

# Asian Gourmet SATE

バリ島リゾートバーの大定番!  
ALL  
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

450  
[税込495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

450  
[税込495円]

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

450  
[税込495円]

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

450  
[税込495円]

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

450  
[税込495円]

SATE ASSORTMENT OF 5 TYPES  
アジアグルメ串焼き 5 種盛り合わせ

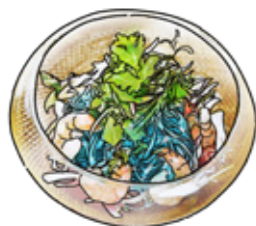
2000  
[税込2200円]

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

1150  
[税込1265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]

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]

ADDITIONAL CURRY TOPPING 追加カレートッピング

SHRIMP GREEN CURRY  
海老のグリーンカレー

+300  
[税込330円]

BEEF KEEMA CURRY  
ビーフキーマカレー

+300  
[税込330円]

WILD SOUTHERN TUNA AND  
DRIED MULLET ROE  
CARPACCIO  
天然南マグロとカラスミの  
カルパッチョ

980  
[税込1078円]



GADO-GADO  
ガドガド  
~ピーナッツソースを絡めた~  
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]

STIR-FRIED SEASONAL  
GREEN VEGETABLES  
空心菜のにんにく炒め

880  
[税込968円]

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

590  
[税込649円]

ASIAN FRENCH FRIES W/  
HERBS & SAMBAL SAUCE  
アジアハーブのフライドポテト  
フレッシュサンバル添え

590  
[税込649円]

CHICKEN  
COLLAGEN SOUP  
アジアチキンスープ  
ハーブ、トムヤム味噌、ライム付き

2~3人様 1080  
[税込1188円]



# fried

ASIAN FRIED CHICKEN  
アジアチキンフリット  
~フレッシュサンバルソースかけ~  
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。  
フレッシュサンバルソース、  
ハーブとともに

6pcs 890  
[税込979円]



CHICKEN NANBAN  
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、  
デュカスパイスナッツをかけた  
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  
特製アジアから揚げ、アジアハーブの  
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]



# Main Dish



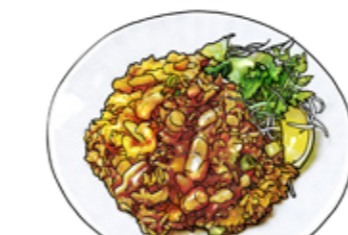
SPICY GRILLED LAMB CHOPS  
ラム肉のスパイシーグリル  
シンガポール  
ブラックペッパーソース  
羊肉特有の臭みもなく柔らかく肉質の  
ニュージーランド産ラム肉をガーリック、  
スパイスなどでジュースにグリル。  
オイスターソースやタマリンドで  
作ったブラックソースで。

3pcs 1980  
[税込2178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

200g

1780  
[税込1958円]



MIXED MEAT AND VEGETABLES  
NASI GORENG  
五目スパイシーナシゴレン

880  
[税込968円]



SIGNATURE NASI GORENG  
真っ黒!シグネチャーナシゴレン

890  
[税込979円]

# Noodle



SPICY MIE GORENG W/MIXED  
MEAT & VEGETABLES  
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  
ぷりぷりの海老と、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]

SERVED WITH EBISEN  
SPICED ASIAN CURRY DIP  
チキンサテとレモンの  
鶏白湯ラーメン

コラーゲンたっぷりの鶏白湯にチキンサテ、  
木耳、フレッシュハーブをのせた  
ノンボークラメン。濃厚でありながら  
後味はサッパリ!

980  
[税込1078円]



CHICKEN SATAY AND LEMON  
CHICKEN WHITE SOUP  
NOODLES  
ドラゴンスパイシー  
鶏白湯担々麺

濃厚担々麺に、特製肉味噌を  
たっぷりのせた、刺激的な辛みと  
山椒のシビレがやみつき!  
ノンボーク担々麺です

1100  
[税込1210円]

# Sweets



MANGO CHUNKS  
PUDDING  
果肉たっぷり  
マンゴプリン

580  
[税込638円]

