

バリフード

Bali Food



AOBスペシャル

迷ったらコレ! 当店の看板メニュー! 税込み 1,680yen



『クルブク』
サクサクおやつ感覚。
エビ風味のせんべい

『ナシゴレン』
バリとったらコレ!
バリ風チャーハン

『ミーゴレン』
バリ風のやきそば。
甘い味がクセになります!

『自家製ピクルス』
スタッフ手作りのピクルス。
程よい酸味で
お口直しにピッタリです!

バリ島の代表的な料理のナシゴレンとミーゴレンが両方味わえるプレート!
からあげ、サラダ、サクサクのえびせんなど盛りだくさん。
ボリューム満点で超贅沢なプレートなんです!



卵 乳製品 エビ カニ 大豆 小麦

バリの定番料理といえばこの『ナシゴレン』と『ミーゴレン』。

「ナシ」は『ご飯』、「ミー」は『麺』、「ゴレン」は『炒める』という意味です。

現地では屋台でもよく作られており、その場所によってトッピングや味付けが様々あります。



バリフード

Bali Food



バリの定番料理に色々乗った美味しいワンプレートメニュー！

プラス380円で大盛りにできます！

愛され続けて23年！
これがバリ飯！

ナシゴレン

税込み
1,580yen

インドネシアでお馴染みのナシゴレン。
ナシはご飯、ゴレンは(炒める揚げる)の意味。
日本人向けにアレンジしたバリ風チャーハン！
リピーター続出の自慢の味、是非味わって！



ファン多し！
お酢をお好みで入れてもGOOD！

ミーゴレン

税込み
1,580yen

インドネシアの街の屋台やレストランでよく
見かけるミーゴレン。
クセになる甘さで味付けをしたバリ風の
焼きそばです。
お酢をご要望の方はスタッフまでどうぞ！

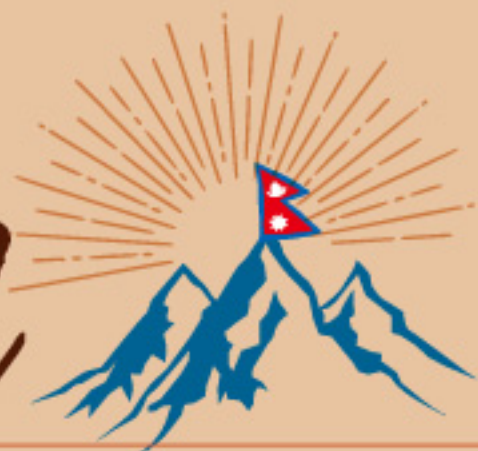


※メニュー表に記載されている金額は全て税込金額となります。
※料理に含まれるアレルギー特定原材料7品目を各メニューに記載しております。
アレルギーにつきましてご不明な点はスタッフまでお問い合わせください。



アジアンフード

Asian Food



カリッと揚げたからあげに、こだわりのタレをかけました! 食べ応えあるどんぶり!



男も女もコレでしょ!

ヒマラヤ丼 1,980yen

ヒマラヤ山脈の様な超大盛りのからあげ丼!
からあげ好きのアナタへ...
ジューシーで美味しいからあげを9個も!!



ヒマラヤ盛り〜!

ふ じ きん どん

富士山丼 1,480yen

スタッフ達が愛してやまないからあげが
6個も乗ってます!!



からあげの揚げ方に
こだわっています!

おお むろ どん

大室丼 980yen

からあげ3個の手頃なサイズなので女性に特にオススメ!



スープとセットが丁度いい!

大室丼は小さい
サイズなので
スープとセットが
オススメです!



トムヤムクン 700yen



ソトアヤム 650yen

アジアフード

Asian Food



スタッフ一押し 本格手作りグリーンカレー

🌶️🌶️🌶️ 1,680yen

チキン、エビ、タケノコや大きめにカットした野菜など具たくさん！
ペーストから炒めてじっくりと煮込んだのでとっても濃厚…！スパイシーでクリーミーな本格的グリーンカレー！



ウブドカレー

🌶️ 1,550yen

飴色の玉ねぎをたっぷり煮込んだカレーにハマったファンは数知れず！お肉と野菜、どちらも楽しめるスペシャルカレーです！
もう少し辛くしたい！という方はスタッフまでどうぞ！



