



F A C E S

# DINNER MENU

## WESTERN

### STARTERS

RP. ,000

**CRISPY ROLL OF NORI WRAPPED YELLOW FIN TUNA**  
seaweed and sesame salad, cucumber wasabi sorbet, soy reduction

125

**GAMBERONI**  
baked prawn with garlic, chilli and parmesan cheese

175

**INSALATA CAPRESE**  
beefsteak tomatoes, fresh mozzarella, extra virgin olive oil, basil, sea salt

170

**SEARED FOIE GRAS**  
black pepper brioche, strawberry basil salsa, balsamic glaze

250

### SOUPS

**PUMPKIN SOUP**  
Butternut squash pumpkin soup with cream fraiche

90

**WATERMELON GAZPACHO**  
chilled tomato watermelon soup with avocado sorbet and basil oil

100

**SWEET CORN SOUP**  
pan seared prawns, lobster oil, chervil

115

### PASTA

**LINGUINE**  
with clam dara, garlic, cherry tomato and parsley

150

**POTATO GNOCCHI**  
spicy tomato sauce, Italian sausage, pecorino

170

**RISOTTO**  
mushroom, olive and asparagus risotto, salsa Verde

160

**CAPELLINE**  
with chicken, garlic, tomato sauce, cream and italian basil

180

### MEATS

**BABY CHICKEN**  
baby chicken with mashed potato, sautéed baby bean and tarragon jus

165

**PORK RIBS**  
grilled pork ribs, hoisin orange marinade, red cabbage, cashew nut coleslaw, fried green tomato

195

**LAMB OSSOBUCCO**  
Saffron risotto, gremolata sauce

250

**GRILLED RIB EYE STEAK**  
with sauted mushroom, croquet, vegetable, beef jus and porcini mascarpone

350

### FISH AND SEAFOOD

**STEAMED GROUPER FILET**  
crispy garlic and onion, olive oil, saute spinach, potato and glaze lemon

215

**PAN SEARED BARRAMUNDI, PRAWN, SCALLOP**  
with polenta, corn ragout, asparagus and sauce vierge

310

**GRILLED ROYAL TIGER PRAWNS**  
olive oil, chilli, garlic, parsley, lemon, mixed leaf salad

365

**REEF FISH**  
pan-fried reef fish fillet with pumpkin puree, sautéed spinach and capsicum coulis

220



F A C E S

# DINNER MENU

## INDONESIAN

STARTERS	RP. ,000
<b>SATAY CAMPUR</b> pork, chicken, beef & seafood satay and peanut sauce	110
<b>SOP BUNTUT</b> clear beef oxtail soup with carrot, potato, leek and celery	170
<b>GADO-GADO</b> vegetable salad, spicy peanut sauce, tofu, quail eggs and crackers	105
<b>SAMBAL BE TONGKOL</b> grilled tuna salad with Balinese salsa	125
<b>UDANG KELAPA SELADA</b> grilled prawns, roasted coconut, lemonbasil, jackfruit, chilli, turmeric dressing	130
MAIN COURSES	
<b>IKAN MANGUT</b> grilled reef fish fillet, spicy Balinese sambal, lemon basil, lime	165
<b>GULAI AYAM</b> Javanese curry, grilled baby chicken, potatoes, crispy shallots	135
<b>RENDANG</b> Sumatranese Beef stew with coconut milk	190
<b>BEBEK BETUTU</b> slow roasted duck, Balinese spices	190
<b>NASI GORENG (gf/v)</b> chicken and shrimp fried rice, seafood satay, fried egg and prawn cracker	150
<b>UDANG PANGGANG</b> grilled royal tiger prawns, Balinese paste, peleceng kangkung, balinese tomato salsa	400

## THAI

### STARTERS

<b>YAM PLA MEUK YANG</b> grilled squid salad with chili paste dressing, shallot, coriander and mint leaf	120
<b>TOM YUM GOONG</b> hot and sour soup, prawns, mushrooms, lemongrass, lime	130
<b>NAM THOK NUER</b> Grilled beef salad with shallot, chili, coriander, mint and nam yum dressing	135
<b>YAM SOM O PHOU NIM</b> soft shell crab, pomello salad, chilli jam, lime leaf, coriander	185
<b>SOM TAM THAI</b> Thai green papaya salad. long bean, tomato cherry, peanut, palm sugar and chili lime dressing	100

