

THE LANGHAM JAKARTA 雅加达朗廷酒店(The Langham T'ang Court)

AG Network

唐阁正式开业



Agung Sedayu Group

【本报讯】雅加达朗廷酒店唐阁(The Langham T'ang Court)于2022年10月28日星期五上午10时隆重开业, The Langham T'ang Court 在香港已是米其林三星级的传奇餐厅。

宾客可在雅加达朗廷酒店的中餐总厨张桂深和烹饪团队精心烹制的粤菜中, 尽享美食体验, 大饱口福。

唐阁(T'ang Court)位于雅加达朗廷酒店(The Langham) 61楼, 享有雅加达摩天大楼的景緻, 其设计和内部装修采用了唐代风格, 以优雅的民族艺术体现了唐朝黄金时代的东方风情修饰。

唐阁(T'ang Court)供应招牌菜, 如唐阁北京烤鸭、黑椒牛肋排、雪耳瓜环素汤、古法蒸东星斑, 火焰萝卜糕焗肉蟹, 招牌炸酿蟹盖, 鱼子酱芙蓉蒸生拆蟹钳, 龙虾汤粒粒脆米泡饭和蜜味牛小排等。

雅加达朗廷(The Langham)酒店总经理阿里山大(Alexander Poindl)表示, 雅加达唐阁(T'ang Court)与荣获米其林三星级 香港唐阁为姊妹餐厅。

雅加达唐阁(T'ang Court)无论是在主餐厅还是在私人包厢, 都将成为国内外宾客用餐目的地。

唐阁(T'ang Court)将丰富雅加达的烹饪体验, 作为东南亚最大的烹饪爱好者和鉴赏家市场之一。

他说, “我们很自豪能够将这种用餐体验带给印尼人民, 尤其是在



郭青和(Alex Kusuma)致词

雅加达。”

在当天主持开业礼, 剪彩带后郭青和表示, 唐阁是The Langham的品牌, 在香港开业已久的米其林三星级传奇餐厅, 烹饪以粤菜为主。

他说, 今朗廷(The Langham)与我

唐阁

T'ANG COURT



Alexander Poindl 致词

们携手合作。我们总厨是来自上海张桂深师傅经验丰富, 他将领导团队精心烹制印尼最好的粤菜。

室内设计以盛世黄金时代的唐朝风格, 根据中国佛教、道教艺术、文化和文学相结合。

唐阁以唐朝黄金时代为灵感, 展示了具有丰富文化价值室内设计、家具和艺术品, 通过整个餐厅区域的绘画、花瓶和书法艺术品来表现。

雅加达 T'ang Court 的灵感和内部概念来自唐朝, 三彩对马陶和壁画的影响, 钴蓝色颜料的三色陶瓷。主区的陶罐多为宝香花, 被誉为像徵吉祥图案的神话之花。

唐阁可容纳 160 人提供午餐和晚餐, 还设有 6 间私人包厢房, 可容纳家庭聚会和商务宴请, 以及私人浪漫晚餐。

每间私人包厢房都有一个名称、设计和艺术品, 代表了来自中国的各种植物象徴, 即牡丹、莲花、菊花、梅花、百合和水仙花。包厢房的走廊被称为“四季平安门庭”的走廊。

诸上设计规划者余明栋(Andi Iskandar)表示, 他本身热爱历史文化, 尤其是中华文化博大精深, 从开始设计规划时首先了解唐朝盛世黄金时代的文化背景等寻找灵感。例如在每间厢房的设计都配合起颜色, 顾客感受不同。还有盘碗也配合方形与圆形, 以达平和合一, 每厢房名称各有所不同。

想要在唐阁享受加强用餐体验及氛围的客人,

请致电 +6221 2708 7888 或通过 <https://www.sevenrooms.com/reservations/tangcourttljk> 进行预订。本报记者明光报道/摄影



开业礼剪彩带钥匙



唐阁招牌菜式



郭青和(Alex Kusuma)与酒店领导及职工合影



郭青和(Alex Kusuma)与 The Langham 代表及酒店餐厅领导



在媒体说明会上左起: 张桂深师傅 余明栋(设计规划者) 林健强 与 Alexander Poindl (朗廷集团唐阁代表合影)



张师傅与嘉宾亲切交谈 Executive Chinese Chef, Chong Kooi Sam



在开幕礼上茶艺师林渊辉表演泡茶



在开幕礼上茶艺师林渊辉表演泡茶



The Langham 酒店唐阁酒楼高级厢房



嘉宾在开业礼上品尝香茶



精心设计厢房

