

Festive
Sunsation
フェスティブ ガイド 2025-2026



年末年始のご挨拶

今年も、アヤナバリで特別な季節をお祝いする 때가やってきました。

ジンバランの光と海風に包まれ、穏やかな空の移ろいが、
心ほどける集いと新たな発見の気配をそっと奏でます。

この季節ならではのイベント、洗練されたお食事、
そしてここでしか出会えない特別な体験をご用意しました。
2025年を締めくくり、新しい年の光をお迎えする今、
皆さまと分かち合う至福の瞬間を楽しみにしております。

アヤナバリで一緒に祝う機会をお選びいただき、心より御礼申し上げます。

素晴らしい年末年始でありますよう、心から祈念いたします。

心を込めて



ジョルダノ ファジオリ

ジンジャーブレッド デコレーションパーティー

オーキッドラウンジ

2025年12月6日 | 午後3時 - 6時

オーキッドクッキングスクールにて開催されるアヤナのジンジャーブレッドハウスデコレーションパーティーにご参加ください。ご自身でジンジャーブレッドハウスを作り上げた後は、リンパローンで楽しいゲームやアクティビティをお楽しみいただけます。カナッペを味わいながら、一大切な方々と楽しいホリデーの思い出を作りましょう。

料金:

大人：IDR 280,000++

7歳以上のお子様：IDR 150,000++

6歳以下のお子様は無料でスナックやドリンクをお楽しみいただけます。

ご予約は前日までをお願いいたします。アヤナアプリまたはコンシェルジュにてご予約いただけます。

料金には10%のサービス料と11%の政府税が加算されます。



ツリーライティングセレモニー

リンパロビー

2025年12月6日 | 午後6時 - 8時

クリスマスシーズンの幕開けを、リンパロビーのツリー点灯式でお祝いしましょう。
懐かしいクリスマスキャロル、お子様向けのゲームやサプライズ、そして季節の味覚を贅沢に取り揃えました。
サンタクロースの特別な初登場が、この夜の魔法をさらに彩ります。





フェスティブ アフタヌーンティー & クラフトカクテル

ダマール、ユニーク、オーキッド、アヤナファーム
2025年12月22日 月曜日 - 2026年1月3日 土曜日
午後2時 - 5時

このフェスティブシーズンに、優雅なアフタヌーンティー体験で共に過ごすひとときを祝いましょう。季節のスイーツと職人技が光る特製メニューの調和をお楽しみいただき、心温まる思い出を紡ぎます。静謐な空間で提供される祝祭のカクテルが、午後のひとときをさらに彩ります。

料金：

大人：IDR 380,000++（お子様向けアラカルトメニューあり）

カクテル：1杯 IDR 160,000++より

メニュー

セイボリーセクション

ターキーサンドイッチ、野菜のタルトレットサンドイッチ、
パンダンロールのサーモンムースサンドイッチ、
牛肉のプルコギとアボカドマッシュのサンドイッチ

ペストリー各種

ピスタチオルラード、エッグノッグのシュークリーム、
ラズベリーブロンディーズ、レモンゼリーのブランケット、
トフィーバニラサブレ

ケーキとスイーツ

チョコレートキャラメル プッシュド ノエル、マンゴーパ
マンゴーミントのコンポートとムースケーキ、

スコーン：ストロベリージャム、オレンジマーマレード、
バニラマスカルポーネクリーム

ご予約は前日までをお願いいたします。アヤナアプリまたはコンシェルジュにてご予約いただけます。
料金には10%のサービス料と11%の政府税が加算されます。

ッションフルーツ、



クリスマスイブディナー

サミサミ

2025年12月24日 | 午後5時30分 - 11時

エンターテイメント: アコースティックトリオ

サミサミで、思い出に残るクリスマスイブをお過ごしください。
特別なクリスマスメニューと伝統的なイタリアの味覚がお待ちしております。
きらめく海を眺めながらお食事をお楽しみください。
ギターソロの演奏が、温かく華やかなクリスマスの夜を演出します。

料金:

アラカルト

メニュー

アグアチレソース添え 鮪のティラディート
キハダマグロのたたき、ピスタチオクラムブル、
赤生姜のゼリー、魚卵、コリアンダー、ハラペーニョ

仔牛の頬肉トルテリーニ

パルマハムのクリスピー、パルメザンチュイル、
ビーフジュ、削りトリュフ、マイクログリーン

バターポーチしたロブスターのロワイヤル

スモークホタテのカルパッチョ、旬野菜のモザイク仕立
て、ポレンタ、アヴルーガ、ディルクラッカー、シェル
フィッシュのジュ

トリュフチキンウェリントン

ビーフペーコン、トリュフマッシュルームデュクセル、ほうれん草、
サフランマッシュポテト、アスパラガス、チキンジュ

チョコレートチェリーマルキーズユールログ

ココアニブブラウニー、エッグノッグアイスクリーム

ご予約は前日までをお願いいたします。アヤナアプリまたはコンシェルジュにてご予約いただけます。

料金には10%のサービス料と11%の政府税が加算されます。

クリスマスイブ ビュッフェディナー

パディレストラン

2025年12月24日 | 午後6時30分 - 10時30分

エンターテイメント：バリ伝統舞踊

アジアの薫り高いスパイスとホリデーの人気メニューが会おう、クリスマスイブ限定ビュッフェです。ご家族やご友人とともに、華やかなバリ舞踊のステージを楽しみ、心に残るひと夜をお過ごしください。