SPICE GELATO  
CAMEL DUKKAH  
スパイスジェラート  
キャラメルデュカ

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

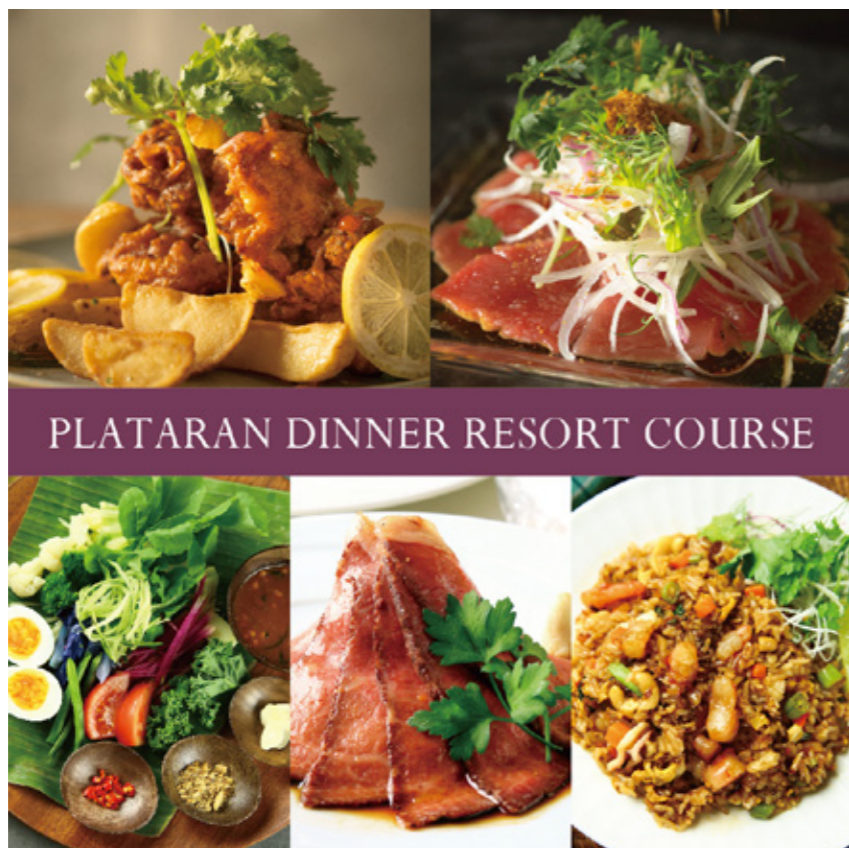
880  
[税込968円]



ALL MENU ITEMS OTHER THAN  
「FRIED SCALLOP RICEPAPER 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。

# Dinner course

ディナーコース 17:00~



PLATARAN DINNER RESORT COURSE

## RESORT DINNER COURSE

リゾートディナーコース

5000  
[税込]

※スパークリングワインも選べる 90分プレミアムフリードリンク付き

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

WILD SOUTHERN TUNA  
AND DRIED MULLET ROE  
CARPACCIO  
天然南マグロとカラスミのカルパッチョ

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  
TO CHOOSE FROM 6 TYPES  
6種類から選べる  
ナシゴレン or ミーゴレン

MANGO CHUNKS PUDDING  
果肉たっぷり マンゴープリン

## 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]



PLATARAN DINNER CASUAL COURSE

SHRIMP CHIPS GADO-GADO  
エビセン ガドガド

WILD SOUTHERN TUNA  
AND DRIED MULLET ROE CARPACCIO  
天然南マグロとカラスミのカルパッチョ

ASIAN CHICKEN SOUP  
アジアチキンスープ

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  
ラム肉のスパイスグリル

NASI GORENG OR MIE GORENG  
TO CHOOSE FROM 6 TYPES  
6種類から選べるナシゴレン or ミーゴレン

MANGO CHUNKS PUDDING  
果肉たっぷり マンゴープリン

SHRIMP CHIPS GADO-GADO  
エビセン 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

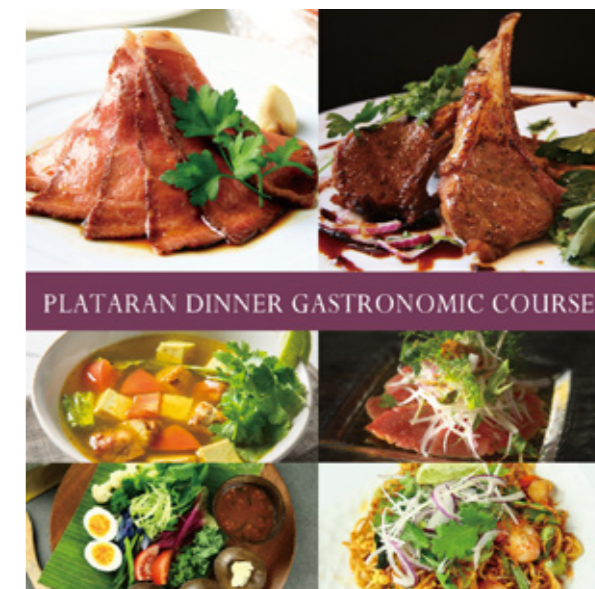
MANGO CHUNKS PUDDING  
果肉たっぷり マンゴープリン

## PREMIUM DINNER COURSE

プレミアムディナーコース

※スパークリングワインも選べる  
90分プレミアムフリードリンク付き

6000 [税込]



PLATARAN DINNER GASTRONOMIC COURSE

# 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

680  
[税込748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

680  
[税込748円]

## 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

680  
[税込748円]

## FOREST SQUALL

フォレストスクール

トロピカルバナナ、キウイ  
グレープフルーツ

680  
[税込748円]



Plumeria Bali



Pink Lagoon



Blue in Blue



Forest Squall

# High-Ball & Sour

ハイボール&サワー



## STRONG CARBONIC ACID HIGHBALL

強炭酸ハイボールハイボール

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]

# 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]

# 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

# Mojito

モヒート



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

680  
[税込748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]

# Wine

ワイン

GARDEN SANGRIA  
(RED / WHITE)  
ガーデンサングリア(赤 / 白)

630  
[税込693円]

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

Glass 500  
[税込550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

680  
[税込748円]



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

680  
[税込748円]



KUPUKUPU  
PASSHON  
クプクプパッション  
ブルーエルダーフラワーティー、  
アップル、パッション

680  
[税込748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]

ORANGE JUICE  
オレンジジュース

400  
[税込440円]

GINGER ALE  
ジンジャーエール

450  
[税込495円]

GRAPEFRUIT JUICE  
グレープフルーツジュース

400  
[税込440円]

APPLE JUICE  
アップルジュース

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。

