



THE MULIA, MULIA RESORT & VILLAS
NUSA DUA - BALI





Soleil地中海餐厅，位于巴厘岛努沙杜瓦区穆丽雅度假村酒店的迷人海滩边，Soleil不仅仅是一家餐厅，它还是一个精致的烹饪艺术，与海滨宁静相遇的巴厘风光目的地。Soleil的美食超越了传统，我们诚意邀请您来到具备地中海风味，与亚太/亚洲美食的异国情调精髓无缝融合的美食世界。

Soleil象一个地平线亲吻大海的地方，一个如此宁静、风景如画的地方！Soleil是一家烹饪潮流的引领者，是巴厘岛豪华餐饮的象征。餐厅的设计巧妙地融合了优雅与舒适，餐厅两边2个华丽的翅膀装饰着经典的细微差别。大理石地板在脚下闪闪发光，错综复杂的细节引人注目，巴厘岛风格的雕像站岗，俯瞰着标志性的游泳池。

在Soleil，每一餐都是一次美食的体验，一场感官的盛宴。您可以在壮观的海景下开始当天令人难忘的午餐，同时尽情享受各种手工制作的意大利面，每一根面条都是厨师倾注全部精神和对完美的见证。随着一天的展开，海边落日投射出金色的光芒，为您营造出一个难忘晚餐的完美氛围。

Soleil的精髓在于其口味的多样性和独特的口味。餐厅能为每位客人提供一场精致至奢华的周日早午餐盛宴而自豪，我们邀请您品尝各种菜肴，从美味多汁的烤肉，鲜活海鲜到各种丰富的菜肴。同时，在Soleil的美食之旅不仅限于周日，Soleil每天都能提供给客人尽情享受正宗的地中海海鲜，和来自该地区的顶级亚太/泛亚美食。

开放式火焰厨房展示了烹饪团队的专业技能，将烹饪变成了一种表演艺术。为了提升这种体验，Soleil还提供了经过精心挑选的葡萄酒搭配系列来配合东、西方风味。夜幕降临，餐厅呈现不一样的变化，大理石的空間，奢华的内部装饰和户外美景在月光下熠熠生辉，引人入胜。

Soleil不仅仅是一个餐厅，它也是对生活中美好事物的确幸，是一首味道、景观和声音的交响乐，在您离开海岸后仍会陪伴您很久。Soleil每周服务七天，提供午餐、晚餐和周日早午餐。



在巴厘岛努沙杜瓦区中心，美食爱好者迎来美食篇章-Table 8，东方美食的圣地。这家标志性餐厅的名字与中国文化中数字八的吉祥意义呼应，是正宗东方风味的宝库，是传统技能与当代烹饪精神的结合。

Table 8不仅仅是一家餐厅，它是一次穿越中国丰富美食的飞跃旅程。餐厅菜单由烹饪大师团队手工制作，是对复杂口味和传统食谱的坚持。餐厅的招牌菜肴，包括珍贵的澳大利亚三头原只鲍鱼炖野蘑菇、酱油清蒸原条石斑鱼、“港式”高汤/炖汤，以及竹节虾或咸蛋酱炸虾。

点心爱好者将在这里找到他们的美食天堂，这里有超过40多种最受喜欢的菜肴，既正宗又美味。此外，Table 8的氛围和菜单一样迷人，餐厅提供中式自助餐，展示了中国各个地区的美食，每道菜都体现了东方美食的多样性和深度。餐厅室内空间沐浴在白天的自然光线中，突显着优雅的；制作精美的佛塔，传统木制框架，中国风格的画作，和柔和的印花插图，构成经典与现代元素的和谐融合。当夜幕降临，餐厅呈现了巧妙的变化，灯光为奢华的内饰投射出温暖的光芒，营造出一种既奢华又舒缓的迷人的氛围。

Table 8还拥有独家的“慈禧”包厢，这是一间以中国慈禧太后为灵感的私人用餐套间。这个包厢有着反映“慈禧”太后那个时代的艺术品，让您的视觉充满历史和奢华感。对于钟情精致事物的客人来说，Table 8的“茶大师”是一个体现茶启示，和结合视觉的一次盛宴。在这里，您可以探索各种直接从中国进口的优质茶叶，每种茶叶都有自己独特的故事和风味特征，包括功夫茶的专业表演，以及为心中充满欢乐时才会绽放的招牌花茶。

Table8 每周服务七天，接待客人享用午餐和晚餐，提供全天候的单点菜单，满足各种口味和需求。每次用餐都是一场盛事，每道菜都是杰作，每次光临都是难忘的体验。

Table 8不仅仅是一家中餐馆，也是一个颂扬东方食谱辉煌的目的地，每一口都带您踏上穿越中国丰富美食的旅程。因此，无论您是想要舒适的点心还是丰盛的中式美食，巴厘岛努沙杜瓦穆丽雅度假村的Table 8都在等待您来体验感官放松，和提升用餐体验到新的高度。





The Cafe是穆丽雅独特和富有远见的餐厅概念，重新定义了巴厘岛的餐饮体验，这家卓越的餐厅不仅仅提供美食，还提供了世界各地无与伦比的全球美食之旅，让你穿越世界去体验美食的旅程，使其成为岛上最令人向往和垂涎的用餐目的地之一。

The Cafe 以营造“餐厅”氛围为核心理念，它不仅仅是一家餐厅，而是一个美食圣地，简单的优雅，和让人想起自然的宁静，和海滩的色调在这里交汇。这个一体化以及广阔空间的设计堪称大师级的融合，各种开放式厨房无缝融入餐厅的结构中，营造出建筑、室内设计和烹饪文化的和谐交融。

