



F A C E S

THE BALÉ

nusa dua - bali



Romantic Candlelit Dinner

ロマンティック・キャンドル・ライト・ディナー

Price IDR 750.000++/お一人様

WESTERN ウェスタン コース1

Grilled ocean prawn

海老とバターナッツパン金のグリル、
梨とバルサミコソース

Or

Tuna Carpaccio

ツナのカルパッチョ、貝のグリル、
フェネルサラダ、ライムオイル

コース2

Butternut Pumpkin Soup -

バターパンプキンクリームスープ

Or

Minestrone ala Genovese -

ミネストローネ、野菜のスープ シャーベット

SORBET シャーベット

Torch Ginger Sorbet

ジンジャーシャーベット

MAIN COURSE メインコース

Grilled sirloin steak

グリルドサーロインステーキ

Or

Reef fish fillet

白身魚とオニオンピューレ、チェリートマトコンポート、
ルッコラサラダ、バジルオイル

DESSERT デザート

Cheese cake

チーズケーキ、タマリロとサラックのコンポート、
バニラストロベリーソース

Or

Pav Lo Va

トロピカルフルーツ、ピスタチオアイスクリーム、
マンゴソース

ASIAN アジアン コース1

Thai fried chicken

タイ風フライドチキンパンダンの葉包み

Or

Crispy Prawns

海老のココナッツ風味揚げ、スイートコーン、
チリサンバル

コース2

Tom Yum Pla -

タイ風スパイシーフィッシュスープ

Or

Gerangasem Ikan -

バリ風フィッシュボールスープ

SORBET シャーベット

Torch Ginger Sorbet

ジンジャーシャーベット

MAIN COURSE メインコース

Wok-fried Sea food

シーフード、オニオン、インゲンのオイスターソース炒め

Or

Traditional Grilled fish fillet

白身魚のバナナの葉包みグリル

DESSERT

Tub Tim Crob -

チェスナッツのシロップとココナッツミルク漬け

Or

Tape Cake -

キャッサバ芋のケーキ、ココナッツシャーベット添え

上記料金には11%の政府税と10%のサービス料が加算されます。