



THE MULIA, MULIA RESORT & VILLAS  
NUSA DUA - BALI



# SOLEIL

발리 누사 두아의 최적의 해변에 위치한 더 물리아, 물리아 리조트 & 빌라스의 솔레일은 미식의 예술과 해변의 고요함이 만나는 곳, 단순한 레스토랑이 아닌 여러분의 이상적인 목적지가 될 것입니다. 솔레일이 추구하는 요리는 지중해의 매력과 이국적인 범아시아 요리가 자연스럽게 어우러지는 미식 세계로 여러분을 초대합니다.

지평선과 바다가 맞닿은 드넓은 곳을 상상해 보세요. 마치 꿈에서 깬 것처럼 고요하고 아름다운 장소, 이곳이 바로 솔레일이 자리한 곳으로, 발리의 고급 다이닝을 선도하는 미식의 중심지입니다. 레스토랑의 디자인은 우아함과 편안함을 절묘하게 조화시킨 작품과도 같고, 두 개의 호화로운 날개는 고전적인 색조로 실내가 장식되어 있습니다. 대리석 바닥과 정교한 디테일이 눈길을 끄는 한편, 발리에서 영감을 받은 신비한 조각상들이 물리아를 상징하는 수영장 양 옆으로 멋지게 서 있습니다.

솔레일에서는 모든 식사가 감각적인 즐거움의 여행입니다. 파노라마 오션뷰를 배경으로 점심 식사를 시작해 보세요. 셰프의 완벽을 향한 헌신이 이를 증명하 듯, 다양한 수제 파스타를 즐길 수 있고, 해가 지면서 황금빛으로 물드는 저녁, 잊지 못할 저녁 식사를 위한 완벽한 분위기가 만들어집니다.

솔레일의 본질은 다양성과 품질에 있습니다. 레스토랑은 다채로운 식사의 섀데이 브런치를 자랑하며, 육즙이 풍부한 구운 고기와 신선한 해산물부터 다양한 일품요리에 이르기까지 다양한 요리를 맛볼 수 있습니다. 그러나 솔레일의 미식 여행은 일요일에 그치지 않습니다. 매일 손님들은 정통 지중해 해산물 요리와 현지에서 엄선한 최고의 범아시아 요리를 즐길 수 있습니다.

오픈 플레임 키친은 요리 팀의 기술을 보여주며 요리를 하나의 공연 예술로 탈바꿈 시킵니다. 그리고 이 경험을 더욱 높이기 위해 솔레일은 동서양의 풍미를 보완하는 신중하게 선정한 와인과 함께 페어링을 제공합니다. 밤이 되면 레스토랑은 대리석 공간과 고급스러운 실내외 공간이 달빛 아래서 빛나며 화려하게 변신합니다.

솔레일은 단순한 다이닝 목적지가 아니라, 삶의 아름다운 순간을 기념하는 곳입니다. 솔레일은 풍미, 시각, 소리의 교향곡으로, 이 곳을 떠난 후에도 오랫동안 기억에 남을 것입니다. 솔레일은 점심, 저녁, 그리고 일요일 브런치로 여러분을 맞이합니다.



발리 누사 두아의 중심부에 미식 애호가를 위한 새로운 장이 열립니다 - 오리엔탈 요리의 성지, 테이블8입니다. 중국 문화에서 길조를 상징하는 숫자 8의 의미를 담은 이 시그니처 레스토랑은 전통과 현대 요리의 철학이 만나는 곳에서 진정한 맛의 보물과 같은 의미를 제공합니다.

테이블8은 단순한 레스토랑이 아니라, 풍부한 중국 요리의 장을 여행하는 곳입니다. 요리 장인들이 손수 만든 메뉴는 다채로운 풍미와 시간을 초월한 레시피를 선물합니다. 대표 요리로는 호주산 삼미전복을 야생 버섯과 함께 조린 요리, 간장으로 찐 전체 가재, 홍콩 스타일의 최상급 육수로 졸인 랍스터, 그리고 소금 계란 소스로 볶은 새우 요리가 있습니다.

딤섬 애호가들은 이곳에서 천국을 발견할 것입니다. 40여 가지의 정성 가득한 엄선 메뉴로 준비되어 있습니다. 또한, 레스토랑은 각 요리가 동양 요리의 다양성과 깊이를 증명하는 지역별 인기 요리를 제공하는 중국식 뷔페를 제공합니다. 테이블8의 분위기는 메뉴만큼 매력적입니다. 낮에는 자연광이 공간을 채워 우아한 장식을 강조하며, 고전적 요소와 현대적 요소가 조화를 이루고 아름답게 제작된 파고다, 전통적인 목재 프레임, 그리고 중국에서 영감을 받은 그림과 삽화의 부드러운 프린트가 어우러져 있습니다. 밤이 되면 레스토랑은 예술적인 조명으로 호화로운 인테리어에 따뜻한 빛을 비추며 편안하면서도 매혹적인 분위기를 조성합니다.

