

THE RIJSTTAFEL リジャスタフェル

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。

BALINESE RIJSTTAFEL

バリ風リジャスタフェル

Rp.275.000-

APPETIZER 前菜

Sambel be Tongkol ツナサラダ

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

Lawar Ayam チキンサラダ

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

Ayam Betutu

ローストチキンにバナナの葉

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

Ikan Bakar グリルフィッシュのフィレ

Pesan Be Pasih

バナナの葉の魚グリル

Sayur つの日替わり野菜

Nasi Kuning, Merah, Putih

黄飯、赤飯、白飯

DESSERT デザート

Buah Buahan バリのお菓子セレクション

Kue Bali 黒飯のプリン

Jaja Batun Bedil

もち米粉のお菓子にココナツ糖ソース

Bubuh Injin 季節のバリ果物

Balinese Coffee or Tea

バリコーヒーまたは紅茶

SEAFOOD SELECTION

シーフードセレクション

私達はシーフードの新鮮さ、品質には自信を持っています。毎日地元の市場から調達しています。もし魚市場に興味があれば、私達のシェフと一緒に魚を買いに行くツアーに参加することも可能です。毎日4人までの限定で交通費とモーニングコーヒープレイク付きのRp225,000。もし参加ご希望であればホステスまで申し出てください。

