

# スペシャル Special

ボリューム満点のセットメニュー！ドリンクもデザートも付いてとってもお得！

## 食いしん坊 バンザイセット

税込み  
2,100yen

大満足の  
ワンプレートセット！

### Aセット

通常2,520yen相当

- AOBスペシャル
- 選べるドリンク
- 自家製パンナコッタ

ナシゴレン、ミーゴレン両方が楽しめる当店一番人気の『AOBスペシャル』とお好きなドリンク、デザートがついたボリューム満点のメニュー！  
ドリンクはアルコール以外のメニューからお選びください



### Bセット

通常2,510yen相当

- グリーンカレー
- 選べるドリンク
- 自家製パンナコッタ

グリーンカレー、ナン、ライス、サラダのセットにお好きなドリンクとデザートがついた嬉しいセットメニュー。ナンもごはんも味わえるのでお腹いっぱい！  
ドリンクはアルコール以外のメニューからお選びください

ご飯もナンも！  
嬉しい贅沢セット

税込み  
ナン追加 250yen



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! 1,490yen 税込み



『クルブック』  
サクサクおやつ感覚。  
エビ風味のせんべい

『ナシゴレン』  
バリといたらコレ!  
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200円で大盛りになります!

愛され続けて23年!  
これがバリ飯!

## ナシゴレン

税込み  
1,390yen



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!



卵 乳製品 エビ カニ 大豆 小麦

ファン多し!  
お酢をお好みに入れてもGOOD!

## ミーゴレン

税込み  
1,390yen

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!



卵 エビ 大豆 小麦

※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 1,880yen**

ヒマラヤ山脈の様な超大盛りのからあげ丼!  
からあげ好きのあなたへ...  
ジューシーで美味しいからあげを10個も!!

**ヒマラヤ盛り〜!**

ふじさんどん

**富士山丼 1,380yen**

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 880yen**

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 680yen



ソトアヤム 590yen

アジアンフード

# Asian Food



## スタッフ一押し 本格手作りグリーンカレー

**1,480yen**

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

**1,380yen**

胎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

**1,380yen**

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200円で大盛り！ご飯とルーが1.5倍！



## ガツパオ

**1,380yen**

鶏肉とバ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

**1,380yen**

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200円で大盛り！ご飯と具が1.5倍！

プラス200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 680yen**

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まろやかな味も  
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 590yen**

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。

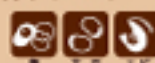


一番人気！数量限定！



**生春巻き(2本) 760yen**

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 500yen**

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 150yen**

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お刺激的！  
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！一個食べたらずまりません！  
スイートチリソースをケチャップに変更可

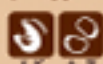


クセになるウマさ！



**ルンピア 630yen**

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！！

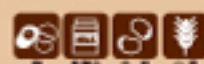


スタッフ手作りの  
めっちゃ旨スナック！



**マルタパツ 390yen**

手軽にサクサク！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。



クルプック(1枚)...100yen

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



ナンプラー.....100yen

ナン.....250yen

ライス.....250yen

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 700yen

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 700yen

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 700yen

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

選べる  
キッズドリンク

★100%オレンジジュース ★100%アップルジュース ★ウーロン茶

※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 550yen

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！



バリと言ったらコレ！  
南国の王道デザート！

## ピサンゴレン 680yen

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！

3種類の中から種類をお選びください。

プレーン シナモン チョコ   



## オンデオンデ 480yen

もち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！

ソースを4種類をお選びください。

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

700yen

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!  
ナンアルです



## ピニャコラーダ

650yen

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!

生クリームがコクの秘密!



## タピオカミルクティ

650yen

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

650yen

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!

甘くて香ばしい♪



## キャラメル タピオカミルクティー

650yen

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!

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

680yen

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

650yen

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

650yen

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

580yen

これぞ南国の味!  
濃厚なマンゴースの果汁たっぷりな  
トロピカルドリンク!



ドライジンジャー

580yen

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

650yen

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

600yen

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!



### 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、満月の日の海水を檜樽三段蒸し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。



元気になる美味しさ!

### バナナラッシー

650yen

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~!



ラッシー人気No.1!

### マンゴーラッシー

650yen

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

650yen

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

650yen

さっぱり飲みちやう通んじやう! 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50円で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 550yen

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!



パリコーヒー

400yen

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  
パリスタイル。



チャイ

400yen

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

500yen

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



珈琲ミルクティー

550yen

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



● コーラ

● ウーロン茶

● 紅茶

● 100% オレンジジュース

● 100% アップルジュース

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

680yen

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

600yen

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

600yen

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

500yen

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

450yen

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!

爽やかに落ち着く香り



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!  
ビンタンビール  
680yen

インドネシアを代表するビール。  
のどし爽やか、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  
680yen

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  
500yen

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。