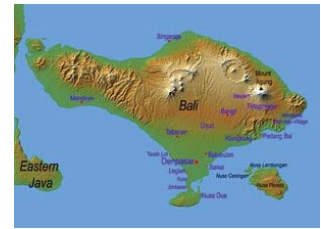


バリ&ロンボク・レポート

<http://www.h2.dion.ne.jp/~gilimeno/>

第45号 2013年11月発行



今回はバリ島での食事について少し報告させていただきます。

バリは、基本的には海のリゾート中心の島と筆者は勝手に思っていますが、高原地帯が気に入られてバリに滞在されている方々には、今回の報告はあまり参考にならないかと思いますが悪しからず。

さて海のリゾートで中級ホテルに長期滞在していると仮定し、一日の食事を考えてみます。

朝はホテルでの朝食バイキング、昼はホテルのプールサイドや海に出てパラソルの下の長椅子等で昼食またはホテル近くのカフェで昼食、夜はホテルから外に出てお好きな料理で夕食を食べるイメージです。

バリは他のインドネシア地域とは少し違い、バリのリゾート地区は治安も良く、夜の街を安全に散歩出来る場所も多く、観光客が歩いて行き来できるレストラン街が多くあります。



朝食はホテルでの
アメリカン・ブレイクファースト

昼食は海辺の木陰で近くのカフェから
サンドイッチやスパゲッティ等をオーダー

筆者がいつも滞在しているサヌールも同様です。サヌール・ビーチはバリの海のリゾートとして開業が一番早く1966年にオープンしています。バリには元々昔から欧米人が多く訪れていて、早くからバリに住み着いていたこともあり非常に食が多彩です。

バリのリゾート地区レストラン街には、勿論インドネシア料理店(バリ料理、パダン料理等)も多くありますが、イタリア料理、フランス料理、中華料理、日本料理等の店も沢山あり、毎日食べることに飽きさせない場所です。

一般的なインドネシア料理メニューとしてのお薦めは日本の焼き飯に似ているナシゴレン、焼きそばに似ているミーゴレン、焼き鳥に似ているサテアヤム等があります。

また辛くスパシーな料理がお好きな方にはパダン料理のルンダン(牛肉のスパイス煮)等が非常にお薦めです。

でもやはり、バリは海のリゾートなので魚料理はもっとお薦めです。

バリ料理としては焼き魚(イカンバカル)が主体で、鯛や鯖更に高級魚として扱われているマヒマヒ(別名シイラ)等

また海老焼き(最高級はロブスター)やイカ焼き等盛り沢山です。

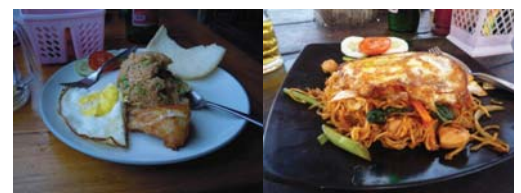
でもやはり静かな場所でゆっくりと夕食を食べたい方にはホテルにある海辺レストランの利用がお薦めですが、当然ながら食事代は繁華街のレストランよりは高めとなります。



夕食は賑やかなレストラン街に出て
お好きな食べ物でバリでの食事



海のリゾート定番の魚類の焼きもの
ツナ、海老、イカ等



インドネシア料理で最もポピュラーな
ナシゴレン&ミーゴレン
食べ始めた写真ですが悪しからず

マリンスポーツが満喫できる**ギリ・メノ**に一度はお越しください。

<http://www.h2.dion.ne.jp/~gilimeno/> **Casablanca** への

お問い合わせは、 shimaint@r4.dion.ne.jp へ