



“みんなでシェアして食べよう!”

ジンジャー・ムーン自慢の料理は
一緒にお越し頂いた皆様にシェアすることを目的に作られています。
大切な友人や家族とおしゃべりしながら食事をするだけで
「美味しい」は倍増します。
お好みの料理をいくつか注文して、みんなでシェアしてお召し上がりください。

Selamat Menikmati (スラマツ・ムニクマティ)!

心ゆくまでお楽しみください!




Nibble おつまみ

Acar (Vegetable) Pickle アチャール (インドネシア風ピクルス) 🥕🍷	15k
Tempeh & Payek Chips, Mango, Tamarind Dip テンペ&インドネシア揚げ煎餅、マンゴー&タマリンドディップ 🥕🍷🍌	45k
Prawn Crackers 🍷 海老の揚げ煎餅	35k
Spicy BBQ Chicken Wings 手羽先のスパイシーBBQ ソース 🍷🌶️	67k
Spring Rolls (2) – Chicken Curry, Yoghurt, Herbs, Cucumber 春巻き (2個) – チキンカレー、ヨーグルト、ハーブ、キュウリ 🌶️	65k
Spring Rolls (2) – Vegetables, Rice Noodles, Sweet Soy 春巻き (2個) – ベジタブル、春雨、甘醤油 🥕	55k
Salt 'n' Pepper Tofu, Coriander, Mango Dipping Sauce パクチーと豆腐の塩コショウ、マンゴーディップソース 🥕🍷	42k
"Bali Nachos" – Spiced Chicken, Sambal, Herbs, Lime, Avocado, Crackers “バリ風ナチョス”(スパイシーチキン、サンバル、ハーブ、ライム🍷🌶️🍌) アボガド、クラッカー)	88k
Salt 'n' Pepper Squid, Seaweed Salad, Lemon Aioli, Sambal イカの塩コショウ、海藻サラダ、レモンアイオリソース、サンバル🍷	68k
Perkadel Jagung (Corn Fritters), Sambal Tomat, Bali Basil 🥕🌶️ トウモロコシのフリッター、トマトのサンバル、バリ産バジル	58k
Peking Duck, Pancakes, Spring Onions, Cucumber, Plum Hoi Sin Sauce 🐷北京ダック、蒸しパン、ネギ、キュウリ、プラム・ホイシンソース	125k(S)/ 245k(L)

prices are subject to 7% service charge plus 10% government tax.



上記価格に7%のサービス料金と10%の税金が別途かかります。

Rice Paper Rolls 生春巻き

Pork, Prawn, Mango, Herbs, Sweet Chilli Dipping Sauce
豚肉、エビ、マンゴー、ハーブ、甘辛チリソース    72k




Half Moon Steamed Buns (3) 中華挟み蒸しパン (3個入り)



Babi Guling (Suckling Pig), Lawar
バビ・グリーン (子豚の丸焼き)、ラワール   88k

Ayam Pelalah (Grilled, Shredded Chicken)
アヤム・プララ (ほぐしたスパイスチキンのグリル)   72k

Crumbed Barramundi, Slaw, Curry Aioli
バラマンディ (白身魚) のパン粉揚げ、コールスロー、カレー風味のアイオリソース 82k

Tofu, Peanut Sauce Pecel Bali
豆腐、ピーナッツソースのバリ風ペチェル  72k





Mini Hot Dog – Balinese Pork Sausage, Lawar, Sambal Tomat
ミニ・ホット・ドッグ (バリ風ポークソーセージ、ラワール、トマトのサンバル)    88k

Beef Rendang, Coconut, Spices, Kemangi, Fried Shallots
牛肉のココナッツ煮、クマンギ、揚げエシャロット   92k

Dumplings 点心


King Prawn, Ginger, Spring Onion (4)
車エビの特製蒸し餃子(ショウガ、ワケギ) (4個) 55k

Pot Stickers – Roast Duck, Hoi Sin (4)
餃子 (ロースト・ダック、ホイシン・ソース) (4個) 65k

Shanghai Style Jiaozi, Spicy Chilli Garlic Oil (8)
 上海風餃子 (スパイシーチリとガーリックオイル (8個)    55k




Shao Mai – Chicken & Prawn (4)
シュウマイ (チキンとエビ) (4個) 55k





- Vegetables (4) 野菜 (4個) 45k

Fried - Pork, Wombok, Celery – Ginger, Black Vinegar (4)
揚げ餃子 (エビと豚肉、ショウガ&ブラックビネガー ソース) (4個)  55k

- Prawn Wonton, Guava Chilli, Dipping Sauce
- / 海老ワンタン、グアバチリ、ディップソース 55k

Salads サラダ

Gado Gado (Vegetable Salad), Peanut Sauce
ガドガド (ピーナッツソースでいただくたっぷりのゆで野菜)    65k

Prawns, BBQ Pork, Mango, Coconut, Celery, Peanuts, Herbs, Hot Sour
エビとBBQポークのサラダ (マンゴー、ココナッツ、セロリ、ピーナッツ、ハーブ、ホットサワー)     99k

Raw Vegetables, Glass Noodles, Citrus Soy Dressing, Sesame

prices are subject to 7% service charge plus 10% government tax.