料金：

大人1名様 IDR 950,000++

お子様（4-11歳）1名様 IDR 450,000++

ウェルカムドリンクが含まれます

ご予約は前日までをお願いいたします。アヤナアプリまたはコンシェルジュにてご予約いただけます。
料金には10%のサービス料と11%の政府税が加算されます。





クリスマスイブ ディナー

トゥゲ

2025年12月24日 | 午後6時30分 - 10時30分

エンターテイメント：ソロアコースティックギター

クリスマスイブを、心温まる世界各国の家庭料理でお祝いしましょう。
フェスティブの夜に喜びと一体感をもたらすよう、心を込めて用意
いたしました。温かく記憶に残るホリデーの雰囲気の中で、世界各国の
美味しい定番料理をお楽しみください。

料金：
アラカルト

メニュー

本日のフェスティブフィッシュ
黒鯛のソテー、カリフラワーピューレ、
アスパラガス、チェリートマト、アーティチョークの
バリゴール、アサリのエマルジョン

鴨モモ肉の低温調理
じっくり煮込んだ鴨の脚、ポテトリヨネーズ、
ほうれん草のソテー、チェリートマト、
ブラッドオレンジのジュス

フィレ ド ブフ
オーストラリア産ブラックアンガス牛フィレ肉
メルローソース、ベビーズッキーニ、ポテト、
季節の野菜

ラムシャンク アッラ ミラネーゼ
煮込みラムシャンク、オリエンタルスパイス、
サフランリゾット、蒸しアスパラガス

ご予約は前日までをお願いいたします。アヤナアプリまたはコンシェルジュにてご予約いただけます。
料金には10%のサービス料と11%の政府税が加算されます。





クリスマスイブ ディナー

ダヴァステーキ&シーフード

2025年12月24日 | 午後6時 - 11時

エンターテインメント：サククス&ギターデュオ

この夜のために丁寧に仕立てた厳選ステーキとシーフードで、忘れたいクリスマスイブをお過ごしください。生演奏の調べが上品な華やぎを添え、心に残る祝夜へと導きます。

料金：

アラカルト

メニュー

ホタテのセビーチェ

スイカとアグアチレ、ラディッシュの漬物、ライムゼリー

タコとエビの炭火焼き

クリーミーコーン、ワンカイナソース、トマトコンフィ、
ピクルスオニオン、ブラックオリーブパウダー

スモークポークベリーステーキ

スパイスが香るサツマイモピューレ、2種類のアスパ
ラガス、チミチュリソース、ライム

鴨胸肉の真空調理

フォアグラ、シイタケ、バターナッツスクワッシュのパヴェ、
ラズベリーダックソース

チョコレートチェリーマルキーズユールログ

カカオニブブラウニー、エッグノッグアイスクリーム

ご予約は前日までにお願いたします。アヤナアブリまたはコンシェルジュにてご予約いただけます。
料金には10%のサービス料と11%の政府税が加算されます。

地中海風 クリスマスイブ ディナー

スクーザ

2025年12月24日 | 午後5時30分 - 11時

エンターテイメント: アコースティックトリオ

季節のあたたかさを感じながら、特別な地中海風のアラカルトメニューをお楽しみください。本格的な素材と華やかな一皿の芸術が織りなす料理の数々が、ホリデーシーズンにふさわしい、調和のとれたダイニング体験へと皆さまを誘います

料金：
アラカルト





メニュー

アミューズ プーシュ

ブラックタコス、和牛、トリュフマヨネーズ

サーモンタルタル

フレッシュサーモンタルタル、オリーブ、トマト、
地中海風キヌアサラダ、ザジキソース、冷製キュウリスープ

ブラックラビオリ

イカ墨ラビオリ、エビ、クリーミーなロブスタービスク、ズッキーニの花

ミラノ風ポークチョップ

パン粉をまぶしたポークチョップ、カポナータ風野菜、
クリスピーポテト、タルタルソース

チョコレートチェリーマルキーズ クリスマスログ

カカオニブブラウニー、エッグノッグアイスクリーム

ご予約は前日までにお願いいたします。アヤナアプリまたはコンシェルジュにてご予約いただけます。
料金には10%のサービス料と11%の政府税が加算されます。



シーサイド クリスマスイブディナー

キシック シーフード&グリル

2025年12月24日 | 午後5時30分 - 11時

エンターテイメント：バリ島の伝統的なジェゴグ演奏

インド洋を望むビーチフロントで、クリスマスイブの魔法のようなディナーをお楽しみください。地元の魚市場から着想を得たシェフの特製料理を味わいながら、バリ島ジェゴグ楽器の独特な旋律が、お祝いの夜に魅力を添えます。

料金：

アラカルト

メニュー

スロボアヤム

クリスピーチキンのモモ肉、濃厚
ココナッツカレースープ、野菜添え

イカンウオク

本場インドネシアマナド風スパイスフィッシュ、
野菜、レモンバジル添え

サテチャンプル

エビ、牛肉、鶏肉のサテ、サンバル添え

チョコレートチェリーマルキーズユールログ

カカオニブブラウニー、エッグノック

アイスクリーム

ご予約は前日までをお願いいたします。アヤナアプリまたはコンシェルジュにてご予約いただけます。料金には10%のサービス料と11%の政府税が加算されます。

ペスタロブスター

キシック シーフード&グリルの栈橋

2025年12月24日、25日および31日

午後5時30分 - 11時

エンターテイメント：バリ島の伝統的なバリジェゴグ演奏

静かな海を見下ろすプライベート栈橋で、ロマンティックなロブスターパーティーディナーをお楽しみください。厳選されたロブスター料理を味わいながら、波の音と月明かりが織りなす幻想的な夜景が、特別な夜を彩ります。

