

Dining at Bumbu Bali Restaurant & Cooking School

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げられ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

Sambel Be Tongkol	Rp.120'000
ツナサラダ	
Ayam Pelalah	Rp.120'000
鶏肉にレモングラスドレッシング	
Ayam Sambel Matah	Rp.120'000
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.120'000
鶏肉と野菜サラダ	
Lawar Udang	Rp.137'500
グリーンパイアとえびのサラダラワールゲダン	
Lawar Kuwir	Rp.137'500
カモのサラダにグリーンパイア	

Soup

Cram Cam	Rp.97'500
鶏肉のスープに赤玉葱	
Sop Ayam	Rp.97'500
バリ風鶏肉スープに野菜と麺	
Jukut Ares	Rp.97'500
鴨のスープにバナナの茎	
Wong Dadah	Rp.97'500
マッシュルームスープ	
Sop Buntut	Rp.120'000
オックステールスープ	
Gedang Mekuah	
グリーンパイアととうもろこしのスープ	
With Seafood シーフード付き	Rp.120'000
Vegetarian ベジタリアン	Rp.95'000

Sate

All sate includes 220g prime meat or seafood	
Sate Campur	Rp.125'000
鶏肉、鴨肉とシーフードの串焼き, エビ, 豚の腿の串焼き, ーフードの串焼きにレモングラス	
Sate Asam Siap	Rp.110'000
鶏のもも肉	
Sate Asam Celeng	Rp.120'000
野菜サラダにピーナツドレッシング	
Sate Lembat Bebek	Rp.130'000
鴨の串焼き	

Price are subjects to 10% service charge and 11% government tax

Sate Lilit シーフードの串焼きにレモングラス	Rp.130'000
Sate Udang えび	Rp.175'000
Sate Ikan & Udang エビと ミンチシーフードの串焼き	Rp.130'000
Sate Tempe 発酵させた大豆を焼き揚げた物	Rp.67'500

Vegetarian Dishes

Ketipat Sayur ココナツウコンの盛り合わせ野菜と餅	Rp.97'500
Pecelan 野菜サラダにピーナツドレッシング	Rp.90'000
Ketipat Cantok 野菜サラダにピーナツドレッシング	Rp.97'500
Pesan Wong 茸のグリルにバナナの葉	Rp.120'000
Sayur Mesanten 野菜にココナツミルク	Rp.97'500
Mie atau Nasi Goreng 野菜入り焼きそば、又は焼き飯	Rp.110'000

Home Made Tempe and Tofu

Tempe Sambel Nyuh 大豆のケーキにターメリックソース	Rp.97'500
Sambel Goreng Tempe 大豆のケーキに甘い大豆のドレッシング	Rp.97'500
Tahu Kuning 黄色のソースで野菜と豆腐	Rp.110'000
Tahu Isi Ikan 油揚げ 魚でいっぱい	Rp.110'000

Skewers 串焼き

Pork Tenderloin ポークテンダーロイン225 g	Rp. 190'000
Mixed Meat Skewer チキン, ポーク	Rp. 280'000
Prawn 300 g えび	Rp. 300'000
Mixed Seafood ミックスシーフード: 魚、えび 250 g	Rp. 300'000

Price are subjects to 10% service charge and 11% government tax

Main Meals

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

Meat Dishes

Be Celeng Base Manis Rp.137'500

豚肉に甘めの醤油

Balung Panggang Rp.147'500

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.137'500

牛肉にココナツミルク

Kaki Kambing Rp.165'000

と子羊のスネタマリンド

Kambing Mekuah Rp.147'500

子羊のシチューにココナツミルク

Siap Mepanggang Rp.140'000

鶏肉のグリルにローストココナツソース

Siap Base Kalas Rp.155'000

鶏肉にスパイスココナツミルク

Bebek Menyatnyat Rp.190'000

クリーミー ダック カレーベベツ ムンヤニャツ

Tum Bebek Rp.145'000

鴨にバナナの葉

Ayam Betutu Rp.175'000

ローストチキンにバナナの葉

Nasi atau Mie Goreng Rp.135'000

チャーハンまたは焼きそば

Bebek Betutu

バナナの葉で包み焼き上げた鴨肉 Rp.780'000

½ Roast Duck Rp.450'000

あらかじめご予約ください。

Babi Guling Rp.3'600'000

豚の丸焼き

½ 豚の丸焼き Rp.2'250'000

あらかじめご予約ください。

Price are subjects to 10% service charge and 11% government tax

Seafood

大切なお客様へ

二十年に渡り、私達はシーフードの新鮮さ、品質に自信を持ち、毎日地元の市場から調達しています。その結果として、このセクションは私達のシーフードリジャスタフェルに捧げます。セットメニューは伝統的なバリの方法で丁寧に準備され、地元の最高なシーフードを提供致します。

残念ながら、バリ周辺の海は魚がほとんど捕り尽くされているということをお伝えいたします。海に囲まれた島で新鮮な魚類を期待されているのに、無茶に聞こえるかもしれません。イワシ、サバ、鰹のような魚類がまだ残っていますが、残念ながら品質が低く、私達にとっては大して興味のあるレベルではありません。

ここ数年で、私達のチームは努力して、数千匹のアオウミガメと数万匹のウミガメの卵を密猟者から救助し、孵化させました。また、魚介類を購入する際に非常に慎重で、オーストラリアの法律に基づき、決して基準より小さめの魚を使っていません。

私達は毎日魚市場を訪れ、最高の新鮮な魚を求めています。あわよくば、品質の良い魚を手に入れることが出来たら、その日のうちに提供致します。メニューにある数種類のシーフードは最も新鮮なものであることを保証できます。お客様のご期待に添えず、心よりお詫び申し上げます。

御理解いただき、ありがとうございます。どうぞ、ごゆっくり召し上がってください。

Heinz, Puji, Fabian and the Team

Sambel Udang	Rp.275'000
えびにチリとライムのココナツクリーム	
Udang Mepanggang	Rp.275'000
えびのグリル (300g)	
Hasil Laut Bumbu Kuning	Rp.190'000
海の幸盛り合わせにイエローココナツソース	
Pesan Be Pasih	Rp.175'000
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	
Sop Ikan	Rp.175'000
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	
Ikan Mepanggang	Rp.165'000
フィレ 250 g	

Price are subjects to 10% service charge and 11% government tax