

Asian Gourmet SATE

バリ島リゾートバーの大定番!
グルメ串焼き! 1本からオーダーOK

SIGNATURE CHICKEN SATAY ORIGINAL SAMBAL SAUCE

シグネチャーチキンサテ
オリジナルサンバルソース

480
[税込528円]

VIET NAMIES GRILLED BEEF FRESH CILANTRO & LEMON
ベトナムミーズグリルドビーフフレッシュパクチー&レモン

SCALLOPS & SQUID SINGAPORE BLACK PEPPER SAUCE
ホタテ&ヤリイカシンガポールブラックペッパーソース

BUTTER CHICKEN CURRY CHICKEN MEATBALLS & GRILLED CORN
バターチキンカレー鶏つくね&焼きもろこし

TOM YUM KUNG BITTER GOURD & SHRIMP MISO SAUCE
トムヤムシュリンプゴーヤ&海老味噌ソース

SATE ASSORTMENT OF 5 TYPES

アジアグルメ串焼き 5 種盛り合わせ

2380
[税込2618円]

人気
NO.1

ASSORTMENT OF 3 KINDS OF

CHEF'S OMAKASE

シェフのおまかせ 3 種盛り合わせ

1380
[税込1518円]

530
[税込583円]

530
[税込583円]

480
[税込528円]

500
[税込550円]

Salada & Appetizer



ETHNIC VERMICELLI SALAD
WITH SHRIMP AND
FRESH HERBS

海老とフレッシュハーブの
エスニック春雨サラダ

980
[税込1078円]



GADO-GADO

ガドガド
~ピーナッツパイスサラダ~
彩り野菜に自家製の甘い
ピーナッツソースを絡めたサラダ。
インドネシアの定番料理。
※写真の食材を混ぜた状態で
提供いたします。

690
[税込759円]

SAMBAR UDAN
~ PLATARAN SHRIMP CHILI ~
サンバルウダン
~プラタランエビチリ~

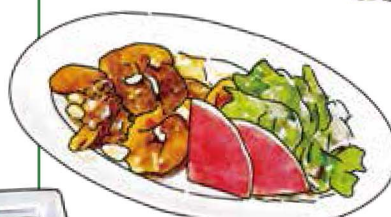
800
[税込880円]



PLATARAN
SHRIMP MAYO

プラタランえびマヨ

800
[税込880円]



SQUID CHUMI GORENG

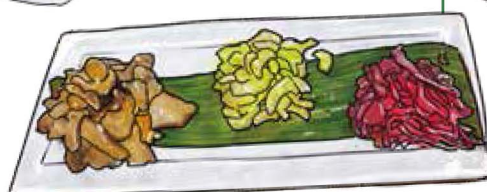
イカのチュミゴレン

800
[税込880円]

JAPANESE TUNA
ASIAN YUKHOE

びんちょうマグロの
アジアユッケ

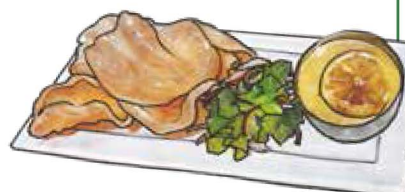
980
[税込1078円]



3 KINDS OF ASIAN
MARINATED SEASONAL
VEGETABLES

季節野菜の
アジアマリネ 3 種

500
[税込550円]



SERVED WITH EBISEN
SPICED ASIAN CURRY DIP

えびせん ~スパイスアジアカレーの
ディップを添えて~

エビセン食べ放題
500
[税込550円]

Main Dish

PREMIUM BEEF FILLET
RENDANG CURRY
プレミアム牛フィレ肉の
ルンダンカレー

2300
[税込2530円]



SPICY GRILLED
LAMB CHOPS
ラム肉のスパイシーグリル
シンガポールブラックペッパーソース

羊肉特有の臭みもなく柔らかく肉質の
ニュージーランド産ラム肉をガーリック、
スパイスなどでジュージューにグリル。
オイスターソースやタマリンドで
作ったブラックソースで。
写真は 2 本の盛り付けです

1pc
990
[税込1089円]