料金:

大人お一人様 IDR 6,000,000++

スパークリングワイン1杯付き

※1テーブル2名様以上でのご予約が必須となります

メニュー

前菜

ロブスターのメダリオンサラダ

アボカドクレマ、イクラ、ラディッシュ、キュカメロン、オレンジの房、パッションフルーツドレッシング、食彩花

スープ

ロイヤルロブスタービスク

ロイヤルロブスター、ロブスタービスク、キャビア、ディルアイオリ

アントレ

ロブスターとエビのカルパッチョ

バターポーチドロブスター、エビ、マンゴーサルサ、イクラ、ハーブオイル、マイクログリーン

お口直し

パッションフルーツソルベ

メインコース

レインボーロブスターテールとモザイクタラの「ウェリントン」

レインボーロブスターテール、ポテトフォンダン、アスパラガス、ベビーキャロット、チェリートマトのコンフィ、キングオイスターマッシュルーム、ライトサフランクリームソース

デザート

チョコレートチェリーマルキーズクリスマスユール

カカオニブブラウニー、エッグノッグアイスクリーム

ご予約は日前までをお願いいたします。アヤナアプリまたはコンシェルジュにてご予約いただけます。

料金には10%のサービス料と11%の政府税が加算されます。



アンダーザシーデライト

琉璃宮シーフードレストラン

2025年12月24日、25日 | 午後5時30分 - 10時

リニューアルした広東海鮮レストランで、今シーズン最高の味をお楽しみください。ロブスター、カニ、エビ、アサリ、ムール貝、イカなど、海の幸を鮮やかな彩りで完璧な調理法で仕上げ、新鮮な野菜と共に提供、一口ごとに、安らぎと喜びのひとつをお届けします。

料金：

大人二名様IDR 3,288,000++

カクテル2杯または赤ワイン2杯付き

メニュー

シーフードセレクション

新鮮なロブスター、カニ、エビ、アサリ、ムール貝、イカを、四川麻辣、ガーリックバター、クラシックブラックペッパーの3種類の風味で調理

ご予約は前日までをお願いいたします。アヤナアプリまたはコンシェルジュにてご予約いただけます。
料金には10%のサービス料と11%の政府税が加算されます。





フェスティブ ディナー

カラン

2025年12月24～30日 | 午後5時30分 -11時

エンターテイメント：アコースティックトリオ

カランで、豪華なインドネシア料理と世界各国の料理でフェスティブシーズンをお祝いしましょう。伝統と革新が融合し、味覚を喜ばせる魔法のような饗宴をご体験ください。

料金：

アラカルト

メニュー

ツナキンマの葉包み

ツナのバリ風スパイス（ブンブ・ベ・パシ）、
レモングラス、青トマト、ジンジャーフラワー、サンバル マタ

トンセン カンビン

ジャワ風ヤギ肉の煮込み、甘辛のプロス、キャベツ、トマト

ナシゴレン バビ

豚肉の旨みをきかせたインドネシア風炒めご飯

アヤム グライバダ

スマトラ風 若鶏のやわらかな煮込み。濃厚なスパイス
香るココナツミルク、ジャックフルーツの煮込み、キャッサバの葉

ラビスレギット

パームシュガーのムース、コピョールココナツのジェラート、
ココナツクランブル、サリカヤソース

ご予約は前日までをお願いいたします。アヤナアプリまたはコンシェルジュにてご予約いただけます。
料金には10%のサービス料と11%の政府税が加算されます。



メキシカンスタイル クリスマスディナー

ユニーク ルーフトップバー&レストラン

2025年12月24日～25日 | 午後5時30分 - 11時

エンターテイメント：スペシャルライブバンド

ユニークでメキシコのフェスティブを体感してください。
本格的なフェスティブメニューと雰囲気、そしてエネルギッシュな
ライブ音楽をお楽しみいただけます。

料金：
アラカルト

メニュー

アルパストールトスターダ

マリネした豚肉、コーントルティーヤ、レタス、
柑橘系アイオリ、赤玉ねぎのピクルス、フェタチーズ、
カリカリリーク

ボークビビル

スパイス柑橘ソースでマリネした低温調理の豚肩肉、
チャロビーンズ、スパイシーコールスロー、
ソフトトルティーヤ

フィレテデレスコンチミチュリサルサ

牛ヒレ肉、ロースト根菜と玉ねぎ、チミチュリソース、
チャロビーンズ、ソフトトルティーヤ

デザートナチョス

シナモンをまぶしたソパビージャチップス、
マンゴー、ベリーソース、バニラとミントチョコレート
アイスクリーム

ご予約は前日までをお願いいたします。アヤナアプリまたはコンシェルジュにてご予約いただけます。
料金には10%のサービス料と11%の政府税が加算されます。

フェスティブバリニーズ ディナー&ショー

カンポン バリ

2025年12月24日、26日、28日、30日 | 午後6時 - 11時

エンターテイメント：ウェルカムダンス、パロン、ケチャ、ファイヤーダンス

祝祭の季節は、アヤナバリ内レストラン「カンポン バリ」へ。
島の名物料理を多彩に揃えたビュッフェディナーと、ケチャッダンス、
ファイヤーダンスの舞が彩る一夜を演出します。

