



**Cuca**  
**クカ**

▲ Jl. Yoga Perkanthi,  
Jimbaran  
0361-708066  
12:00-24:00

クロボカン  
MAP P.140 B-2



オススメ

こんなデザート  
見たのも  
食べたもの  
初めて～！

▲日本の玉子かけご飯を  
連想する、その名も「バリ  
・ブレイクファスト」  
Rp.80,000は、なんと  
デザート！アイデアもお  
味もすごくイけている



▲アミューズプッシュとしてサー  
ブされる「コットン・ベートウ  
」は練菓子みたいに口の  
中で溶ける、不思議な食感

Good!

# 今話題の

# レスト

## 地元の食材で創る美食の世界

カユマニス・ジンバラン内に2013年オープンした「クカ」。インドネシア産にこだわり、地元で採れた新鮮な食材やスパイスで、独自のなタバス(小皿料理)をサーブしてくれる。小皿といってもそこそこのボリュームがあるので、ひとり3皿くらいでかなりお腹が満たされる。レストラン内はミニマルストでシンプルな造り。余計なものを置かないことで食べることに集中してほしいとの願いからだ。夜は広いガーデンで夜風に当たりながら食事を頂くのもいいだろう。

## ケヴィン・テルカス氏

クカのエグゼクティブシェフ兼支配人のケヴィン氏は、世界のミシュラン星付きのレストランでキャリアを重ねてきた経歴の持ち主。クカの開店にあたり、日本へも数ヶ月、勉強のために赴き、柔軟な発想力で創作メニューに活かしている。



日本の唐揚げ  
オイシイネ♪



▲クリスマス・フライドチキン  
Rp.70,000は、日本の唐揚げにインスパイヤーされて生まれた一品。胡麻を使っていてさらに香ばしい。見た目もお花畑みたいで可愛いらしい

▲カクテルも個性的！アイスキューブ自体がフルーツジュースなので、いつまでもおいしく飲めるのがうれしい。



Good!

▲ハニーベイクド・パンシブキンサラダ  
Rp.60,000は、かぼちゃをゆっくり調理することで、素材の甘さをグッと引き出している。ミューズリーやクレーミーヨーグルトとの相性も抜群！

▲BBQオクトバスRp.100,000。タコは3日かけて調理。溶けるほど柔らかくてビックリ！ソースはガスパッチョがベースでグリーンペッパーを使っている