### MAIN COURSES

<b>GANG KHEOW WAN GAI MAE NAM RUA GOONG</b> chicken 150 / Prawn 195 green curry chicken or prawn with, pea eggplant, Thai sweet basil	
<b>PLA NEUNG YAM MA MUANG</b> steamed fish fillet with green mango salad and nam jim dressing	165
<b>PANANG MOO</b> Pork curry with peanuts, eggplant, coconut cream and thai basil	125
<b>GOONG PAD NAM PRIK PAO</b> Stir fired king prawn with thai chili paste, onion, long bean, red chili and thai sweet basil	190

### VEGETABLES

<b>PAD PAK RUAM</b> stir fried Asian mix vegetable with oyster sauce	80
<b>PAK BONG PAE DANG</b> stir fried water spinach with yellow bean	75

ALL INDONESIAN AND THAI MAIN COURSES ARE SERVED WITH STEAMED RICE

All prices are indicated in thousands Rupiah and subject to 11% Government tax and 10% service charge



F A C E S

## WESTERN ウェスタン

### STARTERS 前菜 RP. ,000

CRISPY ROLL OF NORI WRAPPED YELLOW FIN TUNA 125

まぐろと海苔のクリスピーロール

海草と胡麻のサラダ、きゅうりとわさびのシャーベット、醤油ソース

GAMBERONI ガンペローニ 175

海老のグリル ガーリック、チリ、パルメザンチーズ

INSALATA CAPRESE インサラタ・カプレーゼ 185

トマト、モッツアレラチーズ、バジルのイタリア風サラダ

エクストラ・バージン・オリーブ・オイル

SEARED FOIE GRAS フォア・グラ 250

フォアグラのポワレ、ブラック・ペッパー・プリオッシュ添え

莓とバジルのサルサとバルサミコソース

### SOUPS スープ

PUMPKIN SOUP パンプキンスープ 90

バターパンプキンスープ、クリーム添え

WATERMELON GAZPACHO ウォーターメロン・ガスパチョ 100

トマトとスイカの冷製スープ アボカドのソルベとバジルの香り

SWEET CORN SOUP スイート・コーンスープ 115

スイートコーンスープ 海老のグリル添え ロブスターオイルとチャービルの香り

### PASTA パスタ

LINGUINE リングイニ 150

かに肉、ガーリック、チェリートマト、パセリのリングイニパスタ

POTATO GNOCCHI ポテトニョッキ 170

ポテトニョッキ スパイシートマトソース、イタリアンソーセージ、ペコリーノチーズ

RISOTTO リゾット 160

きのこ・オリーブ・アスパラガスのリゾット パセリとアンチョビのソース

CAPELLINE カペッリーニ 180

チキン、ガーリック、トマトソースのパスタ

### MEATS お肉料理

BABY CHICKEN ベビーチキン 165

若鶏のグリル マッシュドポテトとベビービーンズのソテー添え

PORK RIBS ポークリブ 195

ポークリブのグリル 海鮮醬ソース 赤キャベツとカシューナッツのコールスロー

LAMB OSSOBUCCO ラム オッソブーコ 250

ラム肉の煮込み、サフランリゾット、グレモラタソース

GRILLED RIB EYE STEAK グリルド・リブアイ・ステーキ 350

牛肉リブアイのステーキ コロッケ、ポルチーニ茸とマスカルポーネ

マッシュルームのソテー添え

### FISH & SEAFOOD フィッシュ&シーフード

STEAMED SOLE FILET スティーム・ソウル・フィレ 215