料金:

大人お一人様 IDR 1,150,000++

お子様 IDR 550,000++(4-11歳)

ご予約は前日までをお願いいたします。アヤナアブリまたはコンシェルジュにてご予約いただけます。
料金には10%のサービス料と11%の政府税が加算されます。





クリスマスウィーク

ロックバー

2025年12月24日～30日 | 午後4時 - 午前0時

ロックバーで究極のクリスマスパーティーにご参加ください。

ゲストDJ、魅惑のマジシャンとダンスショー、特製カクテル、冷えたシャンパン、タバス、ギリシャをテーマにしたメニューをお楽しみいただけます。

思い出に残るディナーで終わりではありません。プレミアムドリンクとエンターテインメントで夜遅くまでお祭り気分を満喫しましょう。

エンターテインメントスケジュール：

12月24日：クリスマスサーカス：DJ、ダンスパフォーマンス

12月25日：DJ、ヴァイオリン演奏

12月27日：DJ、ダンスパフォーマンス

料金：

アラカルト

ご予約は前日までお願いいたします。アヤナアプリまたはコンシェルジュにてご予約いただけます。

料金には10%のサービス料と11%の政府税が加算されます。



ホリデーナイト at アフターロック

アフターロック

2025年12月24日～30日 | 午後7時 - 午前2時

アフターロック ミュージックラウンジで、音楽とダンスに満ちた刺激的な夜を過ごし、フェスティブシーズンを祝いましょう。トップDJ、ライブバンド、マジックショーからキャバレーまで多彩な特別エンターテインメントが繰り広げられる活気あふれる夜を、優雅で社交的な空間でお楽しみください。

エンターテインメントスケジュール：

12月24日：シークレットサンタ：ライブバンド、DJ、マジシャンショー

12月25日：シークレットサンタ：ライブバンド、DJ、マジシャンショー

12月27日：キャバレーショーナツクラッカー、DJ、ヴァイオリン演奏

料金：

アラカルト

ご予約は前日までにお願いいたします。アヤナアプリまたはコンシェルジュにてご予約いただけます。

料金には10%のサービス料と11%の政府税が加算されます。



クリスマス&ニューイヤー 鉄板焼きディナー

本膳

2025年12月24日-25日、31日

ランチ 12:00 - 14:30 | ラストオーダー 14:00

ディナー 18:00 - 22:00 | ラストオーダー 21:30

クリスマスと新年を、五感を満たす厳選された極上の鉄板焼きおまかせでお祝いしましょう。季節の食材を使った華やかなテイスティングメニューをご用意、ホリデーシーズンの集まりに心地よさと喜びをお届けします。

料金：

お一人様 IDR 2,500,000++

メニュー

A5黒毛和牛100gと赤ワイン1杯のセットメニュー

コース

前菜3種盛り合わせ

ロマーナのグリルサラダ

本日の刺身3種盛り合わせ

フォアグラ

季節の野菜

A5黒毛和牛 100g

ガーリックライス

アサリの味噌汁

漬物

デザート

コーヒーまたは紅茶

赤ワイン一杯

ご予約は前日までをお願いいたします。アヤナアプリまたはコンシェルジュにてご予約いただけます。
料金には10%のサービス料と11%の政府税が加算されます。

焼き肉 クリスマス & ニューイヤードイナー

炭膳

2025年12月24日、25日、31日

ランチ 12:00 - 14:30 | ラストオーダー 14:00

ディナー 18:00 - 22:00 | ラストオーダー 21:30

美しく仕立てた和牛料理が、クリスマスと年越しを上品に彩ります。
温かなぬくもりと洗練を携えて、記憶に残る夜をお過ごしください。

料金:

お二人様 IDR 3,000,000++

ご予約は前日までをお願いいたします。アヤナアプリまたはコンシェルジュにてご予約いただけます。
料金には10%のサービス料と11%の政府税が加算されます。

おまかせ黒毛和牛 セットメニュー

前菜

牛タルタル、キャビア、和牛巻き寿司

サラダ

ロマナサラダ

小皿料理

チャブチェ、キムチ、ナムル

メインコース

ブライムビーフ盛り合わせ：和牛タン、黒毛和牛、
和牛MB9+、ピッカーニャA5、和牛角巻き

本日のスープ

デザート

冷やしフルーツあんみつ：新鮮な
フルーツと日本のあんこ

コーヒーまたは紅茶

インドネシア産ブラックコーヒー、
ジャスミンティー、レモンティー、
日本緑茶からお選びいただけます



アジアンスパイス ビュッフェディナー

パディ

2025年12月27日、29日 | 午後6時30分 - 10時30分

パディレストランで、アジアンスパイス ビュッフェディナーを。
季節の祝いにふさわしい穏やかな夜を、タイ、インド、インドネシアの多彩な一皿
とともに伝統と香りが重なる余韻を、静かにご堪能ください。

料金:

大人お一人様 IDR 680,000++

お子様 IDR 300,000++ (4-11 歳)

ご予約は前日までにお願いたします。アヤナアプリまたはコンシェルジュにてご予約いただけます。
料金には10%のサービス料と11%の政府税が加算されます。





ニューイヤーズイブ イタリアンディナー

サミサミ

2025年12月31日 | 午後5時30分 - 11時

エンターテイメント：アコースティックトリオ

新年を優雅に迎えましょう。サミサミで、ジンバランの象徴的な夕日を眺めながら、4品のグルメなご馳走をご堪能ください。細部にまでこだわった祝祭の雰囲気の中で、新しい思い出に乾杯しましょう。

