백질: 44
섬유질: 8





고추장 치킨
GOCHUJANG CHICKEN

순살 닭다리살, 고추장 소스
Boneless Chicken Thighs,
Gochujang Sauce
Sesame, Steamed Rice, Bok Choy

290*

칼로리: 340
단백질: 75
섬유질: 3



맥주 반죽 피시 앤 칩스
BEER BATTERED FISH & CHIPS

농어, 맥주 반죽, 레몬
타르타르 소스, 프렌치 프라이
Seabass, Beer Batter, Lemon
Tartar Sauce, French Fries

340*

칼로리: 790
단백질: 47
섬유질: 9



WORLD RENOWNED



돼지고기 돈카츠
PORK TONKATSU

빵가루 포크 커틀릿, 양배추 쌀밥,
돈카츠 소스
Panko Crumbed Pork Cutlet, Cabbage
Steamed Rice, Tonkatsu Sauce

340*

칼로리: 741
단백질: 67
섬유질: 4



병아리콩 커리
CHICKPEA CURRY

인도 향신료, 채소, 쌀밥
Indian Spices, Vegetables, Steamed Rice

320*

칼로리: 520
단백질: 22
섬유질: 40



버터 치킨
BUTTER CHICKEN

인도 향신료, 치킨, 요거트,
토마토, 파라타
Indian Spices, Chicken, Yogurt,
Tomato, Paratha

340*

칼로리: 708
단백질: 48
섬유질: 8





비프 필라프 라이스
BEEF PILAF RICE

호주산 소고기, 커민, 마늘, 당근
Australian Beef, Cumin, Garlic, Carrot

340*

칼로리: 663
단백질: 34
섬유질: 5



치킨 프리카세
CHICKEN FRICASSEE

버섯, 양파, 타임, 크림
Mushroom, Onion, Thyme, Cream

280*

칼로리: 585
단백질: 58
섬유질: 1

WORLD RENOWNED



치킨 구이 데리야끼
GRILLED CHICKEN TERIYAKI

순살 닭다리살, 양배추 쌀밥,
데리야끼 소스
Boneless Chicken Thigh, Cabbage
Steamed Rice, Teriyaki Sauce

320*

칼로리: 560
단백질: 54
섬유질: 5



구운 채소
GRILLED VEGETABLES

고추, 주키니, 아스파라거스
Capsicum, Zucchini, Asparagus

120*

칼로리: 106
단백질: 6
섬유질: 8



갈릭 버터 피자
GARLIC BUTTER PIZZA

파슬리, 소금
Parsley, Salt

120*

칼로리: 106
단백질: 6
섬유질: 8



쌀밥 (스몰)
STEAMED RICE (SMALL)

25*

칼로리: 151
단백질: 3
섬유질: 1



쌀밥 (라지)
COM TRẮNG (LỚN)

50*

칼로리: 453
단백질: 10
섬유질: 3



청경채찜
STEAMED BOK CHOY

90*

칼로리: 32
단백질: 2
섬유질: 3



프렌치 프라이
FRENCH FRIES

100*

칼로리: 370
단백질: 6
섬유질: 6

SIDE DISH
사이드 디쉬

달콤한 간식
Sweet Treats

VEGAN
연자육 & 리치 체
LOTUS SEED & LYCHEE CHE

70*

칼로리: 92
단백질: 2



VEGAN
망고 사고 체
MANGO SAGO CHE

70*

칼로리: 140
단백질: 2



망고 판나코타
MANGO PANNA COTTA

80*

칼로리: 172
단백질: 2



VEGAN
트로피칼 프루츠 슬라이스
TROPICAL FRUITS SLICES

150*

칼로리: 220
단백질: 7



밀크 젤리 체 & 커스터드 플렌
MILK JELLIES CHE & CUSTARD FLAN

80*

칼로리: 114
단백질: 3



푸꾸옥 페퍼콘 프로피테롤
PHU QUOC PEPPERCORN PROFITEROLE

80*

칼로리: 189
단백질: 3



아이스크림 (스쿱당)
ICE-CREAM (PER SCOOP)

60*

칼로리: 107
단백질: 2



푸꾸옥 코코넛 럼 무스
PHU QUOC COCONUT RUM MOUSSE

150*

칼로리: 190
단백질: 3



하와이안 피자
PIZZA HAWAII

220*

칼로리: 540
단백질: 26
섬유질: 4



볼로네즈 스파게티
SPAGHETTI BOLOGNESE

220*

칼로리: 340
단백질: 21
섬유질: 3



치킨 너겟 & 케첩
CHICKEN NUGGET & KETCHUP

180*

칼로리: 439
단백질: 20
섬유질: 1

어린이 코너
KIDS CORNER



계란 볶음밥
EGG FRIED RICE

90*

칼로리: 328
단백질: 8
섬유질: 1

맥앤치즈
MAC & CHEESE

240*

칼로리: 261
단백질: 8
섬유질: 0



MARKET PLACE



WOK & PAN WOK & PAN

소고기 잡채
BEEF JAPCHE

당면, 호주산 소고기, 고추
참깨, 간장
*Dangmyeon Noodles, Australian Beef, Capsicums
Sesame, Soya Sauce*