테이블8은 또한 중국의 서태후에서 영감을 받은 독점적인 서태후 스위트룸을 방불케 합니다. 그녀의 시대를 반영한 예술 작품으로 장식된 이 공간은 역사와 사치가 깃든 독특한 식사 경험을 제공합니다.

세련된 취향을 가진 분들을 위해 테이블8의 티 마스터는 새로운 경험을 선사할 것입니다. 이곳에서는 중국에서 직접 수입한 다양한 프리미엄 차잎을 시음할 수 있으며, 각각 고유한 이야기와 풍미, 역사를 가지고 있습니다. 또한, 쿵푸 차 공연과 마음이 기쁨으로 가득 찰 때만 피어나는 시그니처 블루밍 티를 특별히 경험할 수 있습니다.

테이블8은 일주일 내내 운영되며, 점심과 저녁식사를 제공합니다. 하루 종일 이용 가능한 일품 메뉴는 모든 입맛과 취향을 만족시킵니다.

이곳은 매 식사가 특별한 행사처럼 느껴지며, 모든 요리가 걸작이 되고, 이곳에서의 식사는 결코 잊을 수 없는 경험이 될 것입니다.

테이블8은 단순한 중국 레스토랑이 아닙니다. 동양 요리의 화려함이 정의되는 곳으로, 매 한 입 한 입이 중국의 풍부한 미식로를 여행하는 경험을 제공합니다. 따라서 딤섬의 편안함과 중국 진미의 화려함, 이 모든것을 제공할 발리 누사 두아의 더 물리아, 물리아 리조트 & 빌라스에 위치한 테이블8이 여러분의 감각을 만족시키고 식사 경험을 새로운 차원으로 끌어올리기 위해 기다리고 있습니다.





더 카페는 물리아가 선보인 혁신적인 개념으로, 발리에서의 식사 경험을 재정의합니다. 전 세계의 각 국의 미식 여행을 제공하는 이 특별한 장소는 단순히 음식을 제공하는 것이 아니라, 세계 미식의 경로를 여행하는 경험을 선사합니다. 이로 인해 카페는 발리 섬에서 가장 인기있는 다이닝 목적지 중 하나가 되었습니다.

다이닝 룸의 분위기를 깊이 중시하는 더 카페는 단순한 레스토랑을 넘어, 자연과 해변을 연상시키는 간결한 우아함과 평화로운 색조가 어우러진 성역입니다. 이 넓은 공간의 디자인은 다양한 오픈 키친이 레스토랑의 구조에 자연스럽게 통합되어 건축, 인테리어 디자인, 미식 문화가 조화를 이루는 걸작입니다.

더 카페의 제공 메뉴는 다양하고 까다로운 입맛을 만족시키기 위해 세심하게 연구됩니다. 각 스테이션은 세계의 다양한 지역으로 통하는 문을 열어주며, 정통을 추구하고 동시에 맛있는 요리를 제공합니다. 신선한 사시미와 스시 롤이 있는 일본 코너부터, 바베큐 선택이 있는 한국 섹션, 동남아시아 스테이션의 맛있는 퐁암공과 태국 샐러드, 이국적인 버터 치킨과 난(Naan)이 있는 인도 섹션까지, 서양 코너는 즉석에서 만드는 파스타와 스테이크로 감각을 만족시킵니다. 달콤한 것을 좋아하는 분들을 위해, 전용 디저트 룸은 초콜릿 분수, 다양한 홈메이드 아이스크림과 샤베트, 다채로운 케이크 및 달콤한 디저트로 가득 차 있습니다.

더 카페의 디자인은 규모, 스크리닝, 그리고 다양한 재료를 활용하여 인상적이면서도 따뜻하게 반기는 분위기를 만듭니다. 전 세계의 섬세한 예술 작품으로 장식된 현대적인 디자인은 더 카페를 캐주얼한 식사부터 대규모 축하 행사까지 모두 만족하는 완벽한 장소로 만듭니다.

최대 400명이 실내외에서 식사할 수 있는 더 카페는 다양한 식사 경험을 제공할 수 있도록 갖춰져 있습니다. 아침 식사와 저녁 식사를 제공하며, 더 카페는 세계의 다양한 맛이 어우러져 함께 조화를 이루는 장소입니다.





물리아 리조트의 산책을 즐기는 장소에 위치한 에도킨은 물리아의 미식 중심에서 가장 빛나는 보석입니다. 일본 요리의 풍부한 전통이 현대적인 감각으로 기념되는 이곳은 세련되면서도 따뜻한 분위기를 자아냅니다. 브라운과 골드의 세련된 조화로 장식된 인테리어는 잊지 못할 식사 경험을 위한 무대를 제공합니다.