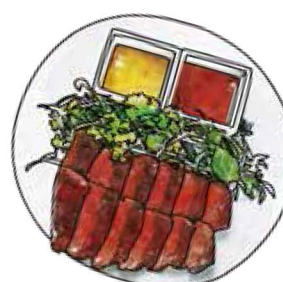


GRILLED BEEF LOIN
W/ HERB MARINADE & TWO SAUCES
牛ロースのグリル ハーブマリネと
2種のソース

柔らかな食感と、しっかりとした肉の旨み特徴で
希少部位の米国産ラウンドオイスターを
塩コショウでシンプルに焼き上げました。
特製ステーキソース、マンゴーサンバル、
フレッシュハーブとともに。

200g

2080
[税込2288円]



Tortilla

"THE WORLD'S MOST DELICIOUS"
RENDANG CURRY AND 10 LUXURIOUS TYPES OF
COLORFUL VEGETABLES

PLATARAN TORTILLA

『世界一おいしい』ルンダンカレーと
豪華 10 種の彩り野菜
Plataran トルティーヤ

インドネシアのルンピアを豪華 Plataran バージョンで!

1人様

お1人様から
オーダー頂けます

1320
[税込1452円]



追加具材



ルンダン
カレー 500
[税込550円]



レモンチキン
カレー 300
[税込330円]



紫キャベツ 200
[税込220円]



豆鼓きのこマリネ 200
[税込220円]



バター
チキン
カレー 300
[税込330円]



サラダ 300
[税込330円]



セロリマリネ 200
[税込220円]



追加トルティーヤ
3枚 300
[税込330円]

fried



FRIED CHICKEN WITH
TARTAR SAUCE

スパイスナッツチキン南蛮
~ブラックスイートソース~
レモングラスや数種のスパイスでマリネした
鶏もも肉を香ばしく揚げた特製から揚げに、
たっぷりのタルタルソース、
ブラックスイートソース、
デュカスバインナッツをかけた
オリジナルのチキン南蛮。

6pcs 980
[税込1078円]

CORIANDER LEMON
FRITTO COMBO

パクチーレモンフリットコンボ
4pcs +ポテト 200g

特製アジアンから揚げ、アジアンハーブの
フライドポテトをたっぷりのパクチー、
レモンで召し上がっていただく
パクチー好きのためのフリットコンボ。



980
[税込1078円]

ASIAN FRENCH FRIES W/ HERBS
アジアンハーブのフライドポテト

590
[税込649円]

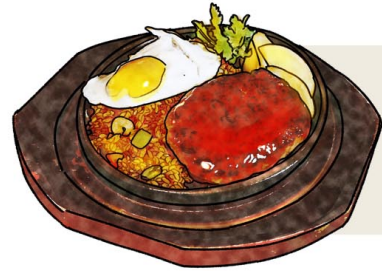


ALL MENU ITEMS OTHER THAN
「FRIED SCALLOP RICE PAPERS SPRING ROLLS」 ARE NON-PORK.
「貝柱のライスペーパー揚げ春巻き」以外のメニューは全てノンポークです。

Nasi



MIXED VEGETABLES
NASI GORENG
五目スパイシー
ナシゴレン 900
[税込990円]



HAMBURGER
NASI GORENG
ハンバーグナシゴレン
1880
[税込2068円]

SIGNATURE NASI GORENG
真っ黒!シグネチャー
ナシゴレン 980
[税込1078円]



PREMIUM RENDANG
CURRY LUXURY
NASI GORENG
プレミアム
ルンダンカレーと
贅沢ナシゴレン 2380
[税込2618円]



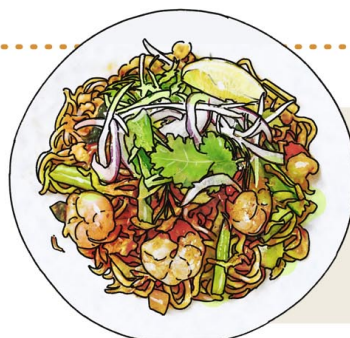
BEEF FILLET
NASI GORENG
牛フィレナシゴレン 1880
[税込2068円]



MELTY HOT WHITE
CHEESE NASI GORENG
とろっ熱白チーズ
ナシゴレン 1300
[税込1430円]



Noodle



MIXED VEGETABLES
SPICY ME GORENG
五目スパイシーミーゴレン
辛いケチャップソース味の
インドネシアの焼きそば。細かくカットした
海老、イカも入って具沢山! 900
[税込990円]

TOM YAM MIE GORENG
W/SHRIMP
海老のトムヤムミーゴレン
プリプリの海老と、酸味と辛味の
効いたトムヤム味の本格、
インドネシア焼きそば! 980
[税込1078円]

