



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。

Salad & Vegetable



GADO-GADO 980
ガドガド [税込1078円]
彩り野菜に自家製の甘辛いピーナ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。



ETHNIC VERMICELLI SALAD WITH SHRIMP AND FRESH HERBS 980
海老とフレッシュハーブのエスニック春雨サラダ [税込1078円]

野菜の色素で色付けした青い春雨、海老、青パパイヤ、フレッシュハーブを合わせたプラタランシグネチャー。エスニックドレッシングで和えるとピンク色に変わる色鮮やかなサラダです

STIR-FRIED SEASONA GREEN VEGETABLES 980
空心菜のにんにく炒め [税込1078円]



Raw Fish



WILD SOUTHERN TUNA AND DRIED MULLET ROE CARPACCIO 1480
天然南マグロとカラスミのカルパッチョ [税込1628円]
上質な旨味が凝縮した希少な天然南鮪に香り高いエキストラバージンオイル、シーソルト、フレッシュハーブを合わせ、カラスミをかけたプレミアムなカルパッチョ。



Soup



CHICKEN COLLAGEN SOUP 2~3人様 1080
アジアンチキンスープ [税込1188円]
ハーブ、トムヤム味噌、ライム付き

ナンブラーとアジアンハーブが香るチキンとトマトと豆腐の優しいスープ。トッピングでパクチー、ライム、トムヤム味噌をお好み入れて、味の変化を楽しみながらナシゴレンやミーゴレンとご一緒にお召上がりください。
※時期により使用するお野菜は変更する場合がございます。

ご一緒にどうぞ

 TURMERIC JASMINE RICE ジャスミンライス 300 [税込330円]	 SHRIMPS CHIPS エビセン 200 [税込220円]	 CORIANDER パクチー 200 [税込220円]
---	---	---

 小辛  中辛  大辛  パクチー

DINNER TIME LIMITED

ディナータイム限定商品です
17:00~ディナータイム

アジア各国で 伝統的に親しまれてきた料理を
Plataran のフィルターを通しアップデートさせた新感覚の
アジアングルメ串焼き

Asian Gourmet SATE

SATE ASSORTMENT OF 5 TYPES

アジアングルメ串焼き 5 種盛り合わせ

2300
[税込2530円]

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

380
[税込418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

480
[税込528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

680
[税込748円]

BUTTER CHICKEN CURRY
CHICKEN MEATBALLS &
GRILLED CORN

バターチキンカレー
鶏つくね&焼きもちろし

480
[税込528円]

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

450
[税込495円]

CLASSIC CHICKEN SATE

クラシックチキンサテ
3pcs

580
[税込638円]



Fried

ASIAN
FRIED CHICKEN

アジアンから揚げ 6pcs

890
[税込979円]

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



CHICKEN NANBAN

インドネシア
チキン南蛮 6pcs 980
[税込1078円]

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イソース、
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。



CORIANDER
LEMON
FRITTO COMBO

パクチーレモン
フリットコンボ 1080
[税込1188円]

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。



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

アジアンハーブのフライドポテト
フレッシュサンバル添え

680
[税込748円]

FRIED TOFU W/
SPECIAL NUK CHAM SAUCE

揚げ豆腐 特製ヌクチャムソースがけ

680
[税込748円]

FRIED SQUID W/
SPICY SESAME SAUCE

イカのすり身揚げ スパイシーセサミソース

780
[税込858円]



イカのすり身揚げ
スパイシーセサミソース

小辛

中辛

大辛

パクチー

Grill



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シーにグリル。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。

3pcs 1980 [税込2178円] +1pc 630 [税込693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 1780 [税込1958円]

Spice curry



スパイスにこだわった3種類のアジアカレーにサフランライス、3種の野菜のデリ、フレッシュハーブがついたヘルシーグルメカレープレート

3 SPICE ASIAN CURRY & DELI GOURMET PLATE SET

スパイスアジアカレー 3種 & デリのグルメプレート
1680 [税込1848円]

2 SPICE ASIAN CURRY & DELI GOURMET PLATE SET

スパイスアジアカレー 2種 & デリのグルメプレート
1480 [税込1628円]

ライス大盛り +100 [税込110円]

