

Agung Sedayu 集团属下 PIK Avenue swissotel “Chinese National” 酒楼隆重开业



Swissotel 总经理肖安致词



江福星师傅介绍酒楼厨师团队



教导如何包饺子

【本报讯】2020年12月11日，座落在雅加达 Agung Sedayu 集团属下 PIK Avenue 商场，swissotel The Chinese National (国华) 酒楼隆重开业。邀首都电子媒体记者及嘉宾出席，遵照严格的卫生规则及进酸快检测核方可进入酒楼。

这家豪华的中式酒楼提供独特的新用餐体验，并以典雅的1920年代中国设计和地道的中式美食与世界一流的风味融合，将客人带到上海。除了餐厅提供的美味佳肴外，餐厅的出色设计还使获得了两个久负盛名的室内

设计大奖。第一个奖项是由 EDG Design Singapore 颁发的2020年“餐厅、酒廊和酒吧”类别中的“亚太最佳设计奖”。

第二个是《室内设计》杂志2020年第15届年度最佳奖项中的第二个奖项。在室内设计和室内建筑项目中，发挥创造力和出色的设计，荣获亚太国家酒店餐饮类冠军。

Accor 东南亚、南韩和日本首席执行官加思·西蒙斯 (Garth Simmons) 表示，Chinese National 酒楼是我们在印尼众多餐饮场所中的绝佳选择。希望这家餐厅将成为北雅加达的



The Chinese National - 酒楼壹号

食和生活方式中心。

雅加达 PIK Avenue swissotel, Mercure hotel 总经理肖安 (Sean Halpin) 说，自从 Chinese National (国华) 酒楼开张以来，人们就听说过美食的故事，即拉面 and 点心。我们团队的热情和奉献服务精神，为忠实的客户和顾客提供卓越的就餐体验。我们非常高兴地展示了令人愉悦的独

新招牌菜单，在四个不同设计的厅房，包括 Paperduck 厅备有北京烤鸭具有独特的脆皮、Black Powder Red 备有四川拉面、有特有的酸辣味等、Iron Needle 备有广州、香港式点心及 Letterpress 厅备有特色的饮料等。以充分放纵中华美食爱好者的味蕾，为爱好美食者带来口福。

他说，“Chinese National”

酒楼是目前雅加达最佳的中式料理酒楼之一。

酒楼主厨来自马来西亚有着20多年经验的江福星表示，本酒楼的特点就是把4种民众爱好的中华料理美食集于一堂，包括独特北京烤鸭、特味四川拉面、特色港式点心及可口牛肉汤。

从2020年12月12日开始，在 Iron Needle 厅备有广州、香港式点心享受50%的特别折扣，同时即将推出的折扣计划和令人振奋的优惠。

此外，持有 Accord 会员卡者，可于2020年12月18日晚18:00享受特别的5

菜单晚餐，每人仅需 Rp. 488,000+服务费、税等。

酒楼共可容纳有269个席位，每天开放、午餐时间为上午11:30-下午2点，晚餐则为下午6:30-晚上10点。

Letter press 厅每天开放，下午茶时间为14:00-17:00，酒吧的开放时间为下午18:00至晚上24:00。

详情或预订，请致电 021 2257 1188

或通过 WhatsApp 0812 9821 1502 预订桌子

或访问 www.swissotel.com

本报记者明光报道



酒楼热情服务员



Letterpress 厅



Paperduck 厅



酒楼内雅致的走廊



Black Powder Red 厅



Iron Needle 厅



海鲜牛肉面摊



功夫茶表演



厅内饮食氛围

棉兰日里扶轮社向盲人分发食品献爱心

【棉兰讯】圣诞将临，新年将近，印尼棉兰日里扶轮社 (Rotary Club Medan Deli District 3410 Indonesia) 于12月12日下午3时，在冷沙路办事处举行分发100份食品予盲人。

上述所分发的食品计有白米、伊芙面、粉条、饼干、方便面、砂糖、煎油、牛奶等。棉兰日里扶轮社的使命与愿景是不分彼此，一

视同仁，不分种族与宗教信仰。扶轮社每逢佳节，都有类似慈善公益活动，造福社群。 国强报导



象征性分发食品



分发食品现场



扶轮社成员于办事处前合影