

APPETIZER

Sambel Be Pasih - Rp.170'000

シーフードサラダ

Ayam Sambel Matah - Rp.140'000

ちぎった鶏肉に赤玉葱とレモングラスドレッシング

Ayam Pelalah - Rp.140'000

鶏肉にレモングラスドレッシング

Lawar Udang - Rp.185'000

グリーンパパイヤとえびのサラダラワールゲダン

Lawar Bebek - Rp.170'000

カモのサラダにグリーンパパイヤ



NASI CAMPUR ナシカンプリ Rp.210'000

Pork 豚肉 / Beef 牛肉

Chicken 鶏 / Seafood シーフード

Vegetarian ベジタリアン Rp.150'000

SATE - SKEWERS

Sate Campur ミックスサテー Rp.150'000

Sate Ayam チキンサテー Rp.127'500

Sate Lilit Ayam 鶏ひき肉 Rp.120'000

Sate Lilit Bebek 鴨ミンチのサテー Rp.135'000

Sate Babi -ポークサテー - Rp.130'000

Sate Udang シュリンプサテー Rp.185'000

Sate Lilit Ikan - Rp.140'000

シーフードミンチサテー

Sate Ikan - 魚のサテー - Rp.130'000

Sate Ikan & Udang Rp.170'000

-魚とエビのサテー

MEAT & SEAFOOD DISHES

Be Celeng Base Manis - Rp.170'000

豚肉に甘めの醤油

Balung Panggang - Rp.175'000

グリルした豚肉のバーベキューソースをかけて

Be Sampi Mebase Bali - Rp.190'000

牛肉にココナツミルク

Kambing Mekuah - Rp.195'000

子羊のシチューにココナツミルク

Siap Base Kalas - Rp.175'000

鶏肉にスパイスココナツミルク

Tum Ayam, Duck or Pork - Rp.125'000

バナナの葉で蒸した鶏、鴨、豚ミンチ

Siap Mepanggang - Rp.165'000

鶏肉のグリルにローストココナツソース

Pesan Betutu Ayam - Rp.180'000.

マリネした鶏肉の角切りをバナナの葉で包んで焼いたもの

Bebek Menyatyat 鴨カレー Rp.195'000

Sambel Udang - Rp.300'000

えびにチリとライムのココナツクリー

Udang Mepanggang Rp.300'000

えびのグリル

Hasil Laut Bumbu Kuning Rp.230'000

海の幸盛り合わせにイエローココナツソース

Pesan be Pasih Rp.180'000

バナナリーフで蒸し&グリルしたマリネされた魚介類&エビ

Mie atau Nasi Gorengチャーハンまたは焼きそば

Ayam 鶏 Rp.145'000

Sayur 野菜 Rp.100'000

SOUPS

Soto Ayam - Rp.130'000

バリ風鶏肉スープに野菜と麺

Cram Cam - Rp. 130'000

鶏肉のスープに赤玉葱

Jukut Ares Bebek - Rp.140'000

鴨のスープにバナナの茎

Gedang Mekuah

グリーンパパイヤととうもろこしのスープ

Seafood シーフード Rp.170'000

Vegetarian ベジタリアン Rp.100'000

Mushroom キノコ - Rp.127'500

VEGETARIAN DISHES

Pecelan - Rp.120'000

野菜サラダにピーナツドレッシング

Sayur Mesanten - Rp.125'000

野菜にココナツミルク

Sambel Goreng Tempe - Rp.120'000

大豆のケーキに甘い大豆のドレッシング

Sate Tempe - Rp.115'000

発酵させた大豆を焼き揚げた物

Pesan Wong-Tempe - Rp.140'000

茸のグリルにバナナの葉

Tahu Goreng Bumbu Kuning - Rp.135'000

揚げ豆腐と野菜のクリーム煮、

Steamed Rice - Rp.15'000

おこわ



BALINESE RIJSTTAFEL Rp.840'000

バリ風リジャスタフェル

2の最小回数

植民地時代のインドネシアでは、多くのオランダ人が生活をより快適にと様々な生活習慣を変えていきましたが、食べるということに関しては、開拓しているオランダ人とインドネシア人の間では何も変わりはありません。ヨーロッパ等で用いられるお皿とは違い、インドネシア風ご飯の器であるリジャスタフェルは料理の原点です。それを用いた料理をテーブルの真中において食事をします。

SOUP スープ

Cram Cam 赤玉葱チキンスープ

MAIN DISHES メインディッシュ

Sambel Be Pasih シーフードサラダ

Sate Babi, Ayam, Lilit

ポーク、鶏肉とシーフードの串焼きに

ピーナツソース

Ayam Sambel Matah

ちぎった鶏肉に赤玉葱とレモングラスドレッシング

Be Celeng Base Manis 豚肉に甘めの醤油

Be Sampi Mebase Bali 牛肉にココナツミルク

Kambing Mekuah 子羊にシチューにココナツミルク

Pesan Be Pasih

バナナの葉で焼いたシーフード

Lawar dan Sayur 野菜サラダにスパイス

Nasi 二種類のご飯

DESSERT デザート

Buah Buahan 季節のバリ果物

Kue Bali バリのケーキの選択

Jaja Batun Bedil

もち米粉のお菓子にココナツ糖ソース

Bubuh Injin 黒飯のプリン



Bebek Betutu Rp.800'000

バナナの葉で包み焼き上げた鴨肉

1/2 Bebek Betutu Rp.475'000

あらかじめご予約ください。

24時間前までにご注文ください



Whole Babi Guling Rp.5'000'000

豚の丸焼き

1/2 Babi Guling Rp.3'750'000

1/2 豚の丸焼き

24時間前までにご注文ください

料金には10%のサービス料と11%の政府税が加算されます