



F A C E S

THE BALÉ
nusa dua - bali

BREAKFAST

A la carte • 7 am - 11 am

ルームサービスのご注文は内線 1 番もしくはバトラーが承ります

下記メニューからお好きなものをお選びくださいませ ラスト・オーダーは10時30分となっております

small plates

oven
baked

SELECTION OF TOAST トーストの盛り合わせにフレンチ・バターとジャムを添えて

BAKERY BASKET 各種パンの盛り合わせにフレンチ・バターとジャムを添えて

healthy

yoghurts
& cereals

HOMEMADE YOGHURT ナチュラルもしくはフルーツ・ヨーグルト

BIRCHER MUESLI ロールド・オーツ、フレッシュ・フルーツとミックスナッツ

'GUSTIS' GRANOLA ハニー・ベークド、ドライフルーツ、カシュー、アーモンド、フレッシュミルク

fruits
& greens

SLICED FRUITS 季節のフルーツ

FRUIT SALAD トロピカル・フルーツのジンジャー・ミント・マリネ

MIXED GREENS チェリー・トマト、パパイア、アボカド、レモン・ジュースとオリーブ・オイル・ドレッシング

eastern

speciality

FRIED NOODLES インドネシア風焼きそば

MISO SOUP トーフとわかめの味噌汁

CONGEE インドネシア風おかゆ

BENTO BOX 日替わりセレクション・コンビネーション

complete breakfast

farm fresh

TWO EGGS ANY STYLE 卵のお好きな料理法とつけ合せ（ロースト・トマト、マッシュルーム、ベーコン、チキン・ソーセージ、スモークド・バターフィッシュ〈銀だら〉、ベビー・ポテト）をお選びください ダンパー・ロールを添えて

THREE EGG OMELETTE つけ合わせ（トマト、チョリゾー、アスパラガス、マッシュルーム、チーズ、ガーデンハーブ）をお選びください

savoury

'THE BALÉ' BENEDICT ポーチド・エッグ、エア・ドライ・ハム、ルッコラ、ホワイト・トリュフ・オランダーズとオリーブ・タプナード

WHOLEWHEAT WRAP ス克蘭ブル・エッグ、パプリカのロースト、ベーコンとチーズ

BAKED RICOTTA グリルド・ブレッド、トマト、バルサミコとオリーブ・オイル

EGG WHITE SCRAMBLE 生ほうれん草、フェタ・チーズ、チェリー・トマト、カラマタ・オリーブ

SPICY BAKE BEANS 目玉焼き、チョリゾー、クリスピー・トルティーラ、チーズ、アボカド、コーン・レリッシュ

sweets

BANANA PANCAKE ピスタチオとハニー・マスカルポーネ

APPLE FRENCH TOAST キャンディード・ウォールナッツ、カラメル・ソース

STRAWBERRY CREPE アーモンドとパッション・フルーツのクーリ



F A C E S

THE BALÉ
nusa dua - bali

BREAKFAST

A la carte • 7 am - 11 am

ルームサービスのご注文は内線1番もしくはバトラーが承ります

下記メニューからお好きなものをお選びくださいませ ラスト・オーダーは10時30分となっております

coffee's

fresh
brewed

coffee regular, cappuccino, café latte, espresso

レギュラー、カフェ・ラッテ、カプチーノ、エスプレッソ

french
press

bali coffee, mandailing ~ sumatra, toraja

バリ・コーヒー、トラジャ・コーヒー、マンダリン・スマトラ・コーヒー

tea's

bag

english breakfast, darjeeling, earl gray, green tea

グリーン・ティー、イングリッシュ・ブレイクファスト、ダージリン、アール・グレイ

loose

chamomile, peppermint, ginger, lemongrass

カモミール、ペパーミント、ジンジャー、レモングラス

healing

VITALI-TEA オーガニック・オート麦、ノコギリソウと緑茶を含んでいます。
神経系を強くするとともに優しく刺激し、意気を高めるのを支援してくれるでしょう。

KARMA TEA オーガニック・オート麦とペパーミント、カモミールとセロリ・シードが心を穏やかにし、
リラックスさせます。就寝前に飲むのがより効果的です。

IMMUNI-TEA オーガニック・ペパーミント、タイム、オリーブ・リーフ、オレンジ・ピールおよびショウガを含んでいます。
病気の持続期間を短くし、風邪やインフルエンザなどを防ぐ免疫系に刺激を与える効果があります。