料金:

大人お一人様 IDR 1,780,000++

ディナーの後は、アヤナのセンターコア、ロックバー、ルナ ルーフトップバー、またはユニーク ルーフトップバーで開催されるカウントダウンパーティーにて、スパークリングワイン1杯を無料でお楽しみいただけます。

ご予約は前日までにお願いいたします。アヤナアプリまたはコンシェルジュにてご予約いただけます。
料金には10%のサービス料と11%の政府税が加算されます。

メニュー

アミューズ プーシュ

カニのタルタレット

カニのマリネ、リンゴとセロリ、魚卵、マヨネーズ

前菜

トマトのテリーヌ

トマト風味のテリーヌ、フリゼ、ブッラータ、トマトパウダー

アントレ

アニョロッティ

鴨肉の詰め物、パルメザンチーズ、松の実、鶏肉のソース

メイン

タラのコンフィ

ポテトパヴェ、カポナータ、ほうれん草、貝のソース

または

ローストビーフ

黒ニンニク、ローストカリフラワーのピューレ、

スモークリーキ、ペペロ・ヴェルデのソース

デザート

ジヴァラ チョコレート クレモソ

ヘーゼルナッツアイスクリーム、洋梨のコンポート、

温かいチョコレートブラウニー

ニューイヤーズイブ ステーキ&シーフード

ダヴァ ステーキ&シーフード

2025年12月31日 | 午後6時 - 11時

エンターテイメント：サックス&アコースティックギターデュオ

ダヴァ ステーキ&シーフードで、風味豊かで華やかな新年をお迎えしましょう。
熟練のグリル技術と厳選された食材が織りなす、彩り豊かな
5コースメニューがお祝いの始まりにぴったりです。

料金:

大人お一人様 IDR 1,950,000++

ディナー後は、アヤナのセンターコア、ロックバー、ルナ ルーフトップバー、
またはユニーク ルーフトップバーで開催されるカウントダウンパーティーにて、
スパークリングワイン1杯をお楽しみいただけます。

ご予約は前日までをお願いいたします。アヤナアプリまたはコンシェルジュにてご予約いただけます。
料金には10%のサービス料と11%の政府税が加算されます。



スターター

ハマチのセビーチェ

トマトレチェ デティグレ、レモンバジルソルペ、
トマトクランブル、カルーガキャビア

スープ

白トリュフとポテトとリーキのスープ

クリスピー63°エッグ、パルメザンポテトリゾット、
プレザオラチップス

バスター

ラビオロ

チーズ、ペルペッパークーリ、パルメザンフォンデュ

メイン

黒ダラのソテー

ズッキーニのテリーヌ、セロリラブのピューレ、
ズッキーニの花の衣、柚子のブルブランソース

または

和牛リブアイのグリル

ズッキーニのテリーヌ、ポテトフォンダン、
ズッキーニの花の衣、コニャックビーフソース

クレンザー

ライムシャンパングラニータ

マンゴーシャーベット、ミントリーフ

デザート

ジバラ チョコレート クレモーソ

ヘーゼルナッツアイスクリーム、洋梨のコンポート、
温かいチョコレートブラウニー

ニューイヤーズイブ シーフード ディナー

キシックシーフード&グリル

2025年12月31日 | 午後5時30分 - 11時

エンターテイメント：棧橋にてバリ島ジェゴグ演奏

新年はキシックの海辺で迎えましょう。最高級のシーフードをふんだんに使用したコースディナーをご用意、息を呑むようなサンセットを眺めながら、お料理を堪能ください。新年をスタイリッシュにスタートさせる、思い出に残るひとときとなるでしょう。

料金:

大人お一人様 IDR 2,250,000++

ディナーの後は、アヤナのセンターコア、ロックバー、ルナ ルーフトップバー、またはユニーク ルーフトップバーで開催されるカウントダウンパーティーにて、スパークリングワイン1杯をお楽しみいただけます。

ご予約は前日までをお願いいたします。アヤナアプリまたはコンシェルジュにてご予約いただけます。
料金には10%のサービス料と11%の政府税が加算されます。

メニュー

アミューズブッシュ

チキンベツコロッケ

サンバル マタ アイオリ、マイクログリーン

前菜

ルジャク イカン

マグロのロース肉、地元産フルーツのサルサ、アロマティック ドレッシング

クルウェックスパイで味付けした牛肉

牛肉のカルパッチョ、クルウェック、ビーフプロスと付け合わせ

クレンザー

パッションフルーツ シャーベット

メイン

コンロ風牛肉ショートリブ

32時間じっくり煮込んだショートリブ、キングオイスターマッシュルーム、

ベビーキャロット、煮込みポテト、塩漬け玉ねぎ、コンロソース

バターのロブスターテール

バターでポーチしたレインボーロブスターテール、ホタテ、
キングオイスターマッシュルーム、チェリートマトのコンフィ、
ベビーキャロット、サフランリゾット、ロブスタービスクソース

デザート

ジヴァラ チョコレート クレモソ

ヘーゼルナッツアイスクリーム洋梨のコンポート、

温かいチョコレートブラウニー

ニューイヤーズイブ 地中海料理

スクーザ

2025年12月31日 | 午後5時30分 - 11時

エンターテイメント：アコースティックトリオ

スクーザで地中海の味覚を堪能し、大晦日を華やかに彩りましょう。芸術的に仕上げられた特製料理、活気あふれる雰囲気、そして心のこもった乾杯で、思い出に残るひとときをお過ごしください。