Rice



SIGNATURE NASI GORENG

真っ黒! シグネチャーナシゴレン 890 [税込979円]



MIXED MEAT AND VEGETABLES NASI GORENG

五目スパイシーナシゴレン 880 [税込968円]

SEAFOOD NASI GORENG

贅沢シーフードナシゴレン

1280 [税込1408円]

Noodle

SPICY MIE GORENG W/ MIXED MEAT & VEGETABLES

五目スパイシーミーゴレン

900 [税込990円]



TOM YAM MIE GORENG W/ SHRIMP

海老のトムヤムミーゴレン

980 [税込1078円]

SEAFOOD MIE GORENG

贅沢シーフードミーゴレン

1300 [税込1430円]


DINNER TIME LIMITED

ディナータイム限定商品です
17:00~ディナータイム

Asian Salad Plate

アジアンサラダプレート

グルメサラダ&デリがついた
健康的なミールプレート

 辛いものが好きなお客様には、
サンバルソース(インドネシアホットソース)
お付けします


DINNER TIME LIMITED

ディナータイム限定商品です
17:00~ディナータイム

Asian Salad Plate

アジアンサラダプレート

グルメサラダ&デリがついた
健康的なミールプレート

 辛いものが好きなお客様には、
サンバルソース(インドネシアホットソース)
お付けします

SIGNATURE NASI GORENG & GRILLED CHICKEN DELI PLATE

シグネチャーナシゴレン&
グリルチキンのデリプレート

1300
[税込1430円]

プラタランシグネチャーのナシゴレンに、ハーブでマリネした
グリルチキン、アボカド、3種のミニデリ、ハーブサラダを
盛り合わせたデリ&ライスプレート。



MIE GORENG

ミーゴレン

SOBORO MEAT SOBORO SPICY NOODLE & VEGGIE SALAD PLATE

大豆ミートそぼろのスパイシー
NOODLE&ベジサラダプレート

1400
[税込1540円]

台湾で人気のスパイス・五香粉が心地良く香る大
豆ミートそぼろをかけたベジミートヌードル。ケールとニラのマリネ、
みょうが、デユカナッツなど野菜をたっぷりのせ、
ミートフリーマンデースター!



NASI GORENG

ナシゴレン

MACKEREL KAOYAM & FRESH HERBS DELI SALAD PLATE

鯖のカオヤム&フレッシュハーブの
デリサラダプレート

1450
[税込1595円]

カオヤムとは、カオ(ご飯)をヤム(混ぜる)という意味の
タイ風ライスサラダ。パタフライビーで色付けた鮮やかなライスに、
焼き鯖やフレッシュマンゴーなどの10種具材で彩られた
ビジュアル系ライスサラダプレート!



SIGNATURE MIE GORENG & GRILLED CHICKEN DELI PLATE

シグネチャーミーゴレン&
グリルチキンのデリプレート

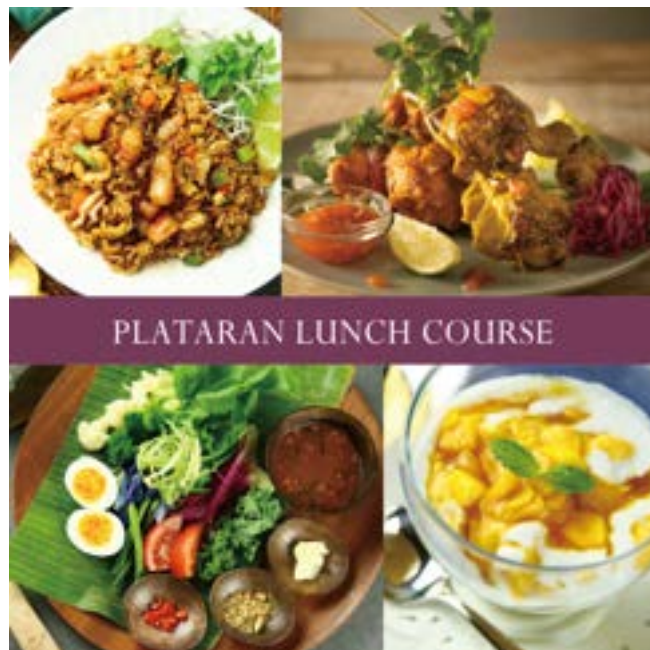
1300
[税込1430円]