Whole Fish 魚1匹 500g Rp.97.500.-

Fish Fillet フィレ 250g Rp.95.000.-

SEAFOOD DINNER シーフードディナー

Rp.325.000.-

APPETIZER 前菜

Sambel be Tongkol ツナサラダ

Sate Lilit ミンチシーフードの串焼き

Lawar Sayur 野菜サラダにスパイス

SOUP スープ

Gedang Mekuah

シーフードグリーンパパイアスープ

MAIN DISHES メインディッシュ

Udang Mepanggang えびのグリル

Pesan Be Pasih

バナナの葉で包んだ魚のミンチグリル

Ikan Bakar

魚1匹とフィレ マリネとグリル

Hasil Laut Bumbu Kuning

海の幸盛り合わせにイエローココナツソース

Cumi Cumi Panggang

イカのマリネ、グリル

Sayur つの日替わり野菜

Nasi Kuning, Merah, Putih

黄飯、赤飯、白飯

DESSERT デザート

Buah Buahan バリのお菓子セレクション

Kue Bali 黒飯のプリン

Jaja Batun Bedil

もち米粉のお菓子にココナツ糖ソース

Bubuh Injin 季節のバリ果物

Balinese Coffee or Tea

リコーヒーまたは紅茶

お支払い時に、上記メニュー料金よりサービス料と消費税の10%が加算されます。

VEGETABLES 野菜

野菜はそれだけで食べることはなく、必ず火を通し、ご飯と一緒に食べます。ご飯とは別のお皿に盛り付けをし、ご飯の隣に置きます。大抵は暖かい野菜がおもに好まれます。

VEGETARIAN RIJSTTAFEL
ベジタリアン リジャスタフェル
Rp.185.000.-

APPETIZER前菜

Sate Tempe

発酵させた大豆を焼き揚げた物

Jukut Antungan

クリーミーな野菜のサラダとテンペのサテ

ベジタブルクラッカー

ソース

SOUP スープ

Gedang Mekuah

シーフードグリーンパパイアスープ

MAIN DISHES メインディッシュ

Pesan Wong

バナナで包んだ茸のグリル

Ketipat Cantok

暖かい野菜サラダにライスケーキ

Sayur Mesanten 野菜にココナツミルク

Sambel Goreng Tempe

サクツとした豆腐のケーキに

甘い大豆のドレッシング

Mie Goreng

野菜の入ったやきそば

Nasi Kuning, Merah, Putih

黄飯、赤飯、白飯

DESSERT デザート

Buah Buahan バリのお菓子セレクション

Kue Bali 黒飯のプリン

Jaja Batun Bedil

もち米粉のお菓子にココナツ糖ソース

Bubuh Injin 季節のバリ果物

Balinese Coffee or Tea

バリコーヒーまたは紅茶

MIXED MEAT SKEWER

Rp.275.000,-

Sate Campur

チキン, ビーフ, アヒル肉のつくねサテ, ポーク

Lawar

グリーンビーンと鶏肉のサラダ

Wong Dadah

マッシュルームスープ

Meat Skewer

チキン, ビーフ

Nasi Kuning dan Putih

黄飯、白飯

Sayur - つの日替わり野菜

Condiments

Acar, Sambal Tomat, dan Krupuk

Pickles, Tomato Sambal, & Crackers

Balinese Rijsttafel Dessert_デザート

(Fruits, Various Cakes and Black Rice Pudding)

MIXED SEAFOOD SKEWER

Rp.310.000,-

Sate Campur さかな, えび, いか,

シーフードのつくねサテ

Lawar

グリーンパパイアとえびのサラダ

Wong Dadah

マッシュルームスープ

Seafood Skewer

さかな, えび, いか,

Nasi Kuning dan Putih 黄飯、白飯

Sayur - つの日替わり野菜

Condiments

Acar, Sambal Tomat, dan Krupuk

Pickles, Tomato Sambal, & Crackers

Balinese Rijsttafel Dessert_デザート

(Fruits, Various Cakes and Black Rice Pudding)

お支払い時に、上記メニュー料金よりサービス料と消費税の10%が加算されます。

MAIN DISHES メインディッシュ

バリでは西洋とは違い、食事にはいつもご飯、そして肉、魚、野菜がサイドメニューです。バリの本当の食事を味わって頂くために、私達はメインディッシュを幾つか注文し、あなたの家での食事のようにテーブルの真中に置き、召し上がることをお勧め致します。メインミールには、選び抜かれたご飯を提供致します。

M E A T 肉

Be Celeng Base Manis Rp.85.000-
豚肉に甘めの醤油

Balung Nangka Rp.85.000-
豚のリブに若いジャックフルーツ

Balung Panggang Rp. 85.000-
グリルした豚肉のバーベキューソースをかけて

BABI GULING Rp.1.900.000-
“豚の丸焼き” (min. order ½ 豚の丸焼き)
あらかじめご予約ください。

Be Sampi Mebase Bali Rp.92.500-
牛肉にココナツミルク

Semur Lidah Rp.82.500-
雄牛の舌に甘いナツメグソース

Kambing Mekuah Rp.100.000-
子羊のシチューにココナツミルク

Kaki Kambing Rp. 105.000-
と子羊のスネタマリンド

Siap Mepanggang Rp.92.500-
鶏肉のグリルにローストココナツソース

Ayam Betutu Rp.105.000-
ローストチキンにバナナの葉

Siap Base Kalas Rp.92.500-
鶏肉にスパイスココナツミルク

BEBEK BETUTU Rp.410.000-
バナナの葉で包み焼き上げた鴨肉
あらかじめご予約ください。

Bebek Menyatnyat Rp.117.500,-
クリーミー ダック カレー
ベベツ ムンヤニャツ

Tum Bebek Rp.92.500-
鴨にバナナの葉

Nasi atau Mie Goreng Rp.82.500,-
チャーハンまたは焼きそば

SEAFOOD シーフード

Sambel Udang (300g) Rp.200.000-
えびにチリとライムのココナツクリーム

Udang Mepanggang Rp.200.000-
えびのグリル (300 g)

