IN-ROOM DINING

Rp ,000

LIGHT AND REFRESHING ...

Tomato Cheese Salad トマト・チーズ・サラダ	85
フレッシュ・トマトとゴート・チーズのバルサミコ・ドレッシング	0.5
Frittata フリタッタ	85
スイート・ポテト、クスクスとリコッタ・フリタッタ、オーガニック・レタス	95
Daikon Roll ダイコン・ロール	73
プラウン、パパイヤ・サラダとスパイシー・ディッピイング・ソース	95
Chicken Salad チキン・サラダ	
スライス・グリル・チキンとパパイヤ、チェリー・トマト、ウォール・ナッツ、オーガニックレ Chilled Cucumber Soup 冷製キューカンバー・スープ	80
キュウリとヨーグルト、ミントの冷たいスープ	
ヤエックとコークルド、ミンドの/m/Lu・ハーク	
NATURAL AND FLAVORFUL	
Tuna ツナ	125
ブルー・フィン・ツナ(くろまぐろ)とビート・ルート・リゾニ・サラダ	
Parrot パロット	135
パロット・フィッシュ(ブダイ)フィレのマリネとオレンジとジンジャー	
新じゃがとスプリング・オニオンのスライス	125
Marlin マーリーン	135
マーリーン(カジキ)のステーキとチェリー・トマト、レッド・オニオン、イタリアン・バジル	130
Scallop スカロップ	130
ホタテとプラウンとアボカド、ピメントとコリアンダー	140
Chicken チキン	170
チキンの胸肉のグリルとほうれん草、オイスター・マッシュルーム、豆腐ラザニア	125
Beef ビーフ チリ・スパイスド・グリル・ビーフ・サラダ キュウリとレッド・オニオン	. 20
チリ・スハイスト・クリル・ピーフ・リフター キュフラとレフト カーカン	
HEALTHY AND SWEET	
Fruit Platter フルーツ・プラッター	125
季節の果物の盛り合わせ	
Exotic エキゾティック	45
季節のフルーツと豆腐のエキゾティック・シロップにレモングラス・シャーベット	4.5
Mango Jelly マンゴ・ゼリー	45
ストロベリー・コンポートのマンゴ・ゼリーのせ ピンク・グアバ・シャーベット	40
Banana Orange バナナ・オレンジ	70
オレンジ・マーマレードにフレッシュ・バナナのマリネラズベリー・シャーベット	

THE BALÉ

BLISS RESTAURANT

IN-ROOM DINING

	Rp ,000
COOLING DOWN	
The Green ザ・グリーン	45
キュウリ、バジル、グリーン・ベル・ペッパー、レモングラス The Red ザ・レッド	45
スイカ、トマト、にんじん、レッド・ベル・ペッパー Smooth スムース	45
パパイヤ、バナナ、蜂蜜、ヨーグルト Tango タンゴ	45
パパイヤ、にんじん、ライム・ジュース、ジンジャー Balancer バランサー	45
ストロベリー、バナナ、パイナップル、ヨーグルト	
FRESH CHILLED JUICES フレッシュ・チルド・ジュース	
Tangerine • Pineapple • Mango • Salak • Guava	40
WARMING UP	
Green Tea Peppermint Leaves Tea Lemongrass Tea Vitali Tea	35 35 35
オーガニック・オート麦、ノコギリ草とグリーン・ティー Karma Tea	35
オーガニック・オート麦、ペパーミント、カモミールとセロリ・シード Immune Tea	35
オーガニック・ペパーミント、タイム、オリーブ・リーフとジンジャー Longevi Tea	35