鶏肉カレー

🌶️ 1,550yen

当店自慢のジューシーなからあげを豪快にのせたボリューム満点のカレー！
もう少し辛くしたい！という方はスタッフまでどうぞ！



プラス380円で大盛り！ご飯とルーが1.5倍！



ガッパオ

🌶️ 1,500yen

鶏肉とパジルの炒め物が乗ったごはん。
目玉焼きをつぶして混ぜて食べれば…
まさに本場タイの味！



トムヤムイケ麺

🌶️ 1,450yen

大人気のトムヤムイケ麺を更に美味しくボリュームUPさせました！クリーミーな味わいで、麺がするする進むこと間違いなし！残ったスープにライスを入れてリゾット風にするのもおすすめです！

トムヤムイケ麺ご注文の方のみプラス150円でライスご提供いたします



プラス380円で大盛り！ご飯と具が1.5倍！

プラス250円で大盛り 麺1.5倍

サイドメニュー

Side Dish



世界三大スープのひとつ！
トマトが入って更に美味しく！



トムヤムクン 700yen

タイ名物！酢っぱ辛い情熱の味。
エビはソフトシェルシュリンプなので、
皮まで丸ごと食べられます！
ココナッツクリームを入れてさらやかな味も
楽しめます。是非お試しください！



社長絶賛のスープ！



ソトアヤム 650yen

野菜と鶏肉をコトコト煮込んだ
チキンスープ！レモンをかけて
あっさりさせるのもおすすめ！



手作り肉団子が絶品！



バクソ 550yen

バリで一番親しまれているバクソ。
肉団子、ビーフン、野菜が入った
さっぱりヘルシーな塩味のスープです。



一番人気！数量限定！



生春巻き(2本) 780yen

野菜とお肉と一緒に食べられる大人気の
メニュー！大葉が苦手な方は抜くことが
できます。お気軽にお申し付け下さい。



おかずといたらコレ！



からあげ 580yen

自慢の味！付け合わせのソースで
お召し上がりください！
揚げ方にもこだわりあり！



2本から注文できます！



サテ 1本 180yen

バリの屋台でよく見かける焼き鳥。
お好みのソースを選べます。
(甘辛タレorピーナッツソース)



混ぜて食べるサラダ！



スパイシーサラダ 580yen

スパイスたっぷりで刺激的！
オリジナルのスパイシーな具と
新鮮野菜を絡めて召し上がれ！



おやつにピッタリ！



ウブドポテト 500yen

ポテトにつけるスイートチリソースが
決め手！一個食べたら止まりません！
スイートチリソースをケチャップに変更可

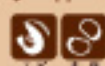


クセになるウマさ！



ルンピア 700yen

海老やイカなどの入った海鮮揚げ
春巻きです。
カリッとしてとってもジューシー！！

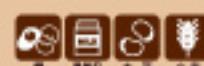


スタッフ手作りの
めっちゃ旨スナック！



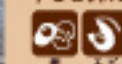
マルタパッ 390yen

手軽にサクサクッ！挽き肉と卵をカレー
味で炒め、春巻きの皮で包みカリッと
揚げました。



クルブック(1枚)...100yen

バリで人気のえびせん。
カラッと揚げました。
辛い物と一緒に食べると
辛さを抑える効果があります。



ナンブラー.....100yen

ナ ン300yen

ライス.....300yen

スイートチリソース...100yen

キッズメニュー

Kids Menu



キッズメニューのご注文は小学生以下、60歳以上のお客様に限らせて頂きます。
ご了承をお願い致します。



お子様ミーゴレン 800yen

お子様に大人気!甘口やきそば!
からあげとたまごも付いてるよ!



卵 エビ 大豆 小麦



お子様ナシゴレン 800yen

甘口のバリ風チャーハンです!
ナシゴレンはお子様にも人気!



卵 乳製品 エビ カニ 大豆 小麦



お子様カレー 900yen

たまごとからあげがのったお子様用
ミニカレーです!



卵 乳製品 大豆 小麦



プラス150円でミニソフトドリンクがつけられます!