Sweets



MANGO CHUNKS
PUDDING
果肉たっぷり
マンゴープリン 580
[税込638円]



SPICE GELATO
CARAMEL DUKKAH
スパイスジェラート
キャラメルデユカ 580
[税込638円]



SPICE GELATO
CHOCOLATE BANANA
スパイスジェラート
チョコバナナ 580
[税込638円]



WHOLE PINEAPPLE
SHERBET
丸ごとパイン
シャーベット 900
[税込990円]

Dinner course

ディナーコース 17:00~

CASUAL DINNER COURSE

カジュアルディナーコース

※90分フリードリンク付き 4000 [税込]

SHRIMP CHIPS エビセン GADO-GADO ガドガド

ASIAN FRENCH FRIES W/ HERBS & SAMBAL SAUCE
アジアンハーブのフライドポテト

FRIED SCALLOP RICE PAPER SPRING ROLLS
貝柱のライスペーパー揚げ春巻き

MAIN PLATE OF CHICKEN SATAY &
ASIAN FRIED CHICKEN
チキンサテ&
アジアンから揚げのメインプレート

NASI GORENG OR MIE GORENG
五目ナシゴレン or 五目ミーゴレン

MANGO CHUNKS PUDDING
果肉たっぷり マンゴープリン

RESORT DINNER COURSE

リゾートディナーコース

※90分フリードリンク付き 5000 [税込]

SHRIMP CHIPS エビセン GADO-GADO ガドガド

FRIED SCALLOP RICE PAPER SPRING ROLLS
貝柱のライスペーパー揚げ春巻き

JAPANESE TUNA ASIAN YUKHOE
びんちょうマグロのアジアンユッケ

CORIANDER LEMON FRITTO COMBO
パクチーレモンフリットコンボ

SPECIAL ETHNIC ROAST BEEF
特製エスニックローストビーフ

NASI GORENG OR MIE GORENG
五目ナシゴレン or 五目ミーゴレン

MANGO CHUNKS PUDDING
果肉たっぷり マンゴープリン

SHRIMP CHIPS エビセン GADO-GADO ガドガド

JAPANESE TUNA ASIAN YUKHOE
びんちょうマグロのアジアンユッケ

ASIAN CHICKEN SOUP
アジアンチキンスープ

FRIED SCALLOP RICE PAPER
SPRING ROLLS
貝柱のライスペーパー揚げ春巻き

CORIANDER LEMON FRITTO COMBO
特製エスニックローストビーフ

SPICY GRILLED LAMB MEAT
ラム肉のスパイシーグリル

NASI GORENG OR MIE GORENG
五目ナシゴレン or 五目ミーゴレン

MANGO CHUNKS PUDDING
果肉たっぷり マンゴープリン

PREMIUM DINNER COURSE

プレミアムディナーコース

※90分プレミアムフリードリンク付き

6000 [税込]



PLATARAN DINNER GASTRONOMIC COURSE



High-Ball & Sour

ハイボール&サワー



STRONG CARBONIC
ACID HIGHBALL
強炭酸ハイボール

550
[税込605円]



CLASSIC
LEMON SOUR
クラシックレモンサワー

550
[税込605円]

STRONG CARBONIC ACID GINGER HIGHBALL
強炭酸ジンジャーハイボール

600
[税込660円]



BLUE ELDER FLOWER
HIGH BALL
プラタランハイボール
~ブルーエルダーアイ스티ー~

620
[税込682円]



HERBAL GRAPE
HIGH BALL
プラタランハイボール
~ハーバルグレープアイ스티ー~

620
[税込682円]

MANGO HIGH BALL
プラタランハイボール
~シャインマンゴー~

620
[税込682円]

COKE HIGHBALL
コークハイボール

600
[税込660円]

Signature Cocktails

オリジナルカクテル

PLUMERIA BALI

プルメリアバリ
パッション、マンゴー、ラズベリー、オレンジ

720
[税込792円]

BLUE IN BLUE

ブルーインブルー
ライチ、ピーチ
グレープフルーツ

720
[税込792円]



Plumeria Bali



Pink Lagoon

PINK LAGOON

ピンクラグーン
パッション、ドラゴンフルーツ、グアバ
パイナップル

720
[税込792円]

FOREST SQUALL

フォレストスコール
トロピカルバナナ、キウイ
グレープフルーツ

720
[税込792円]