プラタランシグネチャーのミーゴレンに、ハーブでマリネした
グリルチキン、アボカド、3種のミニデリ、
ハーブサラダを盛り合わせたデリ&ライスプレート。



Lunch course

ランチコース 11:00~17:00



PLATARAN LUNCH COURSE

PLATARAN LUNCH COURSE

2500
【税込】

SHRIMP CHIPS
エビセン

GADO-GADO
ガドガド

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

BEVERAGES BEFORE OR
AFTER MEALS
食前 or 食後のお飲み物

PLATARAN LUNCH COURSE

プラタランランチコース ※60分フリードリンク付き

3500
【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

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

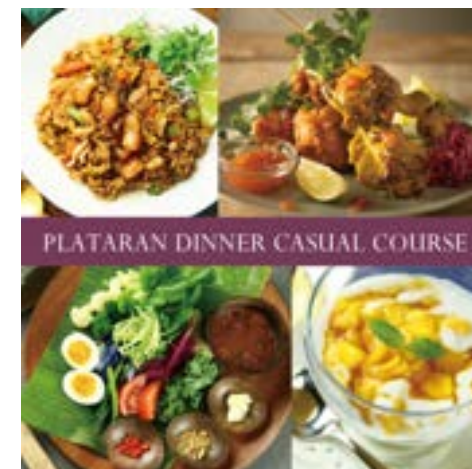
MANGO CHUNKS PUDDING
果肉たっぷり マンゴープリン

Dinner course

ディナーコース 17:00~

DINNER CASUAL COURSE

ディナーカジュアルコース
※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

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

SHRIMP CHIPS GADO-GADO
エビセン 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

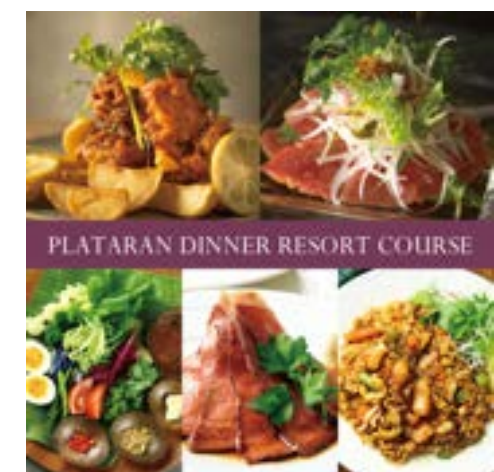
SPECIAL ETHNIC ROAST BEEF
特製エスニックローストビーフ

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

DINNER RESORT COURSE

ディナーリゾートコース
※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
5000【税込】



PLATARAN DINNER RESORT 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

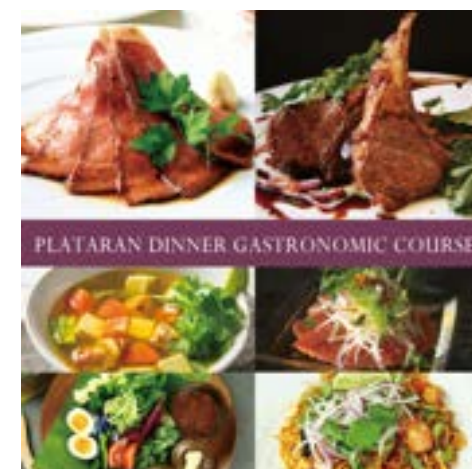
SPICY GRILLED LAMB MEAT
ラム肉のスパイスシーグリル

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

DINNER GASTRONOMIC COURSE

プラタラン美食コース
※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



Sweets

PISTACHIO ICE CREAM	アイス単品 (1個から)	300
ピスタチオアイス		[税込330円]
SEASONAL ICE CREAM	アイス単品 (1個から)	300
ココナッツアイス		[税込330円]
MANGO CHUNKS PUDDING		580
果肉たっぷり マンゴープリン		[税込638円]
PISANG GOLENG w/ SEASONAL ICE CREAM		680
ピサン・ゴレン ココナッツアイス添え		[税込748円]
※サクサク衣にとろ〜り濃厚な甘いバナナがクセになるインドネシア定番の屋台おやつ		
WHOLE PINEAPPLE SHERBET		880
丸ごとパインシャーベット		[税込968円]
ICE CREAM	アイス単品 (1個から)	200
バニラアイス		[税込220円]

