

LUNCH & DINNER

Appetizers & Salads(オーガニック前菜とサラダ)

Cold Poached Octopus RP 120.000

コールド ポウチド アクトパス
イイダコの冷菜/もやし&インゲンのサラダ添え

Peppered Seared Tuna Loin RP 100.000

ペッパード シアード ツナ ロイン
マグロステーキ/ディル(香菜)&アボガド添え

Roasted zucchini Lentil & Fennel Salad RP 90.000

ロースティド ズッキーニ レンティル&フェネル(V)
ローストしたズッキーニー、レンズ豆、フェネルのサラダ

Organic Greens, w/ Tempe and Tofu RP 90.000

オーガニック グリーン /テンペエ エンド トーフ (V)
オーガニック野菜とテンペエと豆腐のサラダ

Lima Bean, Pumpkin, Justa Rucola Salad RP 90.000

ライマビーン、パンプキン、ジャスタ ルッコラサラダ(V)
ライマ豆、カボチャ、ルッコラの葉のサラダ/ひまわり種のドレッシング

Soups(スープ)

Fresh water Snail w/ Young Papaya RP 90.000

フレッシュ ウォータースネイル ヤングパパイヤ
新鮮なタニシと青いパパイヤの風味豊かなアジアンスープ

Pearl Barley, Red Bean & Roasted Duck RP 110.000

パールバリー レッドビーン ローストダック
丸麦、小豆、とロースとしたアヒルのスープ

Free Range Chicken Soup RP 90.000

フリーレンジ チキンスープ
地鶏のスープ/マッシュルーム、ガランガル(しょうが)、レモングラス入り

Roasted Vegetable Soup RP 90.000

ロースティド ベジタブル スープ(V)
かぼちゃピューレ、サツマイモ、バニラエッセンスで風味豊かなスープ

Organic Heirloom Tomato Gazpacho RP 70.000

オーガニック エアルूम トマト ガスパッチョ (V)
オーガニックトマトの冷たいガスパッチョ/キャサパイモのクラッカー添え

Organic Pastas(オーガニックパスタ)

Fettuccini フィットチーネ(V) オリーブ、タブナード、ロケットの葉のペストウのパスタ *タブナード:ケイパー、黒オリーブ、アンチョビで作るペースト	RP 120.000
Spaghetti w/ Fillet Snapper スパゲティー フィレット スナパー スパゲティーとジンバラン湾の新鮮なたいのフィレ	RP 165.000
Lasagne ラザーニャ (V) 魚、蟹、もやし、茄子、サフランの入った幅の広いパスタ	RP 175.000
Mushroom Spaghetti マッシュルームスパゲティー (V) ハーブ入りトマトファオンデュソースのきのこスパゲティー	RP 165.000
Penne ペンネ 下味をつけた鳥胸肉のソテーをからめたビートルーツ味の赤いペンネ (V)	RP165.000

Sandwiches (サンドウィッチ)

Mango & Avocado Crostini マンゴ&アボガド クラスティーニ マンゴとアボガドのサンドウィッチ・サラダ添 (V)	RP 80.000
Falafel in Pita Bread フィラフル イン ピタ ブレッド (V) ブロンズブレッドの材料で作ったピタパンに野菜を盛りだくさん詰めてあります。 サラダ添え/練りごま&レモンドレッシング	RP 120.000
Layered Panfried Gindara Fillet レイヤード パンフライド ”ギンダラ” フィレット 銀だらのソテー、トマト、キュウリ、レタスを挟んだサンドウィッチ	RP 80.000

Main Entrees(メイン料理)

Green Tea Pesto Basted Grouper Fillet	RP 120.000
グリーンティー ペスト ペイステイド グルーパーフィレット グリーンティー入りソースでグルーパーフィレを焼いたもの/ブラウンリゾット付き	
Braised Marinated Organic Chicken	RP 195.000
ブレイド マリネイティド オーガニック チキン マリネした地鶏を焼いて蒸し煮したもの・スイートポテトと野菜のソテー付き	
Roasted Free Range Duck	RP 195.000
ロースティド フリーレンジン ダック バナナの葉で包んでローストしたアヒル/ライス・野菜添え	
Simply Grilled Tuna Loin	RP 120.000
シンプルグリルド ツナロイン 鮪のグリル・クスクス (小麦粉を蒸して作るアフリカの粉食) 、野菜添え	
Red Lentil & Spinach Pie	RP 100.000
レッドランレンイール&スピナッツ パイ 赤レンズ豆とハウレンソウのパイ	
Vegetable Stir Fry	RP 80.000
ヴェジタブル スタ フライ 野菜炒め	
Rice Paper Roll	RP 80.000
ライスペッパーロール マンゴ (時期) 、豆腐、トマト、レタスを巻いた生春巻き	
Tofu & Shredded Chicken Frittata	RP 90.000
トーフ&シュレディとチキン フリタータ 豆腐とチキンの入ったオムレツ・ジャガイモ付き	
Baked Herb Wild Mushroom & Cheese	RP 90.000
ベイクドハーブ ワイルドマッシュルーム&チーズ ピーマンのカップにハーブ、マッシュルーム、チーズで焼いたもの レッドマッシュルームの付け合わせ	

Desserts(デザート)

Green Tea & Gingered Carrot Cake **RP 70.000**

グリーンティー&ジンジャード キャロット ケーキ
グリーンティーソース添えのキャロットケーキ(お勧め)

Sago Pudding & Organic Seaweed Cake **RP 70.000**

サゴプディング&オーガニックシーウイドケーキ
サゴ椰子のデンプンで固めたプディングと海藻を使用したケーキ

Organic White Chocolate Cup Cake **RP 70.000**

オーガニック ホワイト チョコレート カップケーキ
ローズウォーターとバニラエッセンス、ホワイトチョコレートで仕上げたケーキ

Seasonal Organic Balinese Fruit **RP 75.000**

シーズンなるオーガニック バリニーズ フルーツ
バリ島の移設のオーガニックフルーツ盛り合わせ

Organic Teas & Coffee(オーガニック ティー&コーヒー)

With your selection : **RP 55.000**

Black Tea ブラックティー：発酵茶 (シナモン&オレンジスパイスの紅茶)

Green Tea グリーンティー：不発酵茶緑茶、ジャスミンのお茶

White Tea ホワイトティー：弱発酵茶

Oolong Tea ウーロンティー：半発酵茶 (ウーロン茶)

Herbal Tea ハーバルティー：ハーブティ (フルーツ、ペパーミント、カモミール)

Organic coffee オーガニックコーヒー **RP 60.000**