**Hasil Laut Bumbu Kuning
Rp.102.500-**
海の幸盛り合わせにイエローココナツソース

Kenus Mebase Bali Rp.105.000-
いかにライムとレモンバジル

Pesan Be Pasih Rp.105.000-
バナナの葉で包んだ魚のグリル

Sop Ikan Rp.105.000-
タマリンドとトマト風味の
シーフードスープ
野菜にココナツミルク

SKEWERS 串焼き

Whole Baby Chicken Rp. 92.500,-
ベイベーチキン 1羽

Beefビーフ 225g Rp. 185.000,-

Pork Tenderloin Rp. 105.000,-
ポークテンドーロイン225 g

Mixed Meat Skewer Rp. 185.000,-
ビーフ, チキン, ポーク

Squid いか Rp. 105.000,-

Prawn 300 g えび Rp. 200.000,-

**Mixed Seafood ミックスシーフード:
魚、えび、いか 250 g Rp. 175.000,-**

お支払い時に、上記メニュー料金よりサービス料と消費税の10%が加算されます。

ブンブ バリへようこそ

夕食の招待というのはバリの習慣ではありません。ですから、もしバリの家へ何かの機会に招待されたとしても、本当のバリ料理を召し上がった方は少ないかもしれません。私たちは誇りを持って、この島の神々の恵みを提供致します。バリ料理で使われる代表的なスパイスのブンブ。それが私達の家の名前です。

ようこそ そして よい食事を

APPETIZER 前菜

Sambel Be Tongkol Rp.72.500-
ツナサラダ

Ayam Pelalah Rp.72.500-
鶏肉にレモングラスドレッシング

Ayam Sambel Matah Rp.72.500-
ちぎった鶏肉に赤玉葱とレモングラスドレッシング

Jejeruk Ayam Rp.72.500-
鶏肉と野菜サラダ

Lawar Udang Rp. 80.000,-
グリーンパパイアとえびのサラダ
ラワールゲダン

Lawar Kuwir Rp.82.500-
カモのサラダにグリーンパパイア

SOUP スープ

Cram Cam Rp.57.500-
鶏肉のスープに赤玉葱

Sop Ayam Rp.57.500-
バリ風鶏肉スープに野菜と麺

Jukut Ares Rp.57.500-
鴨のスープにバナナの茎

GEDANG MEKUAH

グリーンパパイアスープ

Seafood シーフード付き Rp.67.500-

Vegetarian ベジタリアン Rp.57.500-

Wong Dadah Rp. 75.000,-
マッシュルームスープ

SATEサテ

Sate Campur Rp.85.000-
牛肉、鶏肉、鴨肉とシーフードの串焼き

Sate Asam Siap Rp.75.000-
バリ風焼き鳥

Sate Asam Sampi Rp.77.500-
牛肉の串焼き

Sate Tempe Rp.47.500-
発酵させた大豆を焼き揚げた物

Sate Lembang Bebek Rp.77.500-
鴨の串焼き

Satay Lilit Rp.77.500-
シーフードの串焼きにレモングラス

Sate Udang Rp. 105.000-
えび

Sate Asam Celeng Rp.77.500-
豚の臍の串焼き

全てのサテにはピーナツソースと野菜サラダ、せんべい、お漬物が付きます。

VEGETARIAN DISHES

ベジタリアンメインディッシュ

Jukut Antungan Rp.55.000-
クリーミーな野菜のサラダとテンペのサテ

Pecelan Rp.57.500-
野菜サラダにピーナツドレッシング

Ketipat Cantok Rp.57.500-
暖かい野菜サラダにライスケーキ

Sambel Goreng Tempe Rp.55.000-
大豆のケーキに甘い大豆のドレッシング

Tempe Sambel Nyuh Rp.55.000-
大豆のケーキにターメリックソース

Pesan Wong Rp.75.000-
茸のグリルにバナナの葉

Mie atau Nasi Goreng Rp.62.500-
野菜入り焼きそば、又は焼き飯

Sayur Mesanten Rp.62.500-
野菜にココナツミルク

お支払い時に、上記メニュー料金よりサービス料と消費税の10%が加算されます。

お支払い時に、上記メニュー料金よりサービス料と消費税の10%が加算されます。