Coffee & Tea

HOT COFFEE		450
ホットコーヒー		[税込495円]
ICED COFFEE		450
アイスコーヒー		[税込495円]
JASMINE TEA		550
ジャスミンティー		[税込605円]
HERBAL GRAPE TEA		550
ハーバルグレープティー		[税込605円]
BLUE ELDERFLOWER TEA		550
ブルーエルダーフラワーティー		[税込605円]
ICED TEA		450
アイスティー		[税込495円]

Drink

SIGNATURE COCKTAILS オリジナルカクテル

PLUMERIA BALI	680	PINK LAGOON	680
ブルメリアバリ		ピンクラグーン	
パッション、マンゴー、ラズベリー、オレンジ		パッション、ドラゴンフルーツ、グアバ、パイナップル	
BLUE IN BLUE	680	FOREST SQUALL	680
ブルーインブルー		フォレストスクール	
ライチ、ピーチ、グレープフルーツ		トロピカルバナナ、キウイ、グレープフルーツ	

NON-ALCOHOL COCKTAILS ノンアルコールカクテル

MELIA BOUQUET	680	KUPUKUPU PASSHON	680
メリアブーケ		クプクブパッション	
ラズベリー、アップル、グレープフルーツ		ブルーエルダーフラワーティー、アップル、パッション	
RED CORAL	680		
レッドコーラル			
パープルグレープティー、アップル、マンゴー			

MOJITO モヒート

ORIGINAL MOJITO	680	ORIENTAL MOJITO	780
オリジナルモヒート		オリエンタルモヒート	
ラム、ミント、タイライム、ソーダ		アラク、ダークラム、ソーダ、ミント、タイライム、ローズマリー	
GINGER MOJITO	730	TROPICAL MOJITO	780
ジンジャーモヒート		トロピカルモヒート	
ラム、ミント、タイライム、ジンジャーエール		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	

ARRACK アラク

発酵させた米とココナッツを蒸留した、バリ島で最もポピュラーな蒸留酒。
バリ島では儀式の際に神々に捧げるスピリッツとして、また健康促進によい酒として古くから親しまれています。

ARRACK WITH (ORANGE / PINEAPPLE / GUAVA / GINGER ALE / PURPLE TEA / BLUE TEA) 630
割り方 (オレンジ / パイナップル / グアバ / ジンジャーエール / パーブルティー / ブルーティー) [税込693円]



THE PHOTOS ARE SAMPLE IMAGES.
写真はイメージです。

CLASSIC COCKTAILS

クラシックカクテル

JIN BUCK ジンバック ジン、ジンジャーエール	580 [税込638円]	MOSCOW MULE モスコミュール ウォッカ、ジンジャーエール	580 [税込638円]
JIN RICKY ジンリッキー ジン、ソーダ、タイライム	580 [税込638円]	VODKA RICKEY ウォッカリッキー ウォッカ、ソーダ、タイライム	580 [税込638円]
ORANGE BLOSSOM オレンジブロッサム ジン、オレンジ	580 [税込638円]	SCREWDRIVER スクリュードライバー ウォッカ、オレンジ	580 [税込638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]	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]
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) ボトル	Bottle 2980 [税込3278円]

BEER

ビール

THE PREMIUM MALT'S ザ・プレミアム・モルツ (生)	680 [税込748円]	333 <VIETNAM> バーバーバー <ベトナム>	730 [税込803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> ピンタン <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]
ALL-FREE (NON-ALCOHOL) オールフリー (ノンアルコール)	550 [税込605円]		

HIGH-BALL

ハイボール

HIGHBALL ハイボール	550 [税込605円]	GINGER HIGHBALL ジンジャーハイボール	600 [税込660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]
ORANGE JUICE オレンジジュース	400 [税込440円]	APPLE JUICE アップルジュース	400 [税込440円]
GINGER ALE ジンジャーエール	450 [税込495円]	GUAVA JUICE グアバジュース	450 [税込495円]
		COLA コーラ	400 [税込440円]



THE PHOTOS ARE SAMPLE IMAGES.
写真はイメージです。