

2016 2017
10-3
Vol.7

バリでやりたいアレコレ全部

MaiMai Magazine

Beauty
* Spa *

スパからプレゼントがもらえる
クーポン付き!

Welcome to Bali

欲バリ女子の5days

旅を彩る忘れられない時間
非日常体験

リゾートウェアは
現地で調達

シェフに教えてもらった!
美味しい
レストランリレー

"View" is Beautiful
息を呑むほどの
絶景レストラン

知っていますか?
バリで触れ合える
動物がたくさん!

このスパの
このメニューが
イチオシ!

日々、食を追究している“食”のプロであるシェフ。そんなシェフがプライベートで通うレストランなら美味しいこと間違いなし。シェフに教えてもらったお薦めレストランをリレー形式でご紹介。まずは、MaiMaiマガジン編集部のお薦めレストランからスタート!

シェフに教えてもらった

MEJEKAWI

コース提供のみの
こだわりメニュー



老舗ビーチクラブ「KU DE TA」の2階「KU DE TA」のメニューの中から特に支持されたメニューでのコースディナーをご用意しています。メニューに合わせたドリンクを選んでくれるワインペアリングもおすすすめ。オープンキッチンの開放的な空間で、地元産の食材を使ったソウフルなお料理を。

前菜・メイン・デザートが選べる
5コースディナー
Menu (一例)

fish'n chips
prawn & coconut custard
12 hr slow roasted lamb shoulder
Smoked earl grey tea gelato
Low sugar macaron

Rp.700,000

+ワインペアリング/Rp.1,500,000

アイスボールの中に飲み物が入ったインザロックカクテル
Cinamon run oldfashioned
Rp.145,000

ラムベースで甘め

ジンベースのピンクグレープフルーツカクテル The Knight
Rp.145,000

chef Ben
NYの3つ星レストランでのシェフ経験を経てKU DE TAのシェフに。現在はMEJEKAWIのシェフとして日々新たなメニューや発見のために腕を振るう。



住所/Jl.Kayu Aya No.9,Seminyak
Tel/+62 361 736 969
営業時間/17:00~24:00
HP/www.kudeta.com/mejekawi.html

MAP P.172/A-2
メニュー料金全て+TAX18.5%

CUCA

厳選素材を
最大限に活かす



1人あたり3品あれば満足できる程のボリュームがあります。右下/お米の衣で揚げたソフトシェルクラブ
Rp.160,000

chef Kevin
ケヴィン
ミシュラン星付きレストランでのキャリアを重ねた、エグゼクティブシェフ兼支配人。料理研究・メニュー考案のため各国を渡るのだとか。



住所/Jl Yoga Perkanthi, Jimbaran
80364 カユマニスジンバラン内
Tel/+62 361 708 066
営業時間/12:00~24:00
HP/www.cucaflavor.com

MAP P.174/D-2
メニュー料金全て+TAX21%

インドネシア産の新鮮な食材やスパイスを妥協することなく厳選。素材の新鮮さを最大限に活かすと共に、地元産の生産者も支えています。また輸入コストの削減にも成功しており、種類豊富なタパスはRp.5,000と嬉しい値段。見た目もユニークな西洋料理が食事の時間を楽しく彩ってくれます。

鳥の巣を連想させる千切りポテトフライに半熟玉子。下にはオープンで6時間調理した柔らかいポークが、マリネティッドブルドックポークRp.80,000

フルーツジュースで出来た氷といただくサングリアRp.110,000



本当のきのこみたいでマッシュルームの影を落とすとリコッタチーズが絶妙。マッシュルームフリッター Rp.55,000