340*

칼로리: 560
단백질: 35
섬유질: 4

새우 및 파인애플 볶음밥
SHRIMP & PINEAPPLE FRIED RICE

계란, 새우, 건새우
Egg, Shrimps, Dried Shrimps

340*

칼로리: 480
단백질: 33
섬유질: 2

웍 - 홍합 볶음면
WOK-FRIED MUSSEL NOODLE

블랙 홍합, 굴소스, 칠리, 양파, 고추
Black Mussels, Oyster Sauce, Chili, Onion, Capsicums

290*

칼로리: 490
단백질: 27
섬유질: 2

웍 - 프라이드 치킨 & 바질
WOK-FRIED CHICKEN & BASIL

칠리, 쌀밥,
계란 프라이
*Chili, Steamed Rice,
Fried Egg*

190*

칼로리: 460
단백질: 29
섬유질: 2

웍 - 프라이드 돼지고기 & 바질
WOK-FRIED PORK & BASIL

칠리, 쌀밥, 계란 프라이
Chili, Steamed Rice, Fried Egg

240*

칼로리: 552
단백질: 36
섬유질: 2

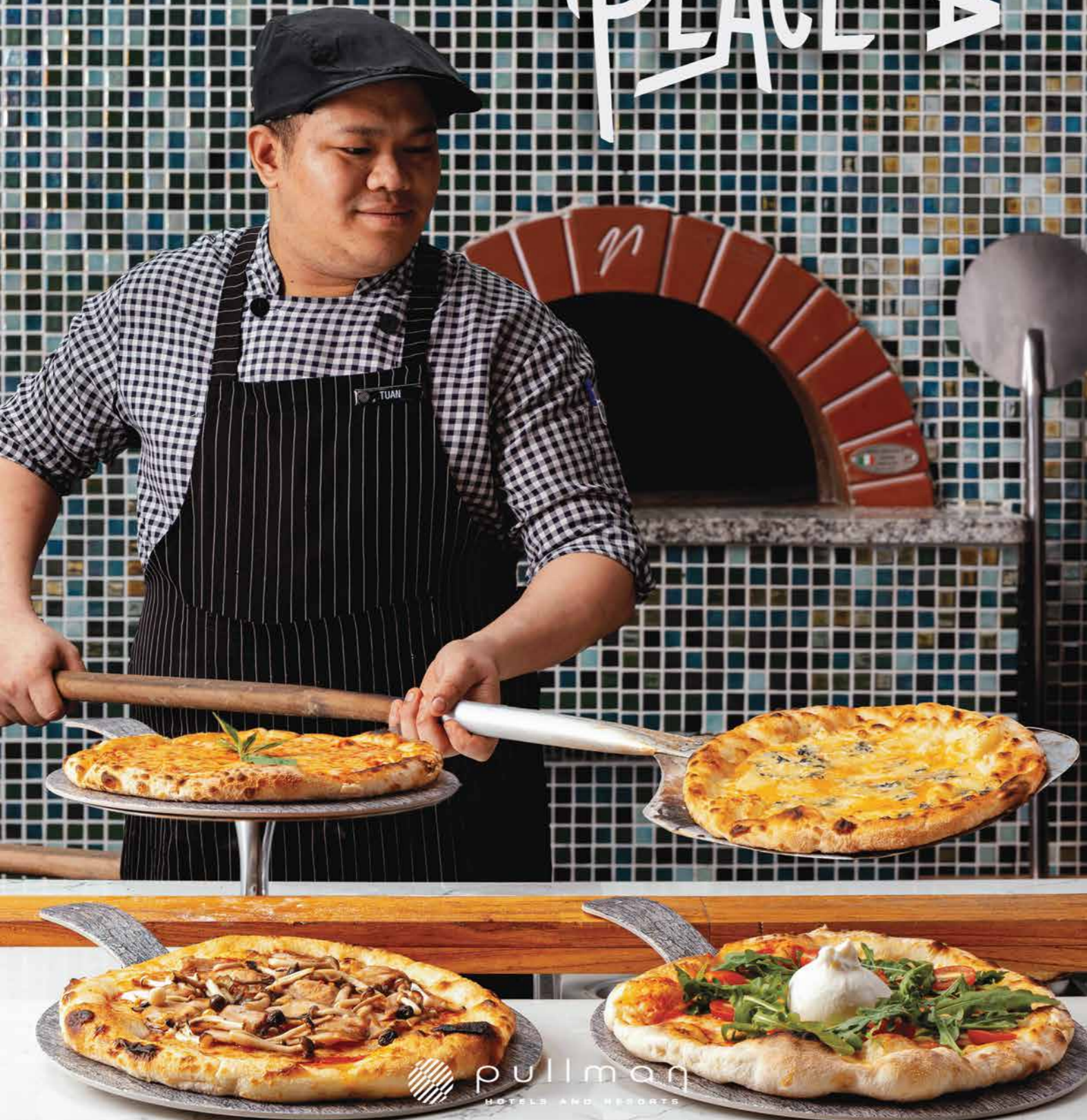
김치 볶음밥
KIMCHI FRIED RICE

계란, 참깨, 해초류
Egg, Sesame, Seaweed

190*

칼로리: 320
단백질: 12
섬유질: 2

MARKET PLACE PIZZA



🍗 🍄 🍷
치킨 머쉬룸 우나기
CHICKEN MUSHROOM UNAGI

토마토 소스, 모짜렐라, 닭고기, 버섯, 우나기 소스
Tomato Sauce, Mozzarella, Chicken, Mushrooms, Unagi Sauce
칼로리: 980
단백질: 60
섬유질: 9
340*



🍷 🍷 🍷
마르게리타
MARGHERITA

모짜렐라, 토마토 소스
Mozzarella, Tomato Sauce
칼로리: 885
단백질: 40
섬유질: 10
280*

👑 🍷 🍷 🍷
부라타 치즈 & 차콜 도우
BURRATA CHEESE & CHARCOAL DOUGH

파르마 햄, 구운 방울토마토, 아루굴라, 토마토 소스, 모짜렐라 발사믹 리덕션
Parma Ham, Roasted Cherry Tomato, Arugular, Tomato Sauce, Mozzarella Balsamic Reduction
칼로리: 1180
단백질: 64
섬유질: 10
650*



🍷 🍷 🍷