에도킨에서는 일본 요리 예술의 철학이 적극 반영되었습니다. 음식의 맛 뿐만 아니라 오감 모두를 만족시켜야 한다는 믿음이 식사 경험의 모든 측면에서 드러납니다. 각 요리는 세심하게 준비되며 시각적으로 놀라운 방식으로 제공되며, 항상 신선한 재료로 만들어집니다. 이러한 품질과 세부 사항에 대한 헌신은 에도킨을 일본 요리 애호가들에게 진정한 안식처가 됩니다.

레스토랑의 광범위한 메뉴는 일본 요리의 모든 매력을 아우릅니다. 테판야키의 화려한 공연부터 스시와 사시미의 섬세한 품미까지 다양합니다. 로바타야키 섹션에서는 전통 일본식 바비큐를 맛볼 수 있으며, 신선한 재료를 오픈 키친에서 완벽하게 구워냅니다. 몰입감 있는 미식 경험을 원하는 분들을 위해, 에도킨의 매일 밤 '올 유 캔 잇' 테판야키, 템푸라, 스시, 사시미는 일본 요리의 정수를 경험할 수 있는 여행이 됩니다. 여기서 셰프의 기술은 재료의 품질에 의해 뒷받침되어, 요리는 정교하면서도 정통한 맛을 자랑합니다.

에도킨의 일품 메뉴는 일본 요리의 다양성과 풍부함을 증명합니다. 시그니처 사케, 일본식의 차, 그리고 국제 와인과 함께 제공되는 각 식사는 품미와 향기의 축제입니다.

레스토랑에는 또한 테판야키 카운터가 마련되어 있어, 손님들은 셰프들의 요리 공연을 가장 가까이에서 관람할 수 있습니다. 더 아늑한 식사 경험을 원하는 분들을 위해, 에도킨의 10인 수용 가능한 프라이빗 다이닝 룸은 완벽한 환경을 제공합니다.

에도킨은 단순한 레스토랑이 아닙니다. 일본 식사의 본질이 생생하게 구현된 목적지로, 각 요리가 이야기를 전하며, 매 방문마다 잊을 수 없는 인상을 남깁니다. 테판야키의 지글거림, 스시의 신선함, 샤부샤부의 편안함 등, 에도킨은 발리의 중심에서 일본의 정수를 제공합니다. 매일 저녁식사를 운영하며, 이곳은 미식 예술과 현대의 예술이 만나는 곳으로, 만족스럽고 잊을 수 없는 경험을 창출합니다.



# Cannelé

발리 누사 두아의 더 몰리아, 몰리아 리조트 & 빌라스에서 고급스러운 캐넬레의 세계가 여러분을 기다립니다. 이 고급스러운 파티세리는 세심하게 제작된 장인의 디저트 선택으로 럭셔리한 새로운 정의를 쓰고 있습니다.

몰리아 리조트의 메인 공간에 자리한 캐넬레는 테라스에서 수영장과 바다의 파노라마 전망을 제공하며, 정교한 패스트리와 시그니처 오후 하이티를 즐기기에 완벽한 배경을 제공합니다. 손님들께서 맛있는 디저트를 사랑하는 이들과 함께 나누거나 선물로 준비할 수 있는, 이 곳 캐넬레는 더없이 만족스러운 럭셔리와 행복한 맛의 경험을 약속합니다.

캐넬레에 들어서면 우아함과 세련됨의 세계에 들어오게 됩니다. 내부는 부드러운 곡선과 화려한 초콜릿 제품 및 계절 한정 디저트 전시로 럭셔리한 분위기를 자아냅니다. 손님들은 각 창작물의 세심한 제작 과정을 목격할 수 있으며, 이는 디스플레이가 투명하고 더욱 몰입감 있게 만들어 줍니다.

캐넬레는 프랑스 제과 기술과 현지에서 조달한 재료를 혼합하여 인도네시아의 풍부한 맛의 장을 선보입니다. 향긋한 키타마니 오렌지부터 장인의 꿀까지, 각 창작물은 인도네시아의 자연과 풍요로움을 담고 있습니다. 이 파티세리는 또한 다양한 인도네시아 지역에서 엄선한 커피와 차를 제공하며, 각 지역의 독특한 풍미가 음료에 더해집니다.

여행객들은 캐넬레의 독점 기프트 컬렉션을 통해 여행을 더욱 특별하게 만들 수 있습니다. 정교하게 제작된 과자와 시그니처 요리 창작물이 포함된 이 컬렉션은 소중한 기념품이나 즐거운 여행 간식으로 적합합니다. 캐넬레의 테이크아웃 제품은 프랑스 제과의 우아함과 인도네시아의 다양한 맛을 적절히 결합하여 여러분께 제공합니다.



**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](http://www.themulia.com)



TheMuliaBali