★100%パイナップルジュース ★100%アップルジュース ★ウーロン茶 ★ミルク

選べる
キッズドリンク

※メニュー表に記載されている金額は全て税込金額となります。
※料理に含まれるアレルギー特定原材料7品目を各メニューに記載しております。
アレルギーにつきましてご不明な点はスタッフまでお問い合わせください。



デザート

Dessert



ベトパフェ 580yen

ベトナムコーヒーのゼリーをたっぷり入れて、生クリームと濃厚なバニラアイスに乗せました！オリジナルのパフェ！



ピサンゴレン 770yen

揚げたてバナナに冷たいアイスをのせて。あつあつサクサクで中はとろ〜り！

お味は3種類からお選びください。

プレーン シナモン チョコ



オンデオンデ 550yen

もっちりもちの団子のまわりにはゴマ、中にはクルミ餡が入ってます。食感が楽しく甘さも上品！



自家製パンナコッタ 330yen

こだわりの自家製パンナコッタです！食後のデザートにピッタリ！迷ったらベトナムコーヒー味がおすすめ！

ソースは4種類からお選びください。

ベトナムコーヒー マンゴー カシス イチゴ



※メニュー表に記載されている金額は全て税込金額となります。
※料理に含まれるアレルギー特定原材料7品目を各メニューに記載しております。
アレルギーにつきましてご不明な点はスタッフまでお問い合わせください。

ドリンク Drink



ドリンク人気No.1!
飲むスイーツ!



エスクラパ

780yen

ココナッツミルクと4種のフルーツ、
カラータピオカが入った贅沢ドリンク!
当店の大人気ドリンクです!

クラパとは、インドネシア語でココナッツという意味。
当店では鮮度の良いココナッツクリームをバランスよく
配合した自家製ココナッツミルクを使用しております

南国ドリンクの王道!
ノンアルです



ピニャコラーダ

700yen

100%のパイナップル
ジュースとココナッツが
マッチした甘酸っぱい
南国ドリンク!
カラータピオカ入り!

生クリームがコクの秘密!



タピオカミルクティ

700yen

定番の人気ドリンクが
更に美味しくなりました!
タピオカの弾力と甘みが
絶妙です!

香り高い高級抹茶使用



静岡の茶クラパ

700yen

抹茶とココナッツミルク
のまろやかなドリンク!
静岡ならではの味を!
カラータピオカ入り!

甘くて香ばしい♪



キャラメル タピオカミルクティー

700yen

みんな大好きキャラメル♪
大人気のタピオカミルク
ティーと相性ぴったり!

※プラス100円でカラータピオカ追加OK!

ドリンク Drink



スタッフ人気No.1!
幸せになれる味!



感動コピバナナ

750yen

こだわりのバナナジュースと
特製ベトナムコーヒーシロップで
作ったココでしか飲めない
絶品ドリンク!

砂糖不使用!



濃厚バナナジュース

700yen

スタッフこだわりNo.1!
甘みのサインシュガースポットが
出たバナナのみを贅沢に使用!



アイスチャイ

700yen

スパイスの効いた
ミルクティー!
本場ネパールの茶葉を使用!



マンゴージュース

650yen

これぞ南国の味!
濃厚なマンゴーの果汁たっぷりの
トロピカルドリンク!



ドライジンジャー

650yen

ピリッと生姜が効いた辛口の
ジンジャーエール!
刺激的!



いちごジュース

700yen

甘酸っぱい初恋の味♪
甘さと酸味の絶妙な
バランス!

ドリンク Drink



身体よろこぶ

満月の塩ラッシー

650yen

旨みがスゴイ!満月の塩を贅沢に使用!
更に!!国産きび砂糖のみを使ってつくる
自家製きび砂糖シロップを使っているので
甘みにコクがあり、奥行きのある
味わいに仕上がりました!

数量限定!



満月の塩とは...

伊豆、河津にて満月の日限定の海水を汲み上げて作るコダワリの天然塩です。
潮の満ち引きは月の引力が関係しています。
海水の中に含まれるミネラルが最も引き出される時、満月の日の海水を樽樽三段窯仕込みと独自の製法で仕上げている貴重なお塩です。
特別な甘みと旨みと柔らかい塩味を是非お楽しみください。



バナナラッシー

700yen

厳選したバナナと満月の塩ラッシーの最強コラボ! スタッフが疲れたときによく飲みます! 体に沁み渡る~!



マンゴーラッシー

700yen

さっぱりした満月の塩ラッシーにマンゴーを加えたトロピカルなフルーツラッシー!