上記価格に7%のサービス料金と10%の税金が別途かかります。

ロー・ベジタブル・サラダ (春雨、柑橘ポン酢、ゴマ) 🥕🌿	65k
Soft Shell Crab , Watermelon, Beng Kwang, Cucumber, Pomelo, Lime, Chilli	
タイ風カニの唐揚げサラダ(スイカ、ブンコアン、キュウリ、ザボン、ライム、チリ) 🌿🐷	99k
Chicken Breast , Rice Noodles, Cucumber, Soy, Chilli Oil, Shallots	
チキンのむね肉とライスヌードルのサラダ (キュウリ、大豆、チリオイル、エシャロット) 🌿🥔	85k

Pizza Lah ピッツァ

Our Pizza's are Thin, Crispy and Not Round
 ~ 四角いクリスピー生地のごだわりピッツァ ~

Garlic , Volcanic Black Salt	
ニンニクと黒岩塩のピッツァ 🌿	80k
Tomato, Buffalo Mozzarella , Bali Basil Pesto	
トマト、モッツアレラチーズ(水牛)、バリ産バジルペーストのピッツァ 🌿🥔	115k
Babi Guling (Suckling Pig), Pork Sausage, Lawar, Coconut	
バビグリン(子豚の丸焼き)、ポークソーセージ、ラワール、ココナッツのピッツァ 🌿🐷	125k
Beef , Rendang Spices, Coconut, Parmesan, Bali Basil	
🐮牛肉の旨辛ココナッツ煮込み、パルメザンチーズ、バリ産バジルのピッツァ 🌿🐮	125k
BBQ Chicken , Pineapple, Mozzarella, Coriander, Fried Shallots	
BBQチキン、パイナップル、モッツアレラチーズ、パクチー、エシャロットのピッツァ	110k
Slow Cooked Lamb Shoulder , Black Beans, Sweet & Sour Onions, Goats Cheese	
ラムの肩肉のやわらか煮、黒豆、甘酢タマネギ、ゴーダーチーズのピッツァ	130k
Bali Peperoni , Mushrooms, Mozzarella, Pickled Chilli, Bali Basil	
バリ風ペパロニ、きのこ、モッツアレラチーズ、🌿🐷	
唐がらしのピクルス、バリ産バジルのピッツァ	120k
Roasted Cauliflower Curry, Semi Dried Tomato, Mozzarella, Curry Leaves	
🐮ロースト・カリフラワーのカレー、セミドライトマト、モッツアレラ、カレー・リーフ 🌿	90k

🌿 **Gluten Free Pizzas** are Available (except for the BBQ Chicken Pizza)

グルテンフリーピザも用意しています (バーベキューチキンピザを除く) +30k

Use Your Noodle 麺

Won-Ton Noodle Soup – BBQ Pork, Bok Choy, Noodles, Broth	
ワンタン・ヌードル・スープ (バーベキュー・ポーク、チンゲン菜) 🐷	85k
Char Sui Pork , Noodles, Bok Choy	
ポークチャーシュー、麺、チンゲン菜 🐷	200gm 115k
Rice Noodles , Fish Cake, Tofu, Broccoli, Herbs, Peanuts, Tamarind, Egg Net 🌿🥔	
米麺、魚のすり身団子、豆腐、ブロッコリー、ハーブ、ピーナッツ、タマリンド、エッグネット	
With Chicken	110k
With Char Sui Pork & Prawns 🐷	
ポークチャーシューとエビ入り	145k

prices are subject to 7% service charge plus 10% government tax.
 上記価格に7%のサービス料金と10%の税金が別途かかります。

Wok 中華鍋で作る一品

Nasi Goreng (Fried Rice) " Seafood ", Egg, Chicken Satay, Acar, Prawn Crackers シーフード・ナシゴレン (炒飯) 卵、チキンのサテ、ピクルス、エビせんべい	88k
Nasi Goreng (Fried Rice) " Chicken ", Egg, Chicken Satay, Acar, Tempe Chips チキン・ナシゴレン (炒飯) 、卵、チキンのサテ、ピクルス、エビせんべい	78k
Nasi Goreng (Fried Rice) " Vegetable ", Egg, Acar, Tempe Chips ベジタブル・ナシゴレン (炒飯) 、卵、ピクルス、エビせんべい	68k

Steam 蒸し料理

Barramundi, Spring Onion, Ginger, Shallots, Coriander バラマンディ (白身魚) 、ネギ、ショウガ、エシャロット、コリアンダー	250gm 145k
--	------------