料金:

大人お一人様 IDR 1,950,000++

ディナーの後は、アヤナのセンターコア、ロックバー、ルナ ルーフトップバー、またはユニーク ルーフトップバーで開催されるカウントダウンパーティーにて、スパークリングワイン1杯を無料でお楽しみいただけます。

ご予約は前日までをお願いいたします。アヤナアプリまたはコンシェルジュにてご予約いただけます。
料金には10%のサービス料と11%の政府税が加算されます。

メニュー

アミューズ プーシュ
ブラックタコス
和牛、トリュフマヨネーズ

スターター
サーモンタルタル
地中海風キヌアサラダ、オリーブ、トマト、
ザジキ、冷製キュウリスープ

前菜
克蘭チーボーチドエッグ
トリュフ風味ポテトのヴルーテ、ペコリーノチーズ、
アスパラガス、マッシュルーム

ファーストコース
ブラックラビオリ
エビ、クリーミーなロブスタービスク、
ズッキーニの花、オリーブ

メイン
和牛、オッソブーコのラグー、ペリゴールソース
ポテトのミルフィーユ、仔牛の骨髄、マッシュルーム、
トリュフ入りフォアグラソース

または
ハタのムニエル
キャビアマッシュポテト、天ぷらホタテ、パクチョイ、
バターケッパーレモンソース、アスパラガス

デザート
ジヴァラチョコレートクレモソ
ヘーゼルナッツアイスクリーム、
洋梨のコンポート、温かいチョコレートブラウニー





ニューイヤーズイブ ビュッフェディナー

当ホテルの有名なレストランからの素晴らしい料理を揃えた豪華なビュッフェスタイルのお祝いで新年の到来を祝いましょう。

あらゆる食事にリラックスと喜びをもたらすよう、厳選された世界各国の家庭料理をお楽しみください。

料金:

大人お一人様 IDR 2,100,000++

お子様 IDR 550,000++ (4-11歳)

ディナーの後は、アヤナのセンターコア、ロックバー、ルナ ルーフトップバー、またはユニーク ルーフトップバーで開催されるカウントダウンパーティーにて、スパークリングワイン1杯を無料でお楽しみいただけます。

トゥゲ

2025年12月31日 | 午後6時30分 - 11時

厳選した世界各国の家庭料理をご用意しております。リラックスと喜びに満ちたひと時をお過ごしください。

パディ & ダマール

2025年12月31日 | 午後6時30分 - 11時

パディまたはダマールテラスにて、彩り豊かなアジア料理のセレクションをご用意しております。洗練されたタイ、インド、インドネシアのスペシャリティをお楽しみください。

ご予約は前日までにお願いたします。アヤナアプリまたはコンシェルジュにてご予約いただけます。
料金には10%のサービス料と11%の政府税が加算されます。

ニューイヤーズイブ ディナー

カラン

2025年12月31日 | 午後7時 - 11時

新年はシェフによる心を込めて作るご家族向けのリスタフェルディナーを、カランレストランでお迎えください。大切な方との特別なひとときから、楽しい集まりまで、極上のお料理で大切な思い出を紡ぎましょう。

料金：

大人お一人様 IDR 1,550,000++（2名様以上でご予約ください）

ディナー後は、アヤナのセンターコアロックパー、ルナ ルーフトップパー、またはユニーク ルーフトップパーにて、カウントダウンパーティーでスパークリングワイン1杯を無料でお楽しみいただけます。

ご予約は前日までをお願いいたします。アヤナアプリまたはコンシェルジュにてご予約いただけます。
料金には10%のサービス料と11%の政府税が加算されます。







ニューイヤーズイブ フィエスタメキシカンディナー

ユニーク ルーフトップバー&レストラン

2025年12月31日

タパスメニュー：午後5時 - 8時

セットメニュー：午後8時 - 11時

エンターテイメント：サンセットDJとカウントダウン時の
ライブバンド

ユニーク ルーフトップバーで、活気あふれるメキシカンニューイヤーズイブをご体験しましょう。屋上での楽しいひとときが始まる前に、4コースディナーと新鮮なタパスをご堪能ください。美味しい料理、仲間との交流、そして息を呑むような景色が、最高のムードを演出するこの場所で、新たな門出をお祝いください。

料金:

大人お一人様 IDR 1,780,000++

ディナーの後は、アヤナ センターコア、ロックバー、ルナ ルーフトップバー、またはユニーク ルーフトップバーで、カウントダウンパーティーにてスパークリングワイン1杯を無料でお楽しみいただけます。

ディナーをご利用の場合、ご予約は前日までにお願いいたします。アヤナアプリまたはコンシェルジュにてご予約いただけます。
料金には10%のサービス料と11%の政府税が加算されます。

メニュー

セビーチェ

キングフィッシュ、ホタテ、レチエ・デ・ティグレ、赤玉ねぎ、ポメロ、フェネル

コーンビスク

コーンスープ、ローストペッパーレリッシュ、コリアンダーオイル

チュレタ デ コルデロ コン モーレ

ラムチョップ、ポテトケーキ、グリル野菜、モーレソース、赤玉ねぎのピクルス

または

ワチナンゴ ベラクルス

鯛のステーキ、サツマイモのエスプーマ、グリル野菜、ベラクルスソース

ジヴァラ チョコレート クレモソ

ヘーゼルナッツアイスクリーム、洋梨のコンポート、温かいチョコレートブラウニー

ニューイヤー チャイニーズディナー

琉璃宮シーフードレストラン

2025年12月31日、2026年1月1日 | 午後6時 - 10時

琉璃宮シーフードレストランでは、広東料理の伝統を重んじ、新たな思い出を彩る鮮やかなシーフードメニューをご用意しております。グラスを掲げ、共に過ごす食卓で、新年の始まりをお迎えください。