페퍼 살라미
PEPPER SALAMI

살라미, 모짜렐라, 토마토 소스
Salami, Mozzarella, Tomato Sauce
칼로리: 950
단백질: 54
섬유질: 10
330*

🍷 🍷 🍷
하와이
HAWAII

햄, 파인애플, 토마토 소스, 모짜렐라
Ham, Pineapple, Tomato Sauce, Mozzarella
칼로리: 1042
단백질: 61
섬유질: 11
390*



🏆 🍷 🍷 🍷
콰트로 포르마주
QUATTRO FORMAGGI

모짜렐라, 파마산, 블루 치즈, 체다, 허니, 칠리 오일
Mozzarella, Parmesan, Blue Cheese, Cheddar, Honey, Chili Oil
칼로리: 1160
단백질: 64
섬유질: 8
440*



MARKET PLACE

파스타 PASTA



나폴리탄 NAPOLITANA

바질, 토마토 소스
Basil, Tomato Sauce

280* 칼로리: 271
단백질: 12
섬유질: 5



스파이시 씨푸드 SPICY SEAFOODS

새우, 홍합, 오징어, 칠리,
화이트 와인, 마늘, 토마토 소스,
올리브 오일
Shrimp, Mussels, Cuttlefish,
Chili, White Wine, Garlic,
Tomato Sauce, Olive Oil

450*



칼로리: 509
단백질: 47
섬유질: 5



푸타네스카 펜네 PUTTANESCA PENNE

올리브, 칠리, 양파,
마늘, 파슬리, 앤초비,
케이퍼
Olive, Chilli, Onion, Garlic,
Parsley, Anchovy, Caper

350* 칼로리: 480
단백질: 18
섬유질: 8



알리오 올리오 AGLIO E OLIO

마늘, 파슬리, 올리브 오일
Garlic, Parsley, Olive Oil

280*



칼로리: 429
단백질: 11
섬유질: 5



블랙 뮤셀 BLACK MUSSELS

파슬리, 바질,
토마토 소스, 마늘,
화이트 와인
Parsley, Basil, Tomato Sauce
Garlic, White Wine

350* 칼로리: 391
단백질: 33
섬유질: 5



블로네즈 스파게티 BOLOGNESE SPAGHETTI

다진 호주산 소고기,
슬로우 쿡 레드 와인,
토마토 소스
Minced Australian Beef,
Slow Cooked In Red Wine
And Tomato Sauce