カシスラッシー

700yen

この甘酸っぱさがたまらない! カシスシロップの甘さがマッチ!



イチゴラッシー

700yen

さっぱり飲みちゃう進んじょう! みんなが大好きな定番コンビ!

ラッシーとは

ヨーグルトをベースに作られたインドの定番ドリンク。
当店のラッシーは、満月の塩と自家製きび砂糖シロップ、生レモンを使って作っています。
旨みの強い塩味とコクのある甘味、レモンの爽やかな香りをバランスよく調整して美味しく仕上げました。

プラス100円でカラータピオカを入れることができます!



ホットドリンク

Hot Drink



コーヒーをドリップする
時間ごと味わえる



ベトナムコーヒー 600yen

甘い香りを楽しみながら
ゆっくりドリップ。
コンデンスミルクで味わうのが本場ベトナム流！
(ホットorアイス)

色が変わる
不思議なハーブティー



HOTバタフライピー 500yen

美容にも健康にも良い
アントシアニンが豊富なバタフライピーに
ラベンダーをブレンドしたハーブティー。
添えたレモンを搾ると色が紫色に変化するのがキレイ！



バリコーヒー

450yen

パウダー状の粉が底に沈んだら
上澄みだけをのんびり飲むのが
バリスタイル。



チャイ

450yen

本場ネパールの茶葉使用。
カルダモンやジンジャーなど
数種類のスパイス香る
身体に嬉しいミルクティー。



HOTジンジャー

550yen

身体の内からHOTに！
生姜の香りが
口の中いっぱいに広がる
スパイシーなHOTジンジャーエール



珈琲ミルクティー

600yen

当社の社長がネパールで出会い
人生最高に美味しいと感じた、
コーヒー香るミルクティーを
当店で再現しました！

Soft Drink



- ウーロン茶
- 紅茶
- ミルク

- 100%アップルジュース
- 100%パイナップルジュース

All
380yen

ドリンク Drink



人生で一番美味しいミルクティー



ICE珈琲ミルクティー

750yen

ベトナムコーヒーの甘い香りがほのかに香り、ミルクティーの
コクと美味しさを引き立てます。

リッチな味わい



コピリッチミルク

650yen

リピーター多し！
ベトナムコーヒーの自家製ゼリー
とミルクを合わせたゼリードリンク！

キャラメルが香ばしい



キャラメルコピリッチミルク

650yen

人気のコピリッチミルクに
キャラメルフレーバーをプラス！
香り豊かで美味しい！

刺激的な一杯



すぱいす珈琲

550yen

シナモンやガラムマサラ、カルダモンなど
数種類のスパイスを入れた
スパイス好きにはたまらないコーヒー！

その名の通り！



すっきりアイス珈琲

500yen

珈琲は食後に飲むと消化を助ける効果がある
のでお食事の後に飲むのがオススメ！
美味しいものを食べた後はこの珈琲で
すっきりしちゃいましょう！

爽やかで落ち着く香り



アールグレイのアイスティー

450yen

すっきりと気持ち晴れ渡るベルガモットの
爽やかな香りが特徴の
アールグレイの茶葉を使用。
気分もリフレッシュできる至福の一杯！

アルコール

Alcohol



南国ゴクゴク!
ビントランビール
700yen

インドネシアを代表するビール。
のどごし爽やか、苦味は少なく
どんなお料理にも合います!



飲んべえ〜!
バリハイビール
700yen

バリで人気のビール。
エスニック料理を食べながら
飲めばより美味しい!
バリ気分でハイになれるかも!



国産ビールの人はこちら!
瓶ビール
550yen

334mlのアサヒスーパードライ
小瓶です。
軽く飲みたい人に!



やっと見つけた!
こだわりのノンアルコール
ヴェリタスブロイ
550yen

使っている素材はモルト、ホップ、
ビール酵母、天然水のみ。贅沢な
原料、本格醸造製法、最先端の
脱アルコール技術により本場ドイツ
のコクと風味、日本人向けの
シャープなキレを実現。

ノンアルコールなのに完全無添加!



各種ビールに付くおつまみの
クルプック(えびせん)は一杯目のみの
ご提供となります。



Don't Drink
and Drive

未成年の飲酒は法律で禁止されています。
当店ではお車を運転されるお客様には、
アルコールの提供はできません。