



## COMO 美食巡礼·吉安雅站



### 吉安雅之味：致敬巴厘岛美食灵魂

2025 年 4 月，巴厘岛 - 继邦利站 (Bangli) 大获成功之后，COMO 美食巡礼继续深入巴厘文化腹地吉安雅 (Gianyar)。这片土地以艺术遗产、神圣庙宇与深厚的饮食传统闻名，古老智慧始终浸润着当地人的日常生活。

至 2025 年 5 月 31 日，宾客可前往 COMO Uma Canggu 的 COMO Beach Club 体验行政总厨 Kadek Sugiantara 精心打造的限定菜单。主厨甄选套餐以现代手法重新诠释传统配方，鲜活呈现吉安雅醇厚深邃的饮食精髓。特色菜肴包含鸭肉香蕉茎椰香汤 (jukut ares bebek)、慢煨椰浆米饭 (nasi tepeng)、香茅串烧金枪鱼沙嗲 (sate lilit tuna)，终章以椰糖椰丝蒸香蕉 (pisang rai) 的清甜收尾。

身为巴厘岛本地人的主厨 Kadek 将自身与本岛的关联倾注进此次创作："吉安雅珍藏着巴厘岛最引以为傲的烹饪传统，每道菜肴都承载着先民的智慧。我希望通过这组菜单，借助与这片土地同样鲜活生动的味道，将那些故事娓娓道来。"

与佳肴相得益彰的是一组专为吉安雅站美食体验打造的限定特调鸡尾酒，以亚力酒 (arak) 为基底，灵感源自巴厘岛风物与民间传说，以现代手法诠释传统酒饮精髓。《*乌布暮色 (Ubud Twilight)*》调和巴厘岛亚力酒、龙眼果泥、黑樱桃酒与黄瓜，以轻盈复杂的层次致敬乌布黄昏的静谧；《*德格拉朗雾霭 (Tegallalang Mist)*》糅合菠萝蜜浸渍巴厘岛亚力酒、椰子利口酒与澄清斑斓凤梨汁，捕捉吉安雅闻名遐迩的水稻梯田其清新格调；《*阿勇河花事 (Ayung Bloom)*》大胆融合香兰浸渍亚力酒、香料朗姆酒、火龙果与花生酱，演绎河流沿岸的野性之美。

这不仅是一席飨宴，更是一场以味觉为舟楫的深度探索，带领宾客穿越吉安雅的山川风物与人文风貌。

吉安雅限定套餐将于 COMO Beach Club 每日午晚市供应，每位 IDR 415,000++ 起 (约合人民币 188 元，另加服务费及税费)。预订请致邮 [dining.uma.canggu@comohotels.com](mailto:dining.uma.canggu@comohotels.com) 或致电 +62 811-3820-9418。

-完-

图片链接

链接: <https://pan.baidu.com/s/1PnyN44a6IVJdLn27sYnCCg?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](mailto: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](mailto: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](http://www.comogroup.com)。

#### 关于 COMO Uma Canggu

COMO Uma Canggu 坐落在巴厘岛苍谷海滩边缘，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。苍谷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。