

## The Rijsttafel

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

Balinese Rijsttafel per  
2の最小回数

Rp.630'000 for two

### Soup

Cram Cam

赤玉葱チキンスープ

### Main Dishes

Sambel be Tongkol

ツナサラダ

Sate Babi, Ayam, Ikan, 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

Tum Bebek

鴨にバナナの葉

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

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

Kue Bali

季節のバリ果物

Dadar Gulung

ココナツパンケーキ

Bubuh Injin

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

Buah-Buahan

季節のバリ果物

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

## Vegetables

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

Rp.275'000

For one person

## Soup

### Gedang Mekuah

シーフードグリーンパイヤスープ

## Main Dishes

### 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

### 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

### Lawar dan Sayur

野菜サラダにスパイス

### Nasi

二種類のご飯

## Dessert

### Kue Bali

季節のバリ果物

### Dadar Gulung

ココナツパンケーキ

### Bubuh Injin

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

### Buah-Buahan

季節のバリ果物

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