320*



칼로리: 510
단백질: 31
섬유질: 5



페스토 펜네 PESTO-PENNE

잣, 아몬드,
바질, 파마산, 마늘
Pine Nuts, Almond, Basil,
Parmesan, Garlic

320* 칼로리: 628
단백질: 19
섬유질: 7



추가/ EXTRA: 타이거 새우 TIGER PRAWNS +100*



FRUITS DE MER

신선한 해산물



망고 살사 랍스터 MANGO SALSA LOBSTER

Phu Quoc Spiny Lobster, Mango, Mayo, Lemon, Chilli
푸꾸옥 스파이니 랍스터, 망고, 마요네즈, 레몬,
칠리 랍스터

990*

칼로리: 375
단백질: 30
섬유질: 2



COMBO 1:
크랩 스틱 100G
연어 사시미 100G

**CRAB STICKS 100G
& SALMON SASHIMI 100G**

500*

칼로리: 225
단백질: 26



COMBO 2:
크랩 스틱 100G
노르웨이 연어 100G
& 타이거 새우 150G

**CRAB STICKS 100G,
NORWAY SALMON 100G
& TIGER PRAWN 150G**

700*

칼로리: 327
단백질: 49



COMBO 3:
노르웨이 연어 100G
크랩 스틱 100G
푸른 홍합 150G
& 타이거 새우 150G

**NORWAY SALMON 100G
CRAB STICKS 100G
BLUE MUSSEL 150G
& TIGER PRAWN 150G**

800*

칼로리: 456
단백질: 67



크랩 스틱 100G
CRAB STICK 100G

140*

칼로리: 98
단백질: 5



노르웨이 연어 사시미 100G
NORWAY SALMON SASHIMI 100G

380*

칼로리: 127
단백질: 21



타이거 새우 찜 300G
STEAMED TIGER PRAWNS 300G

450*

칼로리: 204
단백질: 46



매콤 게살 & 아보카도 돈부리
**SPICY CRAB MEAT
& AVOCADO DONBURI**

쌀밥, 꽃게살, 칠리 마요네즈, 아보카도
Steamed Rice, Flower Crab Meat,
Chilli Mayo, Avocado

360*

칼로리: 505
단백질: 29
섬유질: 3



연어 사시미 돈부리
**SALMON SASHIMI
DONBURI**

우나기 소스, 날치알,
쌀밥
Steamed Rice, Salmon,
Flying Fish Roe

490*

칼로리: 564
단백질: 30
섬유질: 3



아보카도 돈부리
**AVOCADO
DONBURI**

7 매콤한 칠리,
참깨, 쌀밥
7 Spices Chili, Sesame,
Steamed Rice

290*

칼로리: 602
단백질: 8
섬유질: 12

MARKET
PLACE

SEA STARS

매일
EVERYDAY

오후
FROM

6시

오후
TO

10시



숯불구이 랍스터 PHU QUOC SPINY LOBSTER

마늘버터 소스로 향을 더한 랍스터 숯불구이
Garlic Butter, Chilli Lime Sauce

칼로리: 267
단백질: 39
섬유질: 0

990*



몽골리안 바베큐 씨푸드 누들 MONGOLIAN BBQ SEAFOOD NOODLE

피망, 양파, 타이거 새우, 홍합
굴소스, 간장, 참깨
Bell Peppers, Onion, Tiger Prawns, Mussels
Oyster Sauce, Soya Sauce, Sesame

390*

칼로리: 478
단백질: 23
섬유질: 7



삶은 루이지애나 케이준 해산물 LOUISIANA CAJUN BOILED SEAFOOD

타이거 새우, 꽃게, 소시지 콘,
감자, 레몬, 케이준 마요
Tiger Prawns, Flower Crabs, Sausage
Corn, Potato, Lemon, Cajun Mayo

칼로리: 1120/2014
단백질: 90/176
섬유질: 8/15

미디움
MEDIUM 590*

라지
LARGE 990*



화이트 와인 블랙 홍합찜 STEAMED BLACK MUSSELS IN WHITE WINE

양파, 파슬리, 샤도네이, 레몬 프렌치 프라이
Onion, Parsley, Chardonay, Lemon,
French Fries

550*

칼로리: 842
단백질: 79
섬유질: 8

새로운 맛을 찾으시나요?
마켓 플레이스가 여러분을 기다립니다



풀만 푸꾸옥 비치 리조트

GROUP 6, BAN QUY HAMLET, DUONG BAO AREA, DUONG TO COMMUNE, PHU QUOC ISLAND, VIETNAM

전화: +84 (0) 297 267 9999 or +84 (0) 91 665 0248

이메일: HA248@ACCOR.COM