

Rayunan Pemahbah
Appetizer & Salad
前菜とサラダ

Toge Kacang Tahu RP 60.000
トゲ カチャン トーフ
茹で野菜のピーナツソース和え (ガドガド・バリ)

Lawar Kacang RP 60.000
ラワール カチャン
インゲン、パパイヤ、チキンのスパイシーサラダ

Siap Pelalah RP 65.000
シアップ ベララ
スパイシーチキンサラダ (お勧め料理)

Urab Bulung Jimbaran RP 70.000
ウラブ ブルン ジンバラン
タイガー海老入り海藻サラダ (お勧め料理)

Rayunan Mekuah
Soup
スープ

Ares Bebek RP 75.000
アレス ベック
アヒルとバナナの茎のスープ (お勧めバリスープ)

Kerang Mekuah Misi Gedang RP 60.000
クラン ムクアッ ミシ グダン
貝とパパイヤのスープ (トムヤムクン風/辛め)

Cecalon Siap RP 60.000
チュチャロン シアップ
チキンミートボールスープ (あっさりスープ)

Boga Utama
Main Entrees
メインのお料理

ハイライトメニュー/お勧めお値打ちバリ料理

Ayam Betutu アヤム ベトゥット 地鶏をバナナの葉で包み、ローストした料理/ライス付き	RP 80.000
Sate Bawi Laloh Manis サテ バウイ ララッ マニス スパイシーポークの串焼き/ライス付き	RP 75.000
Be Pasih Kesuna Cekuh ベ パセ クスナ チュク シーフードソテー (ニンニク&生姜ソース) ・ライス付き	RP 85.000
Bawi Goreng Mebasa Bali バウイ ゴレン ムバサ バリ スペアリブをバリ島の香辛料とソースにて/野菜とライス付き	RP 110.000
Sate Campur サテ チャンブル 魚とチキンの串焼きバリソース/ライス付き	RP 120.000
Siap Menyatnyat シアップ ムニヤットニヤ 伝統バリ風チキンカレー/ライス付き	RP 130.000
Nasi Goreng Kampoeng Bali ナシ ゴレン カンボン バリ バリ風チャーハン(バリ島の香辛料を使った絶品)/ 魚つくね、スパイシーチキン、バリせんべい付き	RP 110.000
Mie Goreng Cara Bali ナシ ゴレン チャラ バリ バリ風焼きそば/海老付き	RP 120.000
Be Pasih Sambal Matah ベ バセッ サンバル マタ 魚のグリル バリ風味付け/野菜とライス付き	RP 150.000
Lobster Panggang Basa Bali ロブスター パンガン バサッ バリ ロブスターのグリル/野菜とライス付き (お勧め)	RP 350.000

BALINESE SET MENU
(バリ料理セットメニュー)

AYUNG SET (アユンセット)
RP. 275.000

Lawar Kacang
いんげん、パパイヤ、チキンスパイシーサラダ
Ares Bebek
アヒルとバナナの茎のスープ
Ayam Betutu
地鶏をバナナの葉で包み、ロースとした料理
Lempog Kesela
紫芋を使用したケーキ

OOS SET (オス セット)
RP 250.000

Siap Pelalah
スパイシーチキンサラダ
Kerang Mekuah Misi Gedang
貝とパパイヤのスープ
Sate Bawi Lalah Manis
スパイシーボークの串焼き
Kolek Pisang
完熟バナナのシロップ煮

PETANU SET (プタヌ セット)
RP 260 .000

Urab Bulung Jimbaran
タイガー海老入り海藻サラダ
Cecalon Siap
チキンミートボールスープ
Be Pasih Kesuna Cekuh
シーフードソテー (ニンニク&生姜ソース)
Es Cendol Nangka
小さな白玉とジャックフルーツのココナッツミルク添え

*** セットメニューに含まれるバリデザートはご希望によりフルーツの盛り合わせ (ブアッレチェ) に変更することも可能でございます。**

*** すべてのバリメニューのメインディッシュには、ライスかターメリックライス (黄色いご飯) に、バリ風の野菜ソテーとサンバルが付きます。**

Rayunan Penyineb
Dessert
デザート

Lempog Kesela ルンボ クセラ 紫芋のケーキ (お勧めケーキ・ロイヤルオリジナル)	RP 60.000
Buah Recah ブウア レチャ フルーツ盛り合わせとフアッションフルーツとジャックフルーツソース	RP 50.000
Kolek Pisang コロ ビサン 完熟バナナのシロップ煮	RP 55.000
Sumping Waluh スンピン ワロ 蒸しカボチャのデザート	RP 50.000
Es Cendol Nangka エス チェンドール ナンカ 小さな白玉とジャックフルーツのココナッツミルク添え	RP 50.000

*バリ料理、インドネシア料理についてご興味のある方は、ホテルが主催する料理のクラスにお気軽にご参加ください。料理教室の詳細は、スタッフにご遠慮なくお尋ねくださいませ。皆様のご参加をお待ち申しあげております。

Coffee Selection

Brewed Bali Coffee フィルターにかけたコーヒー ブレウエド バリコーヒー	RP 25.000
Kopi Tubruk バリ方式・粉が沈殿するタイプ コーヒー トブロック	RP 25.000
Wedang jahe ジンジャー入りコーヒー ウェダン ジャハ	RP 30.000

Tea Selection

Java Black Tea ジャワティー ジャワブラックティー	RP 25.000
Fresh Lemon Grass Tea レモングラステ フレッシュ レモングラス ティー	RP 30.000
Teh Jahe ジンジャーティー ティー ジャハ	RP 30.000