

タイ、ベトナム、カンボジア、中国、インド、インドネシアなど各国の“お袋の味”メニューを取り揃えたママサン。西洋と東洋の要素を取り入れたインテリアがお洒落で居心地がよい。



Chicken & pomelo salad

チキンとグレープフルーツ、キクラゲのさっぱりサラダ→
※ ディナータイムのみ
(Rp.110,000)

Massaman curry

スパイスの香りと煮込んで柔らかくなったお肉がマッチしたカレーは、食欲がすむ→
※ ディナータイムのみ
(Rp.130,000)



Crispy pork hock on the bone
with nam jim jaurw & nam pla prik



2階にはお洒落なラウンジスペースとワインセラー・トイレも乙女心をくすぐる可愛らしさなので、是非チェックして！

←ディナータイム限定のおすすめメニューはコチラ！ホロホロと口でとろける豚肉を2種のソースでいただく美味しさは勿論、大きさにもビックリ(Rp.130,000)

トークも弾む
カジュアルなスペース



バリ島在住女性が選ぶ！ 今行くなら、ココ。 バリ島のおすすめレストラン

この方に
お聞きしました！

吉岡 明子さん

バリ島在住8年。昨年オープンしたアメティス・ヴィラにてGMとして勤務。趣味は読書と休日に行うリフレッシュのマッサージ。仕事のお客様からおすすめ店を尋ねられる事も多く、美味しくて気取らないレストランを、日々探索されているとか。



シェフ
ウィル・メイリック氏

スコットランド出身のシェフはスミニャック地区の人気タイ料理レストラン「Sarong」(姉妹店)でも活躍している



MAP スミニャック 1B

ママサン MAMA San

営業時間 ランチ 11:30 - 15:00

ディナー 18:00 - 23:00

Jl. Raya Kerobokan No.135 ● Tel. 730 436

●メール reservations@mamasanbali.com

●ドレスコード/ノスマートカジュアル

スミニャック通りに昨年オープンしたアジア料理のレストラン。ランチタイム、ディナータイム共に混雑する人気店。2Fにはラウンジもあり。事前の予約がおすすめ。

※ 上記料金には別途16.5%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。

Tuna Fish Salad

新鮮なマグロを炙った、タタキのような前菜メニュー。辛過ぎないサンバルソースとの相性もバッチリで美味しい(Rp.55,000)



屋外の席は南国ならではのガゼボスタイル。エアコン完備の室内には現地の言葉で飯面という意味の店名に相応しくインテリアとして伝統的な飯面が飾られている。また、ワインショップ、バーカリーも併設されている。

Beef Tenderloin Duo

ステーキを贅沢に重ねた人気メニューボリュームも大満足な逸品(Rp.190,000)



ワインもお肉も

ガッツリいきたい!



Yellow Fin Tuna Sashimi Cammeloni

マンゴーや根セロリをキハダマグロの刺身で巻いた可愛い前菜メニュー。さっぱりとしたポン酢ソースは日本人好み(Rp.78,000)



Fruity Waffle

Rp38,000



シェフ スティカ氏

バリ島内の他、日本でのシェフ経験もある敏腕シェフが創作するインターナショナル料理は見ても華やかで食べる人をワクワクさせてくれる。



TOPENG

バリ島在住男性が選ぶ!
今行くなら、ココ。
バリ島のおすすめレストラン

こちらにお聞きしました!

松本 啓さん

バリ島在住2年半。ガルーダ・オリエントホリデーズバリ島支店、支店長。バリ島以外にも海外での勤務経験が長く、各地の美味しい料理やお酒を堪能することが好き。休日には在住外国人と交流のためゴルフ、ダイビングを楽しみとしている。



トペン Topeng

Kupu Kupu Jimbaran Suites 内
営業時間 7:00 - 23:00(ラストオーダー22:00)
Tel. 703 342 ●ドレスコードなし

ロクシタンスパが併設されていることでも有名なクプクプ・ジンバランのレストラン。ホテル内にも関わらず、気軽に入店でき、ワインの品数も豊富。

MAP ヌサドゥア 1B

※ 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。