料金:

大人お一人様 IDR 1,588,000++

ディナーの後は、アヤナのセンターコア、ロックバー、ルナ ルーフトップバー、またはユニーク ルーフトップバーで、カウントダウンパーティーにてスパークリングワイン1杯をお楽しみいただけます。

メニュー

カリカリに焼いた豚バラ肉とBBQポーク

シンガポール風チリソースのロブスターと揚げ中華風ミニまんじゅう

ご予約は前日までをお願いいたします。アヤナアプリまたはコンシェルジュにてご予約いただけます。
料金には10%のサービス料と11%の政府税が加算されます。







サンセット to カウントダウン

ルナ ルーフトップ バー

2025年12月31日 | 午後5時30分 - 午前1時

エンターテイメント：DJパフォーマンス（午後9時～午前0時30分）

ルナ ルーフトップ バーで、スタイリッシュに新年をお迎えください。アラカルトディナー、特製カクテル、そしてリラックスできる音楽とともに、夜は午後9時から深夜0時まで、DJによるカウントダウンで盛り上がります。

各種スピリッツとシャンパンに加え、美味しいタパスの盛り合わせもご用意しております。

ご利用には、最低飲食利用金額お二人様IDR2,500,000++が適用されます。



カウントダウンパーティー

ロックバー

2025年12月31日 | 午後4時 - 午前1時

大晦日はアヤナバリのロックバーへ。鼓動を刻むサウンドとドラマチックなオーシャンビュー、美食、そして夜空を染める花火。グラスを掲げ、2026年のスタートを忘れられないひとときで満たしませんか。

スケジュール

メインエリア

午後5時～8時:	DJ Tomme
午後7時:	Pink Print Team Dancers
午後8時:	Pink Print Team Dancers
午後8時～11時:	DJ ZI3
午後10時:	Pink Print Team Dancers
午後11時:	Pink Print Team Dancers
午後9時～午前12時:	MC
午後9時～午前2時:	DJ Deffo
午前12時:	Countdown
午前12時:	Pink Print Team Dancers

デッキ5

午後5時～午後8時:	DJ ZI3
午後8時～午後11時:	DJ Deffo

タパスメニューのみご利用いただけます

ご宿泊ゲストは、スタンダードなお席を利用の場合には条件なしで席予約ができます。プレミアムなお席をご利用の場合にはお席に応じて最低飲食代金が適用されます。お席の事前予約は前日まで承り、予約対象時間は16:00～21:00です。22:00以降は事前予約を承らず、当日は空席がある場合に限り先着順でご案内いたします。ご宿泊でないゲストには別条件が適用されます。詳細はお問い合わせください。