The Cafe 的美食经过精心策划，以满足最挑剔的味蕾。每个区域都是通往世界不同美食地区的通道，提供正宗且令人垂涎欲滴的菜品。包括，从日本区的新鲜生鱼片和寿司卷，到韩国区的烧烤精选，每一道菜都在体现其起源文化。东南亚区供应美味的冬阴功和泰式沙拉，而印度区则提供异国情调的黄油鸡和烤饼都让人味蕾和感官愉悦。西式区

更不容错过，这里有最正宗的意大利面和牛排。对于那些喜欢吃甜品的客人来说，独特的甜点区是一个梦幻般的存在，里面满溢着巧克力喷泉、自制冰淇淋和雪葩的轮盘、天堂般的蛋糕以及其他甜品的创新选择。

The Cafe 的设计利用了高度、层次来营造出既令人印象深刻又充满热情感的环境。餐厅的现代设计，以及来自全球各地的精致艺术品装饰，使其成为从休闲用餐到盛大庆祝活动等各种场合的完美选择。

The Cafe最多可容纳400人包括室内和室外，无论是室内还是户外，都能够满足各种用餐体验的需求。餐厅开放时间包括早餐和晚餐。The Cafe 是一个将世界各地的美食汇集在一起的美食目的地，打造出既多样又美味的味觉盛宴。





Edogin位于穆丽雅度假村海滨长廊层的精致环境中，是穆丽雅美食中一块熠熠生辉的瑰宝。在这里，日本美食的丰富传统与现代气息融为一体，营造出既时尚又迷人的氛围。餐厅以棕色和金色的内饰高雅的融合，为难忘的用餐体验奠定了完美基础。

在Edogin，日本料理艺术的理念得到了全面的体现。这里相信食物不仅是满足味蕾，还应该满足所有五种感官，这一信念在用餐体验的各个方面都很明显。每道菜肴都经过精心制作，以视觉上令人惊叹的方式呈现，并且采用始终新鲜的食材制成。这种对质量和细节的承诺使Edogin成为日本美食爱好者真正的天堂。

餐厅丰富的菜单涵盖了日本美食的全方位享受，从热烈的铁板烧到精致的寿司和刺身的细腻风味。Robatayaki系列提供传统日本烧烤的味道，最新鲜的食材在开放式厨房中烤至完美。对于那些寻求沉浸式的身临其境烹饪体验的人来说，每晚的Edogin自助铁板烧、天妇罗、寿司和刺身提供

了日本美食的最佳之选。在这里，厨师的技艺只有与食材的品质互相匹配，才能做出既精致又正宗的菜肴。

Edogin的菜单证明了日本料理美食的多样性和丰富性。搭配精选的招牌清酒、日本传统礼仪茶和国际美酒，让每一次用餐都是味蕾和风味的盛宴

餐厅还有一个铁板烧烹饪台，客人可以在这里近距离观赏厨师的烹饪表演。对于寻求更私密的用餐体验的客人，Edogin的私人包间可以容纳10人，提供了完美的用餐环境。

Edogin不仅仅是一家餐厅，它是一个将日本美食精髓呈现于用餐时刻的目的地，每道菜都讲述着一个故事，每次享受美食都会留下难忘的印象。无论是铁板烧的滋滋响声，寿司的鲜美，还有涮涮锅的舒适温暖，Edogin都在巴厘岛提供了正宗和真正的日本风味。餐厅每天开放午餐和晚餐，这里是烹饪艺术与日本款待文化相结合的地方，创造一种既满足又难忘的体验。





位于巴厘岛努沙杜瓦区的穆丽雅度假村，奢华的甜品世界 Cannelé 正在等待您的光临。精致的糕点店通过精心手工制作，重新定义了甜品的奢华享受。

Cannelé 位于奢华的穆丽雅酒店区域内，从其露台上可欣赏到游泳池和海洋的全景，为享用精美糕点和招牌下午茶提供了完美的景观。无论客人是与家人分享这美味佳肴，还是亲自品尝，Cannelé 都承诺为您带来无与伦比的奢华品味体验。

走进 Cannelé，您将进入一个充满优雅和精致的世界。室内散发着奢华的气息和柔和的曲线；展示的精美巧克力甜品以及季节性的美味令人赞叹。客人可以见证每件甜品创作的精细过程，提升了他们的体验感与参与感。

Cannelé 通过将法国糕点工艺与当地食材相结合，来体现印度尼西亚风味的丰富多样。从芳香的金塔马尼橙子到手工蜂蜜，每一款甜品都捕捉到了印度尼西亚自然资源丰富的精髓。糕点店还提供来自印度尼西亚不同地区的精选咖啡和茶，每种咖啡和茶都呈现出其独特的风味

旅客们可以通过Cannelé 的独家礼品系列来增强他们的旅程收获，其中包括精心制作的创意糖果和招牌美食。无论是寻求珍贵的纪念品还是美味的个人享受，Cannelé 的甜品都可以轻松地将法式糕点的优雅与印度尼西亚的丰富多样化口味结合起来。



For further information, please contact:

Communications Department

T: +62 361 301 7777

Address:

Jl. Raya Nusa Dua Selatan, Kawasan Sawangan,
Nusa Dua, Bali, Indonesia

www.themulia.com



TheMuliaBali