LONGEVI-TEA イラクサ、セロリ・リード、アルファルファ、ショウガと緑茶を含んでいます。
健康的に長生きする、加齢防止効果があります

juices

chilled

orange オレンジ • pineapple パイナップル • salak サラック •

guava グアバ • mango マンゴ

concoctions

WAKE-UP

グアバ、パイナップルとスイカ

GET-UP

いちご、パイナップルとタンジェリン

PUSH-UP

サラック、パパイアとスイカ

BOOSTER

にんじん、しょうが、りんごとタンジェリン

LIFTER

パッション・フルーツ、パイナップル、マンゴとミント・リーフ

BALANCER

いちご、バナナ、パイナップルとヨーグルト



F A C E S

THE BALÉ
nusa dua - bali

ALL DAY

starters

Rp ,000

soups

SOUP of the day 本日のスープ

65

SOTO AYAM ソト・アヤム

インドネシアン・チキン・スープ 春雨とゆで卵入り

75

light

TUNA CARPACCIO ツナ・カルパッチョ

ベイベー・ルッコラとホット・マスタード・グレイズ

95

hearted

CANDLENUT FRITO MISTO キャンドルナッツ・フリト・ミスト

エビ、イカ、フィッシュ・フィレ、マンチェゴ・チーズ

90

LOMBOK CLAMS ロンボク・クラム 貝のスティーム

チョリゾー、ロースト・ガーリックとフォッカチア

95

BEDUGUL ASPARAGUS ブドウゲル・アスパラガス

レッド・ワイン・リダクションとパルメザン、チェリートマト

80

refreshing

ORGANIC TOMATO オーガニック・トマト・サラダ

ゴートチーズ、ラムズ・レタス、パルサミコ・ソース

85

salads

CAESAR シーザー・サラダ アボカド、チェリー・トマト、フォッカチア・クルトン

95

GREEK グreek・サラダ

アイスバーグ・レタス、フェタ・チーズ、カラマタ・オリーブ、ロースト・ペッパー

85

BEETROOT ビートルート・サラダ

ミックス・グリーン、ポメロ・グレープフルーツ、ウォールナッツ、ブルーチーズ

80

main plates

pastas

FETTUCCHINI ホームメイド・フィットチーニ

ドライド・トマト・バジル・ソース

125

GNOCCCHI ニョッキ

ガーデン・ベジタブル、ロースト・レッド・ペッパー・ソース

130

salads

CAESAR SALAD シーザー・サラダ

蟹肉、アボカド、ベーコン、チェリー・トマト、フォッカチア・クルトン

170

GINDARA BUTTERFISH 銀だら (バターフィッシュ)

ハーブ・マリネード、バリ産やしの新芽、ラディッシュ、オーガニック・グリーン、
ホワイト・パルサミコ・ビネガー

150

tossed

LONG PEPPER SIRLOIN ロング・ペッパー・サーロイン

パリーニーズ・ロングペッパー、オーガニック・ルッコラとベルペッパーのローストを添えて

165

RARE TUNA grilled レア・ツナ・グリル

ミックス・ビーン・サラダ、ロケット・リーフ

160

新鮮な食材および地元バリもしくは周辺にて獲れたシーフードを使用しています

全ての料金はルピア (,000) 表示です
11%の税金および10%のサービス料が加算されます



F A C E S

THE BALÉ
nusa dua - bali

ALL DAY

in between

Rp ,000

sandwiches

'STUFFED' BURGER 'スタッフト' バーガー ベーコン、3種のチーズ、トマト・マスタード・レリッシュ、オニオン・リング	140
TUNA FOCCACIA ツナ・フォッカチア ペッパー・グリル・ツナ、ベイビー・ルッコラ、オニオン・コンフィート	125
GRILLED SHIITAKE グリル・しいたけ・サンド スモーク・ゴーダ・サンドイッチ、ロースト・トマト・スープ	105
THE BALE CLUB ザ・バレ・クラブ チキン・フィレ、クリスピー・ベーコン、フライド・エッグ、マルチグレイン・ブレッド	135
FALAFEL ファラフェル ひよこ豆、きゅうりとミントのサラダ、ヨーグルト・タヒニ・ドレッシング、ホール・ウィート・ラップ	115

