



COMO 美食巡礼：布莱伦站



COMO Beach Club 聚焦北巴厘岛风土人情，呈献布莱伦篇章

2025 年 6 月，巴厘岛 – COMO Uma Canggu 持续开展为期一年的地区美食庆典，最新一站聚焦北巴厘岛文化与美食瑰宝——布莱伦（Buleleng），致敬其丰富的海岸传统与人文底蕴。

由 COMO Uma Canggu 行政总厨 Kadek Sugiantara 匠心打造，于 COMO Beach Club 呈献新一轮的美食之旅，诚邀宾客沉浸于北巴厘岛深厚的饮食文化。多道式菜单的灵感汲取自布莱伦沿海村落与代代相传的家族食谱，菜品包括烤鱿鱼配烤椰子沙拉（Lawar Kenus）、蕉叶香梭鱼（Pepes Ikan）以及烟熏姜黄咖喱章鱼（Serapah Gurita），尽显主厨对天然食材的敬意，以及对当地慢烹传统的深刻理解。

“布莱伦不仅是一方地域，更是一段古老巴厘的回忆。在这里，风味由时间与海洋共同雕琢。人们烹饪、收获与分享食物的方式，让我回忆起童年的味道与长辈传承的价值观。通过这份菜单，我希望传递这份精神——不是简单复刻过去，而是以当代表达重新诠释其精髓。每一道菜，每一口饮品，都承载着这段传承。”——Kadek Sugiantara 主厨表示。

为呼应菜品风味，调酒师精心呈献三款特调鸡尾酒：Segara Mekalas、Taman Lovina 与 Darma Gula，选用布莱伦代代相传的传奇亚力酒 Gwan Gwan Hoo 为基酒，融合罗望子、椰糖、椰子与火炬姜等本地植物香气，呈现出兼具浓烈与细腻的风味层次。这款昔日专属村落仪式与家族聚会的珍酿，在当代语境中焕发新生，每一杯都凝聚了北巴厘岛丰富的植物馈赠与精神内涵。

“COMO 美食巡礼让我们能够展现巴厘岛更为深远、真实的面貌。” COMO Uma Canggu 总经理 Henry Scott 表示，“通过致敬布莱伦等地区，我们不仅提升本土美食的文化价值，也让宾客与这座岛屿及岛上的人建立了更深的情感联结。”

布莱伦限定套餐将于 2025 年 6 月 13 日至 7 月 31 日限时呈献，需提前预订。该篇章也是 COMO 对可持续理念、文化叙事与目的地餐饮体验承诺的一部分。特别菜单于 COMO Beach Club 午餐与晚餐时段供应，价格为每位 IDR 475,000++（约合人民币 210 元）。预订请电邮至 dining.uma.canggu@comohotels.com，或联系+62 811-3820-9418。



图片链接

<https://pan.baidu.com/s/1VgpQnw0CUW8xN1xcZil4oA?pwd=0000> 提取码: 0000

媒体联络

Ivy Li

Group Director of PR & Communications, Greater China 集团大中华区公关与传媒总监

M: +86 13910880020

E: ivy.li@comohotels.com

Starry Chen

Senior Manager Content Strategy, Greater China 集团大中华区内容策略高级经理

M: +86 13910805621

E: starry.chen@comohotels.com

扫码关注 [COMO 酒店及度假村小红书账号](#)



关于 COMO 集团：

COMO 集团总部位于新加坡，体现了创始人 Christina Ong 对于现代生活的独特愿景。集团旗下业务涵盖多个领域，其中包括以个性化服务、全面健康理念和屡获殊荣的美食而著称的奢华酒店品牌——COMO 酒店及度假村（COMO Hotels and Resorts），致力于为宾客打造量身定制的奢华旅行体验。每一家酒店的设计都与其所在地的风土人文相呼应。此外，集团还拥有国际高端时尚零售商 Club 21、屡获殊荣的健康生活品牌 COMO Shambhala，以及致力于公益事业的 COMO 基金会。欲了解更多信息，请访问：www.comogroup.com。

关于 COMO Uma Canggu

COMO Uma Canggu 坐落在巴厘岛苍古海滩边缘，坐拥印度洋浪涌与巨型岩礁 Batu Mejan（巴厘语 "batu" 意为岩石，"mejan" 指极大之物的全景风光。苍古位于印度尼西亚巴厘岛南岸，以绵延起伏的稻田与极具挑战性的冲浪海滩闻名。这座度假村以优雅从容的旅居哲学贯穿每个细节：传统冲浪小屋经现代演绎成为 COMO Beach Club；通透的 COMO Shambhala Retreat 延续身心平衡理念；Play by COMO 儿童空间则为 4 至 12 岁孩童提供激发创意的自主游戏环境。度假村还设有供应健康轻食的 Glow 果汁吧，提供冷压鲜榨果汁、奶昔、小食与精致沙拉。COMO Beach Club 主餐厅主打柴火烹饪料理，菜单以印度洋海鲜为亮点。餐厅拥有全景式俯瞰回音海滩的绝佳位置，使其成为一边啜饮鸡尾酒一边观赏日落的绝佳场所。

关于主厨 Kadek Sugiantara

COMO Uma Canggu 行政总厨 Kadek Sugiantara 拥有十余年高端餐饮经验，对巴厘岛传统美食怀有深厚热忱。主厨出身巴厘岛邦利并深以为荣，他从故乡风物汲取灵感，在致敬传统的同时融入个人风格。其创新手法与对地道风味的执着，确保每一次用餐体验皆成为独特记忆。