Blue in Blue



Forest Squall



ORIGINAL MOJITO
オリジナルモヒート
ラム、ミント、タイライム、ソーダ

720
[税込792円]



TROPICAL MOJITO
トロピカルモヒート
ラム、ミント、タイライム、
パイナップル、マンゴー、
パッション、ソーダ

780
[税込858円]

Classic Cocktails

クラシックカクテル

JIN

ジン

500
[税込550円]

AMARETTO

アマレット

550
[税込605円]

MALIBU

マリブ

450
[税込495円]

VODKA

ウォッカ

500
[税込550円]

VERMOUTH DRY

ベルモット ドライ

450
[税込495円]

VERMOUTH ROSSO

ベルモット ロッソ

450
[税込495円]

RUM

ラム

500
[税込550円]

PARAISO

パライソ

550
[税込605円]

COINTREAU

コアントロー

500
[税込550円]

CASSIS

カシス

450
[税込495円]

CAMPARI

カンパリ

450
[税込495円]

KAHLUA

カルーア

550
[税込605円]

TIFFIN

ティフィン

600
[税込660円]

ARRACK

アラック

600
[税込660円]

SOUTHERN COMFORT

サザンカンフォート

550
[税込605円]

TEQUILA

テキーラ

500
[税込550円]



ADD. 好きなアルコールと組み合わせを
お申し付け下さい。

Soda

SODA ソーダ

50
[税込55円]

GINGER ジンジャー

50
[税込55円]

COLA コーラ

50
[税込55円]

TONIC トニック

50
[税込55円]

Juice

ORANGE オレンジ

100
[税込110円]

APPLE アップル

50
[税込55円]

GRAPEFRUIT グレープフルーツ

100
[税込110円]

Make Your Self

Beer

ビール

THE PREMIUM MALT'S
ザ・プレミアム・モルツ (生)

680
[税込748円]

ALL-FREE (NON-ALCOHOL)
オールフリー (ノンアルコール)

550
[税込605円]



BALI HAI
<INDONESIA>
バリハイ <インドネシア>

730
[税込803円]



SINGHA
<THAILAND>
シンハー <タイ>

730
[税込803円]



BINTANG
<INDONESIA>
ビンタン <インドネシア>

730
[税込803円]



TIGER
<SINGAPORE>
タイガー <シンガポール>

730
[税込803円]



333
<VIETNAM>
バーバーバー <ベトナム>

730
[税込803円]

Wine

ワイン

HOUSE WINE
(RED / WHITE)
ハウスワイン (赤 / 白) グラス

Glass 600
[税込660円]

SPARKLING WINE
(RED / WHITE)
スパークリングワイン (赤・白) グラス

Glass 600
[税込660円]

SPARKLING WINE
(RED / WHITE)
スパークリングワイン (赤・白) ボトル

Bottle 2980
[税込3278円]

Non Alcohol Cocktails

ノンアルコールカクテル



MELIA BOUQUET
メリアブーケ
ラズベリー、アップル、
グレープフルーツ

720
[税込792円]



RED CORAL
レッドコーラル
パーパルグレープティー、
アップル、マンゴー

720
[税込792円]



KUPUKUPU PASSHON
クブクブパッション
ブルーエルダーフラワーティー、
アップル、パッション

720
[税込792円]

Soft Drinks

ソフトドリンク

PINEAPPLE JUICE
パイナップルジュース

400
[税込440円]

GRAPEFRUIT JUICE
グレープフルーツジュース

400
[税込440円]

GINGER ALE
ジンジャーエール

450
[税込495円]

APPLE JUICE
アップルジュース

400
[税込440円]

ORANGE
オレンジ

400
[税込440円]

GUAVA JUICE
グアバジュース

450
[税込495円]

COLA
コーラ

400
[税込440円]



インドネシアのハイクラスリゾート

『Plataran (プラタラン)』がプロデュースする
レストランが日本初上陸。



世界のセレブ達を魅了する Plataran のメニューに西欧やアジア諸国のエッセンスを取り入れた、これまでのアジア料理の枠にとらわれない 新しいコンセプトのインターナショナルなお料理をご用意します。前菜からスイーツまで、それぞれに個性のある多彩なメニューは、見た目や香りまで五感で楽しんでいただけるラインナップ。

伝統と西欧文化が融合したコロニアル様式をベースとし、リラックス & モダンに洗練された空間の中で、新しい体験と贅沢なひとときをご堪能ください。

