

田邊到海邊，異國食物戀

住在蒼谷，不愁找不到美食，因為這裡聚居許多外國人，周邊發展出各式異國餐廳，Amy推薦了幾家她的口袋名單：巴黎銀塔餐廳侍酒師經營的Sip、美式Naughty Warong、法國米其林主廚的joLi家庭式餐廳、Metis法國料理、Mozaic Beach Club海濱法國餐廳。當然啦，就停留一個晚上，我們可無法通吃，最後為晚餐和隔天午餐各選了一家。

Warisan 法式田園餐廳 [web](http://www.warisanrestaurant.com)

提起克羅柏坎地區的法國餐廳，1991年開始的Warisan可說極具知名度與代表性。四年前重新整修後，轉型成結合精品店、藝廊、旅館和餐廳的複合式經營。Warisan除標榜法式與地中海料理，也巧妙融入峇里香料和食材，像是Homemade Tagliatelle也就是香料燻雞，需把香料塞進雞肚子烤六個小時才完成的費工料理；而為維持精緻法國料理的傳統，經理兼侍酒師的Jean也為餐廳設計了六道式套餐，搭配他精心挑選的佐餐酒。水明漾、克羅柏坎一帶的法國餐廳不少，Warisan是其中的平價好選擇，它的地點也不錯，旁邊就是一片稻田景觀，讓美景為美食加分。

La Lucciola 義式海景餐廳 [tel](tel:+62-361-730838) +62-361-730838

擁有綿長沙灘的Petitenget Beach是蒼谷附近規模最大、也是我覺得最漂亮的海灘，來到旁邊的La Lucciola餐廳，我心裡就想：嘿，選對了！

La Lucciola直接面向海景，用茅草、木材搭建的兩層樓開放式建築視野極佳。這裡從早餐就開始營業，午餐每天換菜單，服務生堅持12點才能點餐，不知情的我們來太早，但也無妨，就先點杯飲料暖胃，早晨的海邊有涼涼的風，而且太陽剛好被房子擋住，坐在戶外看海很舒服。La Lucciola是義大利料理，有五道式每日特餐，也可單點前菜、主菜到甜點，我沒西方人那麼講究，隨性點了搭配節瓜花、番茄、bocconcini起士、巴西利的前菜，和panino三明治，注重橄欖油、起士調味的義大利料理，在清爽中帶著豐厚滋味，不知道是不是心理作用，覺得和海景很搭。

寧靜與熱情，Berawa 與 Echo Beach

沿著西南海岸發展起來的蒼谷，車程5到15分鐘距離就有好幾處海灘，從Dea Villas出發，往海神廟的路上可來到Berawa Beach和Echo Beach。Berawa腹地不大，觀光客和商店不多，有衝浪客出沒，也是Amy最愛來散步的寧靜海灘。以岩岸為主的Echo Beach是人潮較多的觀光點，這裡更是知名的衝浪海灘，餐廳的露天座位沿著岸邊一字排開，白天戲



01 La Lucciola的義式三明治Panino。
02 La Lucciola面向海景視野超讚。
03 Warisan的香料燻雞義大利麵融入峇里島傳統美味。

