

夕日がキレイに見える
18時頃。カクテルを飲
みながらまどるものが
ここでの楽しみ方のひ
とつ！サーファーなど
がビーチを歩く姿も椰
子の木も南国リゾート
そのものです♪



Vegetarian Antipasto

テーブルの上を彩るかわ
いらしい6種のアンティ
パスト。どれもちょっとず
つ楽しみたい →
(Rp.96.000)

Pan Seared Tasmanian Salmon

脂のノリも極上でボリ
ュームのあるタスマニ
ア産サーモンはお店
の人気メニュー →
(Rp.200.000)



PINKが気分な

可愛いカクテル♡

カクテル各種 →
(Rp.95.000~)

手前からウォーターメロン・ミュール、
ストロベリーダイキリ、ファイヤーフ
ライと写真右はバニラギムレット
←優子さんおすすめのリングイネ
(Rp.155.000)



Linguine with Shredded Wagyu Beef Ossobuco

バリ島在住女性が選ぶ！

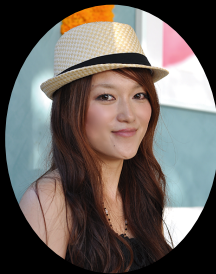
LA LUCCIOLA

リゾート気分でサンセットも楽しめる
おすすめレストラン

こちらに
お聞きしました！

柿崎 優子さん

バリ島在住2年。ウルワツ地
区の外資系ラグジュアリー
ヴィラに勤務。食べ歩きが
趣味で、バリのお洒落なカ
フェやレストラン巡りがダイ
スキ。休日は最近始めたサ
ーフィンをしたり、愛犬のゴ
ジラと過ごす時間がリフレ
ッシュタイムだとか。



Scampi Gratinata,
Garlic, Chilli
(Rp.115.000)



MAP スミニャック 1A

ラ・ルッチオーラ La Lucciola

営業時間 9:00 - 23:00(ラストオーダー23:00)

Tel. 730 838 ●ドレスコード/ディナータイ

ムはスマートカジュアル

スミニャックビーチにある創業20年の老
舗イタリアン。アットホームな雰囲気では
在住外国人やリピーターで賑わう人気店。特
にディナータイムは予約がおすすめ。

気取らないセンスの
良いカフェの雰囲気
もお洒落です。ピザや
パスタも美味しく、ラン
チタイムやお買い
物途中に立ち寄りたい
場所。日本語メニュー
が用意されているのも
嬉しい。



予約をすればプール
サイドでふたりだけの
ロマンティックなディ
ナーを楽しめる。日も
暮れ始め、キャンドル
が灯り、大人の時間
がスタート。



Tomato, Fresh Mozzarella
& Basil Salad "Caprese"
Balsamic & Olive Oil



敏腕シェフをお願いをして★

BUKAGOHマガジン読者のための

3コースメニュー (Rp.360,000++)

このヴィラに勤める日本人女性スタッフおすすめは
東インドネシアやオーストラリア近海で採れたプレ
ッシュな魚介を堪能できる「ザ・タワー」。その他、ア
ラカルトメニューも豊富。

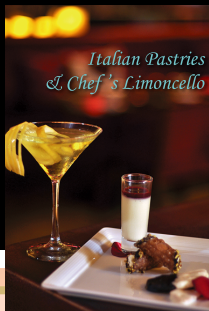


シェフのウィリアム・コリアー氏

Wood Oven Roasted Sea Bass,
Creamy Polenta, Spring Onions &
Sultanas Brown Butter Vinaigrette



Italian Pastries
& Chef's Limoncello



バリ島在住男性が選ぶ！

EVO

女性を誘って
お洒落にキメたいレストラン

こちらに
お聞きしました！

吉尾 雄太さん

バリ島在住1年。スミニャック
地区にオープンした、Wリ
トリート&スパの営業マン。
休日は在住日本人野球チ
ームで汗を流すスポーツマン。
海外での生活も長い、伝統
的な宗教・文化と近代的なも
のが融合する魅力的で不思議な島、バリの虜だとか。



イーボ EVO

MAP スミニャック 1A

Sentosa Private Villas & Spa 内
営業時間 7:00 - 23:00(ラストオーダー22:30)
Tel. 730 333 ●ドレスコードなし

スミニャックエリアのヴィラに併設されるカ
ジュアルなイタリアンは、この春オープンし
たばかりの注目店。中でも、新鮮な魚介類に
こだわったお料理は絶品ばかり。

※ 上記料金には別途21%の税金、サービス料が加算されます。
また、料金は撮影時のもので予告なく変更となる場合があります。ご了承ください。