舌平目のオリーブオイル蒸し ほうれん草のピューレ レモンのカラメルソース

PAN SEARED BARRAMUNDI, PRAWN, SCALLOP 310

パン・シアード・バラムンディ・プロウン・スキャロップ

バラムンディ（スズキ）、海老、ほたてのグリル ポレンタ添え ソース・ヴィエルジュ

GRILLED ROYAL TIGER PRAWNS 365

グリルド・ロイヤルタイガー・プロウン

大海老の香草グリル レモンとミックスリーフサラダ添え

REEF FISH リーフ・フィッシュ 220

白身魚のソテー かぼちゃのピューレ、ほうれんそうのソテー添え パプリカのクーリ



F A C E S

## INDONESIAN インドネシアン

## STARTERS 前菜 RP. ,000

SATAY CAMPUR サテ・チャンプル 110

ビーフ、チキン、ポーク、魚のミンチの串焼き、ピーナッツ・ソース

SOP BUNTUT スープ ブントウツ 170

キャロット、ポテト、セロリのクリアーオックステールスープ

GADO-GADO ガド・ガド 105

インドネシアン・サラダ、スパイシー・ピーナッツ・ソース、うずらの卵、クラッカー

SAMBAL BE TONGKOL サンバル・ベ・トンコル 125

まぐろの炙り焼きサラダ パリニーズドレッシング

UDANG KELAPA SELADA ウダン・クラパ・サラダ 130

海老のグリル、ココナツロースト、レモンバジル、ジャックフルーツ、チリ、ターメリック・ドレッシング

## MAIN COURSES メイン・ディッシュ

IKAN MANGUT イカン・マンガツ 165

白身魚のパリニーズカリー サンバル、レモンバジル、ライム添え

GULAI AYAM グレ・アヤム 135

ジャワ風カリー 若鶏のグリル、クリスピーシャロット添え

RENDANG レンダン 190

ココナツミルク入りスマトラビーフシチュー

BEBEK BETUTU ベベツ・ベトウトウ 190

ダックの香草ロースト、パリニーズスパイス添え

NASI GORENG (gf/v) ナシゴレン 150

チキンと海老のインドネシア風炒飯、シーフードのサテ、目玉焼き、えびせん添え

UDANG PANGGANG ウダン・パンガン 400

海老のグリル、パリニーズペースト、空芯菜の炒め

## THAI タイ

## STARTERS 前菜

YAM PLA MEUK YANG ヤムプラモツヤン 120

焼きイカサラダ/チリペーストドレッシング

TOM YUM GOONG トム・ヤム・クン 130

タイ風辛酸スープ 海老、袋茸、レモン・グラス、ライム

NAM THOK NUER ノムトックノア 135

ビーフサラダ/エシャロット、チリ、コリアンダー、ミントのナムヤムドレッシング

YAM SOM O PHOU NIM ヤム・ソム・オポウ・ニム 185

ワタリガニの香味揚げ 赤玉葱と柑橘類のタイ風サラダ添え

SOM TAM THAI ソムタムタイ 100

インゲン、チェリートマト、ピーナツ、グリーンパパイアのサラダ/ピーナツ、ヤシ糖、チリラ

## MAIN COURSES メイン・ディッシュ

GANG KHEOW WAN GAI MAE NAM RUA GOONG 鶏肉150 / 車蝦195

ガン・ケオウ・ワン・ガイ・マエ・ルア・クン

チキンまたは海老と豆なすのタイ風グリーンカリー

PLA NEUNG YAM MA MUANG プラナウンヤムマモアン 165

白身魚のスチームとグリーンマンゴサラダ/ナムリムドレッシング

PANANG MOO パナンモー 125

和牛ビーフとココナツクリームのインドネシア風カリー

GOONG PAD NAM PRIK PAO ゴンパッドナムプリックパオ 190

オニオン、インゲン、車海老のタイチリペースト炒め、スイートチリソース添え

## VEGETABLES 野菜料理

PAD PAK RUAM パッド・パツ・ルアム 80

タイ風八宝菜 オイスターソース炒め

PAK BONG PAE DANG パツ・ボン・パエ・ダン 75

空芯菜とイエローピーンズのタイ風炒め

すべてのインドネシアとタイのメインコースは蒸し米と提供しています  
上記料金は千ルピア単位となり、11%の政府税と10%のサービス料が加算されます。