

# DETOX&INNER BEAUTY package

## Food menu

(Raw food and Vegan)

® = Raw food menu

Including Herb tea after each meal

### DINNER on day 1

#### Raw Benkoang mille-feuille ®

ローバンコアンミルフィーユ

美白効果もあるバンコアン芋とカシューナッツペーストのミルフィーユ仕立てサラダ

#### Vegetable and Tofu in Ginger Turmeric <sup>TM</sup>

ベジタブル & トーフ イン ジンジャー ターメリック

野菜と豆腐をヘルシーなジンジャーとターメリックベースのカレースープと一緒に/レッドライス添え

#### Raw Strawberry Mousse ®

ローストロベリームース

乳製品不使用のストロベリーロームース

### LUNCH on day 2

#### Raw Carrot soup ®

ローキャロットスープ

ほんのりカレー風味のニンジンとオレンジのロースープ

#### Raw zucchini pasta al Pomodoro ®

ローズッキーニパスタ アラ ポモドロ

ズッキーニのローパスタ、トマトのポモドロソース

### DINNER on day 2

#### Papaya and Ginger Soup

パパイア アンド ジンジャースープ

デトックス効果のある若いパパイアのクリーミースープ・マイルドなジンジャーテイスト

#### Gluten-free Vegan Tempe Burger

グルテンフリー ヴィーガン テンペバーガー

トウモロコシと野菜のパティをテンペで挟んだベジ・バーガー

#### Fresh seasonal sorbet ®

季節のフレッシュシャーベット

### LUNCH on day 3

#### Vegetarian Balinese Nasi Campur

ベジタリアン バリニーズ ナシ チャンプル

ベジタリアンメニューのナシチャンプル/豆腐とテンペの蒸し焼き、野菜のサテ、バリニーズサラダ

#### Pisang Rai

ピサンライ

バリの伝統的スイーツ、ライスフラワーでコーティングした茹でバナナをココナッツとパームシュガーで

DINNER on day 3

Organic Garden salad ®  
with cashew nut & Balinese basil dressing

オーガニックガーデンサラダ

オーガニックガーデンで採れた新鮮野菜を使ったサラダ / バリネーズバジルドレッシング

Zucchini and Eggplant Roll-ups

ズッキーニ アンド エッグプラント ロールアップス

ほうれん草、マッシュルーム、パプリカ、ジャガイモをズッキーニとナスで巻いて焼いたラザニア仕立て

Raw Chocolate Mousse ®

ローチョコレートムース

乳製品・砂糖不使用、フレッシュカカオとカシューナッツクリーム、バナナ&アボカドのチョコムース

LUNCH on day 4

Watermelon Gaspacho ®

ウォーターメロン ガスパチョ

スイカを使ったほんのりスパイシー、ガスパチョ風コールドスープ

Gluten-free Vegan Enchilada

グルテンフリービーガンエンチラーダ

ライスパウダーとポテトのグルテンフリーラップで数種の豆やコーンの詰め物を巻いたビーガンメニュー