whole wheat flatbread

oven baked

GRILLED SIRLOIN グリル・サーロイン・ピザ 玉ねぎ、ローカル・マッシュルーム、ブルー・チーズ、モッツアレラ	135
VINE-RIPE TOMATO 完熟トマト・ピザ フレッシュ・パジル、モッツアレラ	115
CHICKEN SAMBAL MATAH 鶏胸肉の細切り・ピザ カ菲尔・ライム、フレッシュ・チリ、モッツアレラ	125

tastes

from the island

SATAY CAMPUR サテ・チャンプル ビーフ、チキン、ポーク、シーフード・ミンチのサテとライス・ケーキ ピーナッツソース	125
MIE GORENG ミー・ゴレン シーフード・フライド・エッグ・ヌードル えびのクラッカー添え	130
NASI GORENG ナシ・ゴレン チキンとえびのフライド・ライス シーフードのサテ えびのクラッカー添え	150
PEPES IKAN ペペス・イカン バリニーズ・スパイシー・フィッシュフィレ バリ・スタイル・サラダ 'ラワール' と スティーム・ライス	155
GULAI IKAN LAUT グライ・イカン・ラウト バリ風シーフード・カレー バリ・スタイル・サラダ 'ラワール' と スティーム・ライス	175
BEBEK BETUTU ベベック・ベトウトウ 鴨肉のロースト バリ・スタイル・サラダ 'ラワール' と スティーム・ライス	180
RENDANG DAGING SAPI レンダン・ダギン・サピ スパイシー・ビーフ・シチュー バリ・スタイル・サラダ 'ラワール' と スティーム・ライス	185
UDANG GORENG ウダン・ゴレン えびのスパイシー・チリ・ソース バリ・スタイル・サラダ 'ラワール' と スティーム・ライス	205

新鮮な食材および地元バリもしくは周辺にて獲れたシーフードを使用しています

全ての料金はルピア (,000) 表示です

11%の税金および10%のサービス料が加算されます

IN-ROOM DINING

DESSERT

Rp ,000

SWEET TEMPTATION

CHOCOLATE FONDANT チョコレート・フォンダン ホット・チョコレート・フォンダン、メイプル・アイスクリームを添えて	75
THE BALÉ ザ・バレ・スプリット チョコレート、ストロベリー&バニラ・アイス、ラム・グレーズ・バナナ ^L プロフィットロール、ミックス・ナッツ	70
VANILLA BEAN CHEESE CAKE バニラ・ビーン・チーズ・ケーキ フレッシュ・マンゴ	60
TRIO CRÈME BRULEE トリオ・オブ・クリーム・ブリュレ モカ、バニラ・ビーン、ジンジャー	60
GUSTIS・TIRAMISU グスティーズ・ティラミス バリ・コーヒーに浸したスイート・ケーキ	65
GRAND MARNIER CHOCOLATE MOUSSE グラン・マニエ・チョコレート・ムース パッション・フルーツ・ソース	65
STRAWBERRY & CRÈME ストロベリー&クリーム ローカル・ストロベリーのスパークリング・ワイン漬け マスカルポーネ・アイスクリーム	60
FRUITS PLATTER フルーツ・プラッター 季節のフルーツの盛り合わせ	55
CHILLED MIXED FRUITS チルド・ミックス・フルーツ パパイア、マンゴスチン、ジャックフルーツ、パイナップルに パッション・フルーツのソースとグアバ・シャーベットを添えて	60
ICE CREAMS & SORBETS アイス・クリームまたはシャーベット お好きなホーム・メイド・アイスもしくは シャーベットをお選びください（1スクープにつき）	30
CHEESE BOARD チーズ・ボード selection of local and import cheese, toasted walnut raisin bread ローカルまたはインポート・チーズ ウォールナッツ・レイズン・ブレッド・トースト	125

IN-ROOM DINING

DESSERT

Rp ,000

HOT BEVERAGE

TEA ティー

35

グリーン・ティー、イングリッシュ・ブレイクファスト
ダーズリン、アール・グレイ

HERBAL INFUSIONS ハーバル・インフュージョンズ

35

フレッシュ・ペパーミント・リーフ、フレッシュ・ジンジャー
フレッシュ・レモングラス

HEALING TEA ヒーリング・ティー

35

VITALI ・オーガニック・オート麦、ノコギリ草とグリーン・ティー
KARMA 麻ハーガニック・オート麦、ペパーミント、
カモミールとセロリ・シード
IMMUNE ・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 麻 C ラクサ、セロリ・シード、アルファルファ
ジンジャーとグリーン・ティー