Grill グリル料理

Chicken Satay , Lontong, Vegetable Pickle チキンのサテ、野菜ピクルス、インドネシア風ちまき	(6 or 12) 75K/145k
BBQ Pork Rib , Sweet Corn, Lime, Peanut Salsa BBQポークリブ、スイートコーン、ライム、ピーナッツサラダ	(400gm)135k
BBQ Beef Ribs (Black Angus), Sweet Corn, Lime, Peanut Salsa BBQ ビーフリブ , スイートコーン、ライム、ピーナッツサラダ	(600gm)270k

specialities 特別料理

"Ayam Betutu" -Smoky Chicken , Cassava Leaves アヤム・ベトゥトゥ (鶏肉のスパイス蒸し煮、キャッサバの葉)	(500gm) 195k
My Mother-in-Law's Chicken Curry , Rice Cake " <i>It's The Real Deal</i> "!!! シェフの田舎の味チキン・カレー、ライスケーキ付き	110k
" Flying Fish " - Crispy Freshwater Fish, Vegetable Peanut Salad, Sambal, Soy トビウオのクリスピー揚げ、ベジタブル・ピーナッツサラダ、サンバル、大豆	125k
Lamb Shank Rendang , Ketupat (Rice Dumpling), Cassava Leaves, Green Chilli Sambal 子羊すね肉のレンダン、クトゥパツ (米団子) 、キャッサバの葉、青唐辛子のサンバル	195k
Nasi Goreng (チャーハン) , "BBQ リブ "Babi Guling" , ソーセージ , クラッカー	149k

Eat Your Vegetables! 野菜

Green Papaya , Coconut, Peanut Salad 青パパイヤ、ココナッツ、ピーナッツのサラダ	45k
Iceberg , Capsicum, Beng Kwang, Cucumber, Ginger & Lime Dressing アイスバーグ (唐辛子、ブンコアン、キュウリ、ジンジャー&ライムドレッシング)	45k
Pecel Bali – Water Spinach, Sprouts, Cucumber, Lemon Basil, Peanuts ペチェル・バリ (ほうれん草、もやし、キュウリ、レモンバジル、ピーナッツソース)	48k

prices are subject to 7% service charge plus 10% government tax.
上記価格に7%のサービス料金と10%の税金が別途かかります。

Grilled Corn on the Cob, Sambal Butter トウモロコシのグリル スパイシーバター風味 🌽🍷🍷	35k
Bok Choy, Oyster Sauce チンゲン菜のオイスターソース炒め	42k
Lawar Kacang (Snake Beans, Coconut, Spices) ラワール・カチャン (ササゲ豆とココナッツのスパイス炒め) 🌽🍷🍷	48k
Bali Fried Rice, Bali Pork Sausage, Egg 🍷バリ風炒飯 (バリ風ポークソーセージ、卵 🍷🍷)	48k
Steamed Rice 白飯 🌽🍷	20k

Sweet Spot スイーツ

Banana Split, Ice Creams, Mango, Papaya, Lime, Chocolate, Coconut, Nuts バナナ・スプリット (アイスクリーム、マンゴ、パパイヤ、チョコレート他) 🍷🍌	55k
Decedent Chocolate Tart, Kintamani Coffee Ice Cream, Glass Biscuit チョコレート・タルト (キンタマーニ産コーヒーのアイスクリーム、ビスケット)	65k
Crème Brulée Trilogy – Pandan - Ginger Mango - Black Sesame クリームブリュレ3種 (パンダン味、ジンジャーマンゴー味、黒ゴマ味)	65k
Coconut Tapioca Tart, Lime Curd, Tangerine Mint ginger Sorbet, Black Rice Tuile ココナッツ・タピオカ・タルト (ライム・カード、タンジェリン・ミント・ジンジャー・シャーベット、ブラックライス) 🍷	

Our ice creams and sherbets are supplied by “Gusto” and are made with 100% natural local ingredients

私達のアイスクリームとシャーベットは GUSTO から下ろさせて頂き、100%ローカルの材料を使用しております。

Ice-Cream 🍷 アイスクリーム 32k/スコープ

-Banana バナナ -Coconut ココナッツ -Hokey pokey ハニー -Vanilla バニラ
-Coffee コーヒー -Lemongrass レモングラス

Sherbet 🍷 シャーベット 32/スコープ

-Dragon Fruit ドラゴンフルーツ -Pineapple パイナップル -Chocolate チョコレート
-Mandarin ミカン -White Mango ホワイトマンゴー

🍷 Chef choice – highly recommended シェフのお勧め料理

🐷 pork ポーク

🌿 vegetarian ベジタリアン

🔥 heat rating 辛さレベル

🥜 contains peanuts ピーナッツを含む

🐮 beef ビーフ

🍷 gluten free (additional dishes can be made without gluten, please ask)

グルテンフリー (マークがついてなくてもグルテンフリーにできるメニューもございますのでスタッフにお尋ねください)

prices are subject to 7% service charge plus 10% government tax.
上記価格に7%のサービス料金と10%の税金が別途かかります。