ご予約は前日までをお願いいたします。アヤナアプリまたはコンシェルジュにてご予約いただけます。
料金には10%のサービス料と11%の政府税が加算されます。

カウントダウンパーティー アンダーザ スター

アヤナバリセンターコア

2025年12月31日 | 午後5時 - 午前1時

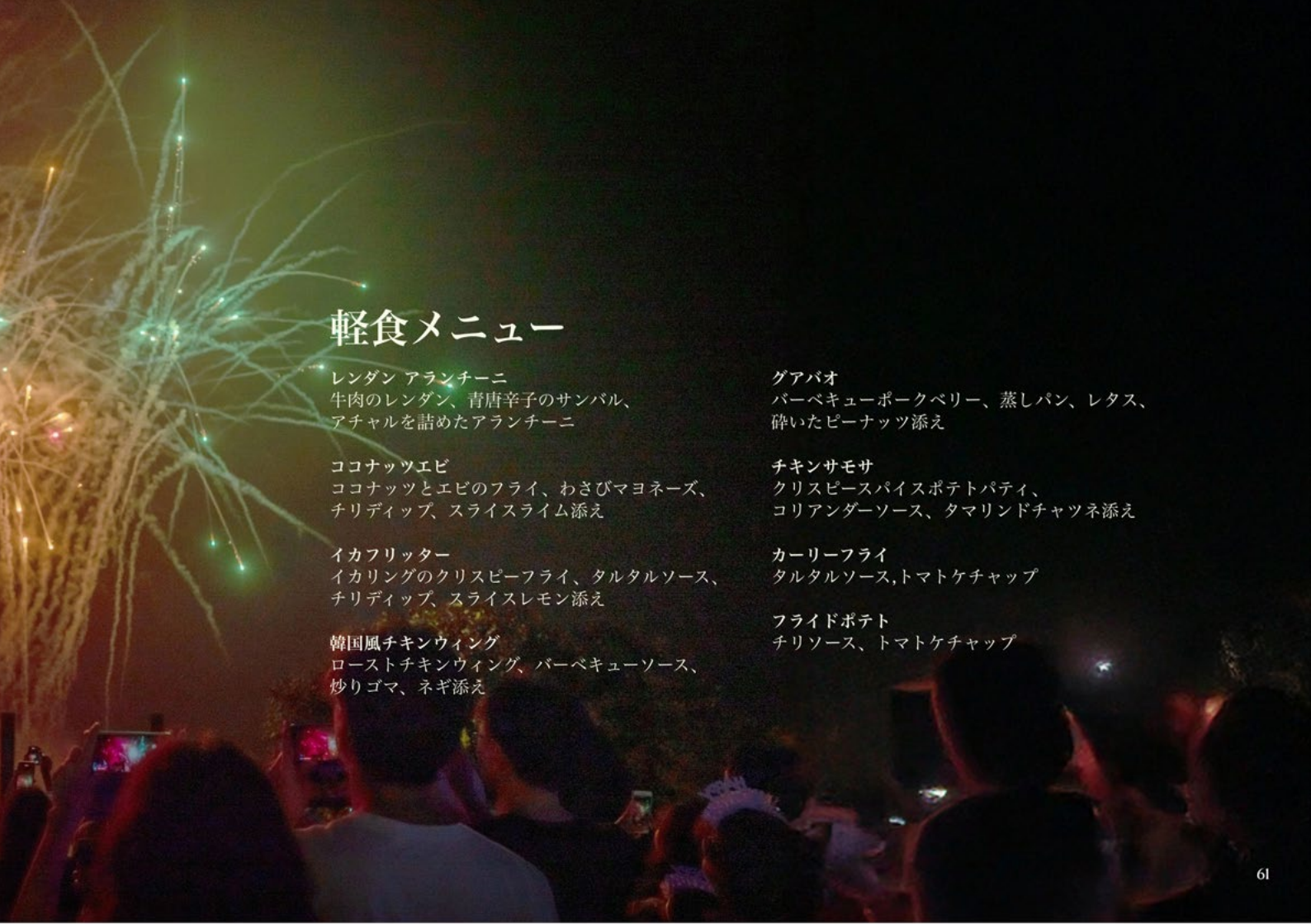
エンターテインメント：

午後5時: DJ Niken
午後6時: Sekutu Acoustic Band
午後6時45分: DJ Niken
午後7時20分: Sekutu Acoustic Band
午後8時5分: Revarte Show "Welcome on board"
午後8時35分: Sekutu Acoustic Band
午後9時20分: Revarte Show "French Riviera"

午後9時40分: Groove Academy Band
午後10時25分: Revarte Show
午後10時45分: Groove Academy Band
午後11時30分: Revarte Show "Titanic"
午後11時45分: Groove Academy Band
午前12時: Countdown and Fireworks
午前12時5分: Groove Academy Band
午前12時30分: DJ Niken

アヤナの星空の下、新年をお過ごしください。
お好みのドリンクで新たな門出を祝い、美味しいカナッペを味わいながら、
壮大な花火が新年の幕開けを飾ります。

料金：アラカルト



軽食メニュー

レンダン アランチーニ

牛肉のレンダン、青唐辛子のサンバル、
アチャルを詰めたアランチーニ

ココナッツエビ

ココナッツとエビのフライ、わさびマヨネーズ、
チリディップ、スライスライム添え

イカフリッター

イカリングのクリスピーフライ、タルタルソース、
チリディップ、スライスレモン添え

韓国風チキンウィング

ローストチキンウィング、バーベキューソース、
炒りゴマ、ネギ添え

グアバオ

バーベキューポークベリー、蒸しパン、レタス、
砕いたピーナッツ添え

チキンサモサ

クリスピースパイスポテトパティ、
コリアンダーソース、タマリンドチャツネ添え

カーリーフライ

タルタルソース、トマトケチャップ

フライドポテト

チリソース、トマトケチャップ

大晦日のアフターパーティー

アフターロック

2025年12月31日 | 午後10時 - 深夜

アフターロックの大晦日パーティーで、活気あふれる夜を過ごしませんか。
臨場感あふれるサウンドとまばゆい光に包まれ、ダンスを楽しみ、繋がり、
そして新年への期待を胸に喜びを分かち合いましょう。五感を刺激する、まさに至福のひとつです。

スケジュール

午後10時～午後11時30分：	DJ Tomme
午後10時～午後11時30分：	Sekutu Band
午後11時30分～午前12時30分：	Sekutu Band
午前12時30分～午前2時：	DJ Tomme
午前2時～	DJ ZI3
午前2時20分～	MC Gary Ey

午後10時 / 午後11時 / 午前0時 / 午前1時 / 午前2時: ピンクプリントチームダンサー

ご予約は前日までをお願いいたします。アヤナアプリまたはコンシェルジュにてご予約いただけます。
料金には10%のサービス料と11%の政府税が加算されます。



日本の伝統的な お正月

本膳

2026年1月1日～3日 | 正午12時 - 午後10時

新年を寿ぐおせち料理。素材選びから盛り付けまで心を尽くし、数日かけて丁寧に仕上げました。海老は長寿、黒豆は健康、数の子は繁栄を願う一品。凛とした気品が漂う本膳で、端正なひと皿とともに清々しい年明けをお迎えください。

料金:

大人お一人様 IDR 1,000,000++

おせちセットメニュー

お屠蘇

祝い酒 (1合)

お雑煮

春初祝膳 春のお祝いコース

おせち料理9品盛り合わせ

祝菓子

日本茶

ご予約は前日までをお願いいたします。アヤナアプリまたはコンシェルジュにてご予約いただけます。
料金には10%のサービス料と11%の政府税が加算されます。





Karang Mas Estate, Jalan Karang Mas Sejahtera, Jimbaran, Bali 80364, Indonesia
T. +62 361 702222, F. +62 361 702455

ayana.com