

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

2の最小回数

Rp.640.000- for two

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 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

Ayam Pelalah

鶏肉に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

Ikan Bakar グリルフィッシュのフィレ

Pesan Be Pasih

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

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

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ブレイク付きのRp400,000。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。

Fish Filletフィレ250g Rp.170.000.-

SEAFOOD DINNER シーフードディナー

2の最小回数

Rp.740.000.- for two

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

Sambel be Tongkol ツナサラダ

Sate Udang dan Lilit

エビと ミンチシーフードの串焼き

Udang Mepanggang えびのグリル

Cumi Cumi Panggang

イカのマリネ、グリル

Pesan Be Pasih

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

Ikan Bakar

グリルフィッシュのフィレ

Hasil Laut Bumbu Kuning

海の幸盛り合わせにイエローココナツソース

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

VEGETABLES 野菜

野菜はそれだけで食べるのではなく、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.325.000.-

SOUP スープ

Gedang Mekuah

シーフードグリーンパパイヤスープ

MAIN DISHES メインディッシュ

Sate Tempe

発酵させた大豆を焼き揚げた物

ソース

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

Lawar dan Sayur

野菜サラダにスパイス

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

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

COOKING SCHOOL PROGRAM

料理教室

私達は料理に興味のある旅行者の方々に神秘なるバリ料理の開拓するチャンスを提供致します。クラスは14人までの限定で、朝早くから市場へ行き、その日の材料を調達し、小人数のグループに分かれ、一つ一つ計22品のレシピを準備していきます。

市場見学込み US\$95.00++

市場見学抜き US\$85.00++

Time Table

午前6.00am 市場見学

午前8.30am 朝食

午前9.00am 料理開始

午後2.00pm 昼食

Price includes: 費用に含まれるもの

- ・市場への買出し
- ・朝食
- ・昼食
- ・ノンアルコール飲料
- ・レシピ
- ・終了証
- ・ヌサドゥアとジンバラン
- ・地域内の送迎

Recipes Prepared

- **Base be Pasih** Seafood Spice Paste
- **Base Gede** Basic Spice Paste
- **Kuah Siap** Chicken Stock
- **Ayam Betutu** ローストチキンにバナナの葉
- **Ayam Bakar** 鶏肉のグリルにローストココナツソース
- **Be Celeng Base Manis** 豚肉に甘めの醤油
- **Sate Ayam dan Babi** チキンとポークサテ
- **Sate Tempe** 発酵させた大豆を焼き揚げた物
- **Saus Kacang** Two Peanut Sauces
- **Pecelan** 野菜サラダにピーナツドレッシング
- **Tum Ayam** チキンミンチのバナナリーフ包み
- **Nasi Kuning** 黄飯、
- **Bubuh Injin** 季節のバリ果物
- **Nasi Goreng Mawut** フライドライスト
- **Pisang Goreng** 揚げバナナ

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21%が加算されます。