

サワテラス 3コースセットメニュー

前菜

- ・ラワール クルンガ (ヤングココナッツのバリニーズサラダ)
- ・ガドガド (湯で野菜のピーナッツソースがけ)
- ・ソト ウダン ペスモル (海老のインドネシアンスープ)
- ・スップ ブントウット (インドネシアンオックステイルスープ)
- ・サユール ロンボン (タロイモのスープ)
- ・トゥミス イカン テルール アシン (海老と塩漬け卵の炒め物)
- ・アヤム ペララ (グリルチキンのバリ風和え物)

メインディッシュ

- ・イカン カカップ ウォク (真鯛のココナッツ&ターメリックのライトシチュー)
- ・ナシ ゴレン (インドネシア風チャーハン)
- ・ビーフン ゴレン (インドネシア風焼きライスヌードル)
- ・クイティアオ ゴレン (インドネシア風焼米粉きし麺)
- ・カレ サユラン (ベジタブルココナッツカレー)
- ・ルンダン ピピ サピ (牛ほほ肉のインドネシアンスパイス煮込み)
- ・ベベック ゴレン バチャム (揚げた鴨肉のジャワニーズ煮込み)
- ・イカン バカール (白身魚の炭火焼スパイスソース添え)
- ・ナシ バカール アヤム (バナナの葉に包んだココナッツライスとチキンの炭火焼)

デザート

- ・ピサン ゴレン ケジュ (バナナのフリッター、チーズとともに)
- ・ビジ サラック (ココナッツカスタードとパイ、ドリアン糖蜜とココナッツアイスクリーム)
- ・チェンドル ラウイット (パンダンリーフライスジェリー入りヤングココナッツウォーター、ココナッツアイスクリーム)