

swissôtel JAKARTA PIK AVENUE **雅加达 Swisshotel Jakarta PIK Avenue**
“THE CHINESE NATIONAL” 酒楼雅加达最佳中式料理



酒店总经理肖安致词

(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) 酒楼正式开业。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，餐厅的出色设计还获得了两个久负盛名的室内设计大奖，包括：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，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。

The Chinese National (国华) 酒楼设有四个非凡的雅致厅，其中 Paperduck 是一个烧烤场所，专门料理著名的北京烤鸭菜肴，Black Powder Red 宾客可在此享受天然的调料和香料，Iron Needle 则满足手工拉面和新鲜制作符合本身胃口点心的。Letterpress 是白天的饮好

THE CHINESE NATIONAL

茶地方，夜晚至深夜为酒吧廊。酒楼设计的四个厅每天在午餐和晚餐时段，提供各种美味的中式菜肴，旨在轻松随意的环境中为游客提供独特的体验。现场烹饪台，自制烤面包和私人用餐区只是众多功能的其中几个，使其成为爱好食客的理想选择地。Accor 东南亚、韩国和日本首席执行官加思·西蒙斯 (Garth Simmons) 表示，The Chinese National 酒楼是我们在印尼众多餐饮场所中的绝佳选择。这家酒楼将成为北

雅加达的美食和生活方式中心，以及 Pantai Indah Kapuk 及其周边地区的本地居民和游客的重要组成部分。他指出，借助 Accor 全球卫生与安全标准 ALLSAFE，我们邀请客人在一个安全卫生的环境中用餐。ALLSAFE 是一项完善的卫生规程和安全标准的综合计划，并得到当地法律法规的支持，使其成为酒店界最严格的安全标准之一。

雅加达 PIK Avenue Swisshotel, Mercure Hotel 总经理肖安 (Sean Halpin) 说，自从 The

Chinese National (国华) 酒楼开张以来，人们就听说过美食的故事，即拉面和点心。我们团队的热情和奉献精神，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特新招牌菜单，在四个不同设计的厅房，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，“The Chinese National” 酒楼是目前雅加达最佳的中式料理酒楼之一。

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 Accor 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个座位，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 预订或随时浏览 www.swisshotel.com。本报记者明光报道



酒楼开业鸣锣仪式



肖安总经理，向来宾介绍来自国外厨师



雅致设计的厅方，富有舒适感



客户在 Letterpress 厅



现场拉面制作



在 Black Powder Red 厅享用龙虾菜肴



雅致的走廊



在中式设计雅房进餐仿佛到了上海



在 Iron Needle 厅品尝天然饮料



在 Iron Needle 厅食港式点心表演的功夫茶