COFFEE コーヒー

35

レギュラー、カフェ・ラッテ、カプチーノ、エスプレッソ

FRENCH PRESSED フレンチ・プレスド

35

バリ・コーヒー、トラジャ・コーヒー、マンダリン・スマトラ・コーヒー

COFFEE FROM AROUND THE WORLD コーヒー・アラウンド・ザ・ワールド

85

IRISH COFFEE アイリッシュ・コーヒー・アイリッシュ・ウィスキー入り

JAMAICAN COFFEE ジャマイカン・コーヒー・マイヤーズ・ラム入り

ROMAN COFFEE ロマン・コーヒー・ガリアーノ入り

ROYAL COFFEE ロイヤル・コーヒー・レミー・マルタン VSOP 入り

BALINESE COFFEE バリニーズ・コーヒー・アラック入り

IN-ROOM DINING

BEVERAGE MENU

Rp ,000

BALÉ SIGNATURE

Balé Martini vodka, lychees, apple juice topped with nitrogen charged lemongrass foam	105
Balé Bloody Peppered Mary blend yellow peppers with pepper infused vodka fresh tomato juice, Tabasco, worchestershire sauce, long over ice with black pepper rim	110
Balé Mojito rum, passion fruit, lime juice, sugar syrup topped with lemon soda	105
Balé Margarita gold tequila, fresh vanilla pod, cointreau, served martini style with vanilla sugar rim	135

BALÉ MARTINI

Raspberry & Lemongrass Martini raspberries, vodka, Japanese sake, crème de cassis lemongrass syrup & fresh squeeze lemon juice	105
Sake/ Cucumber Martini vodka, cucumber, sake shaken with apple juice	105
Grilled Pineapple & Cardamom Martini freshly grilled succulent pineapple, cardamom, shaken with vodka	100
Sundown Martini hennessy cognac shaken with grand marnier, fresh squeezed orange pineapple and lemon juices	110

BALÉ LONG

Spiced Swizzle myers rum, freshly pressed lime juice shaken with amaretto	135
Coconut Rum Crusta a simple refreshing fusion of malibu and grand marnier shaken vigorously with freshly pressed lemon, served long with a superfine sugar rim and lemon twist	125
Classic Mary (circa 1930s) gin and dash of port with freshly pressed tomato juice, tabasco worcestershire sauce a twist of salt and black pepper	110

BALÉ FIZZ

Strawberry Royale fresh strawberries muddled with vodka, crème de cassis topped with sparkling wine	115
Gin Fizz peach liqueur, gin and freshly pressed orange juice charged with sparkling wine	115
Balé Bellini pimm's no. 1, ginger ale and topped with sparkling wine	125

MOCKTAILS

Frutty Combi strawberry, watermelon, pineapple and tangerine	55
Strawberry Blush strawberry, pineapple, tangerine, lemon juice and grenadine syrup	55
The Balé Dream guava, pineapple and grenadine	55
Booster carrot, ginger, apple, cucumber and tangerine	55
Lifter passion fruit, pineapple, mango and fresh mint leaf	55
Balancer strawberry, banana, pineapple and yoghurt	55

IN-ROOM DINING

BEVERAGE MENU

Rp ,000

FRESH CHILLED JUICE

Orange • Pineapple • Salak • Guava • Mango 45

WATERS

Imported

Perrier • Evian • San Pallegirino • Acqua Panna 45

Local

Equil Sparkling • Equil Still 40

SOFT DRINK

Coke • Diet Coke • Sprite Soda • Water • Tonic Water • Bitter Lemon 40

REFRESHMENT

Ice Spiced Tea • Iced Coffee • Iced Cappuccino 45

BEERS

Imported

Heineken • Corona 60

Local

Bintang 45

VERMOUTH

Martini Bianco • Martini Dry • Martini Rosso 85

LIQUEUR

Campari • Pernod • Amareto • Cherry Heering • Benedictine D.O.M
Grand Marnier • Galliano • Cointreau • Bailey's • Kahlúa 95

SPIRIT

Standard

Gordon Dry Gin • Beefeater Gin • Ron Blanco Light Rum
Myer's Rum • Jose Cuervo Tequila • Stolichnaya Vodka • Smirnoff Vodka 100

