

## インドネシア料理セットメニュー

### セット① (ナシプラニ)

Welcome Bread ウェルカムブレッド  
自家製パンとバター

Soto ayam ソトアヤム  
インドネシアの伝統的なチキンスープ  
鶏肉のささみ、キャベツ、春雨、卵、トマト、セロリ、エシャロット入り

\*\*\*

Nasi prani ナシプラニ  
バリ島の代表的な宮殿料理  
煮込みビーフ、ローストチキン、魚肉のサテ、野菜の和え物、クラッカー、  
魚のバナナの葉包み、バリ風ソースとスパイス添え

\*\*\*

Dadar gulung ダダールグルン  
パンダンの葉を使ったバリ風クレープ  
キャラメルココナッツとパームシュガー入り、フルーツとココナッツミルクを添えて

Coffee & tea ホットコーヒーまたは紅茶



セット② (ナシゴレン)

Welcome Bread ウェルカムブレッド  
自家製パンとバター

Gado-gado ガドガド  
郷土野菜を使ったインドネシア風ロールサラダ  
もやし、豆腐、茹で卵入り、ピーナッツソースとクラッカーを添えて

\*\*\*

Nasi Goreng Ayam ナシゴレンアヤム  
インドネシア風鶏肉の炒飯  
野菜、焼き鳥、えびせん、目玉焼きを添えて

\*\*\*

Kolak pisang コラックピサン  
バナナをココナッツミルクとパームシュガーで煮込んだバリ風デザート  
ココナッツフレークとタピオカ入り

Coffee & tea ホットコーヒーまたは紅茶



セット③ (レンダンビーフ)

Welcome Bread ウェルカムブレッド  
自家製パンとバター

Soup udang Manis ウダンマニス・スープ  
甘海老のエスニック風スープ  
コーン、ミニトマト、キャベツ、パクチー、エシャロット入り

\*\*\*

Rendang daging sapi ビーフレンダン  
牛肉のバリ風スパイスココナッツ煮込み  
クレソンのソテー、ご飯、コブミカン味のクラッカーを添えて

\*\*\*

Buah Segar フレッシュフルーツ  
トロピカルフルーツのスライス、マンゴーシャーベットを添えて

Coffee & tea ホットコーヒーまたは紅茶



セット④ (クリスピーダック)

Welcome Bread ウェルカムブレッド  
自家製パンとバター

Lumpia ルンピア  
鶏肉と野菜の揚げ春巻き  
甘辛ソースとピクルスを添えて

\*\*\*

Bebek Goreng ベベッゴレン  
アヒルの素揚げ、クリスピーダック  
長インゲン豆のマリネ、サンバルマタ、クラッカー、ご飯を添えて

\*\*\*

Bubur injin ブブールインジン  
黒米の甘いお粥デザート  
ココナッツフレークとココナッツミルクがけ

Coffee & tea ホットコーヒーまたは紅茶





セット⑤ (ツナパンガン)

Welcome Bread ウェルカムブレッド  
自家製パンとバター

Soup daging スープダギン  
牛肉のスープ  
野菜、もやし、トマト、セロリー、エシャロット入り

\*\*\*

Tuna Panggang Bumbu Rujak ツナパンガン  
マグロのグリル、タマリンド入りルジャックソースがけ  
緑野菜の炒め物、ご飯を添えて

\*\*\*

Pisang Goreng ピサンゴレン  
揚げバナナ、パームシュガーシロップ添え

Coffee & tea ホットコーヒーまたは紅茶