Premium

Tanqueray Gin • Bombay Sapphire Gin • Beefeater Gin • Myer's Rum
Bacardi Gold Rum • Absolut Vodka • Smirnoff Vodka 100

WHISKEY

Standard

J.W. Red Label • Balantines • Jameson 105

Premium

J.W Black Label • Jack Daniels • Chivas Regal • Glendfiddich 115

IN-ROOM DINING

PORT & CIGARS

Rp ,000

DIGESTIVE

Sweet Wines

2001 Chateau de Roland ~ Sauternes 750 ml

1.050

2003 De Bortoli, Noble One ~ Botrytis Semillion 375 ml

900

Port & Sherry

Taylor's Ruby • Tio Pepe

70

Cognac

Remy Martin VSOP • Hennessy VSOP

95

Remy Martin XO • Hennessy XO

180

Armagnac

Chabot Napoleon

155

CIGARS

COHIBO Robustos – Robusto

350

Full Flavor

A very seductive and fragrant cigar. Beautifully made cigar which burns steadily right through with consistency in both, aroma and flavor. Rich, powerful cigar with strong backbone of earthy and solid leather,

COHIBA Siglo IV – Gran Corona

250

Full Flavor

Gran Corona is an exceptionally good cigar with fleshly and pleasant reassuring flavor with yet a hint of smooth exotic eastern spices. The smoke thickens as burning progresses.

Ideal to enjoy after dinner, preferably a copious one.

MONTECRISTO No. 3 - Corona

175

Medium Flavor

A well-made cigar, definitely a Habano that never lets you down!

It has a strong complex earthiness with long spicy taste on the finish. A good day time cigar.

ROMEO Y JULIETA No. 1 - Corona

125

Medium Flavor

A medium flavor cigar with cocoa bean taste. A creamy flavored filled cigar with discreet and personal charm.

BOLIVAR Tubos No. 3 – Petit Tubos

125

Mild to Medium Flavor

A soft, smooth and easy burning cigar which bring fresh, light woody flavor to the mouth. An excellent cigar for beginner to fit for all occasions.

FONSECA Delicias – Petit Corona

115

Mild Flavor

A soft, smooth and easy burning cigar which brings fresh, light woody flavor. An excellent cigar for beginners that fits well in any occasion.



F A C E S

THE BALÉ
nusa dua - bali

THE BALÉ BBQ

お一人様 **Rp 975,000**

COLD ANTIPASTO (お好みのメニューを 4 種類お選びください)

Grilled Mushrooms グリル・マッシュルーム バジルペースト添え

New Potatoes Salad 新じゃがサラダ クリスピーベーコンと卵添え

Beef and Spinach Spring Rolls 牛肉とほうれん草の春巻き 赤キャベツのチャツネ添え

Goat Cheese Dip & Marinated Kalamata Olives ゴートチーズのディップとブラックオリーブのマリネ

Roasted Garlic Bread Salad ガーリック・ブレッド・サラダ

Vegetarian Niçoise Salad ベジタリアン・ニコイズサラダ

FROM THE BARBEQUE (お好みのメニューを 4 種類お選びください)

Grilled Lobster グリル・ロブスター • Grilled Baby Snapper タイのグリル

Chili Crabs カニのチリソース • King Prawns えびのガーリック・バジル・ライム添え

BBQ Pork Spare Ribs 豚肉のスペアリブ

Beef Saltimbocca 牛肉の薄切りステーキ フレッシュバジル添え

Lamb Chops with Rosemary ラム・チョップ ローズマリーとガーリック風味

Served with

Grilled Mixed Vegetables with Thyme 野菜のグリル タイム風味

(次のメニューから 1 種類お選びください)

Baked Potato じゃがいものホイル包み焼き または or Buttered Rice バターライス

CONDIMENTS AND DRESSINGS

Dijon and Pommery Mustard デイジョンとポメリーマスタード

Salsa Verde サルサベルデ • Tomato Sambal サンバル・トマト

Shallot and Lemongrass Sambal シャロットとレモングラスのサンバル

Lemon Basil Pesto レモン・バジル・ペースト • BBQ Sauce バーベキューソース

DESSERT

Spiced Frangipane Pineapple Tart パイナップルタルト シナモンアイスクリーム添え

COFFEE OR TEA コーヒーまたは紅茶

すべての価格には 21% の税・サービス料が加算されます。また価格は事前の予告なしに変更になる場合がございます。

ご予約はお二人様より承ります。新鮮な材料をご用意するため、前日までのご予約をお願いしております。

詳細はスタッフまでお気軽にお問い合わせくださいませ。



F A C E S

THE BALÉ
nusa dua - bali

INDONESIAN BBQ

お一人様 **Rp 775,000**

COLD ANTIPASTO (お好みのメニューを4種類お選びください)

Gado – Gado ガドガド (ピーナッツソース添え野菜サラダ)
Stuffed Bean Curd with Vegetables 野菜入り豆腐のあげもの
Roasted Eggplant with Balinese Spice 焼きなす バリニーズ・スパイス添え
Indonesian Green Bean Salad with Chicken 豆のサラダ チキン添え
Vegetable and Fruit Salad 野菜と果物のサラダ パームシュガーソース添え

FROM THE BARBEQUE (お好みのメニューを4種類お選びください)

Minced Seafood Satay シーフードミンチのサテ • Pork and Lamb Satay 豚肉と羊肉のサテ
Beef & Chicken Satay 牛肉と鶏肉のサテ • Grilled Crab カニのグリル チリとライム添え
Grilled Whole Baby Snapper with Chili Jam タイのグリル サンバル添え
King Prawn with Garlic, Basil and Lime えびのガーリック・バジル・ライム添え

Served with (お好みのメニューを1種類お選びください)

Corn on Cob with an Indonesian Flavor 焼きとうもろこし または
or Indonesian Seafood Rice ナシゴレン (インドネシア風焼き飯)

CONDIMENTS AND DRESSINGS

Sweet Soya Sauce with Chili 唐辛子のしょうゆ漬けソース • Sambal Mentah サンバル・メンター
Tomato Sambal トマトのサンバル • Acar (pickled Cucumber and Carrots) ピクルス
Shallot and Lemongrass Sambal シャロットとレモングラスのサンバル

DESSERT

Banana Pudding スティーム・バナナ・プディング
Pineapple and Jackfruit Spring Rolls パイナップルとジャックフルーツのデザート春巻き

COFFEE OR TEA コーヒーまたは紅茶

すべての価格には21%の税・サービス料が加算されます。また価格は事前の予告なしに変更になる場合がございます。
ご予約はお二人様より承ります。新鮮な材料をご用意するため、前日までのご予約をお願いしております。
詳細はスタッフまでお気軽にお問い合わせくださいませ。



F A C E S

THE BALÉ
nusa dua - bali

BABI GULING BBQ

お一人様 **Rp 750,000**

STARTERS

Gado – Gado ガドガド (ピーナッツソース添え野菜サラダ)

Stuffed Bean Curd with Vegetables 野菜入り豆腐のあげもの

Roasted Eggplant with Balinese Spice 焼きなす バリニーズ・スパイス添え

Indonesian Green Bean Salad with Chicken 豆のサラダ チキン添え

Vegetable and Fruit Salad with Palm Sugar Sauce 野菜と果物のサラダ パームシュガーソース添え

FROM THE BARBEQUE

Babi Guling (Suckling Pig) バビ・グリン (子豚の丸焼き)

お祭りやお祝いの時にはかかせない、伝統的なバリ料理の一つです

子豚は丸一匹ではありません

Served with Nasi Kuning and Sayur Lawar

ナシ・クニン (イエローライス) とチキンとインゲン豆のサラダ

CONDIMENTS AND DRESSINGS

Sweet Soya Sauce with Chili 唐辛子のしょうゆ漬けソース • Sambal Mentah サンバル・メンター

Tomato Sambal トマトのサンバル • Acar (pickled Cucumber and Carrots) ピクルス

Shallot and Lemongrass Sambal シャロットとレモングラスのサンバル

DESSERT

Kelapa Muda (Young Coconut) クラパ・ムダ (ヤング・ココナッツのジュース)

COFFEE OR TEA コーヒーまたは紅茶

すべての価格には21%の税・サービス料が加算されます。また価格は事前の予告なしに変更になる場合がございます。

ご予約はお二人様より承ります。新鮮な材料をご用意するため、前日までのご予約をお願いしております。

詳細はスタッフまでお気軽にお問い合わせくださいませ。