

# 雅加达 Batavia PIK 区的 Le Bay & Tipsea Beach Lounge



## 海滩餐厅酒廊正式开业



### TIPSEA

BEACH LOUNGE

【本报讯】Le Bay & Tipsea Beach Lounge 海滩餐厅酒廊是现代化豪华风格设计的海滩俱乐部餐馆，由 7 层楼所组成仿造游轮式的餐厅，以海边与周围环境融为一体为概念创意的建筑，座落于雅加达北部的 Batavia PIK 区，于 2022 年 12 月 11 日星期日正式开业。

是唯一具有房屋顶层却可以直接观赏日落和透风开放式场地的餐厅。

当我们在餐厅时，就仿佛在游轮上，由于根据咖啡厅独特风格的



黄春和(左起)、黄财利、黄德新、林平桔、陈焯贤、(右起) 饒朝聯、陳有成合影



黄春和/Tanτρο Sugio 致辞

意念，以大海和晴朗的天空为背景，就如体验航行一般的享受感觉。

位于 5 楼和 6 楼的 Tipsea 是一个海滩酒廊和酒吧，与 Le Bay 位于同一栋建筑内，并采用半户外屋顶形状。

Tipsea 处于较高的位置，具有在海边的感觉，提供凉爽的清风和迷人的自然风光，再加上屋顶的存在可以高瞻远望。由专业调酒师调

制的一些饮品，贵宾可欣赏现场音乐，体验完美的心灵疗愈“假期”。

在开幕仪式的环节里，16:30 时，Le Bay 创始人黄春和先生 (Tanτρο Sugio)，Le Bay & Tipsea Beach Lounge 海滩餐厅总经理黄湘蓉 (Selly Sugio)，董事长黄奕雄 (Charles Sugio) 和家人与合作伙伴将与被邀请的贵宾

们一边品尝 Le Bay 的各式佳美菜肴，一边举杯祝酒，对蒞临的嘉宾们表示致意。“除了现有的印尼菜肴，我们更专注于提供 Le Bay 的西式优质海鲜美食菜式” Le Bay 餐厅董事长黄奕雄 (Charles Sugio) 如此表示。同时说我们这家海滩餐厅有几位挚友加入合作创建。

根据 Charles 的介绍，Le Bay 是为每顿餐食配制出完美调味所具有的经验，包括 Penta Kill Oyster、Spicy Le Bay Seafood Soup、Allo Scoglio、Garang Asam、Wagyu Tenderloin、Le Bay Wagyu Beef Burger、Le Bay Pork Platter, Double Kill Lobster, 到 Drunken Mille Crepes 和

Molten Choco Lava 等甜点食品。

对于想要享受漫长的圣诞节和新年假期的饕客们，并且在 Pantai Indah Kapuk (PIK) 地区的北雅加达附近的居民来说，都可以光临到访，请享用这里提供的各式海鲜、西式和传统佳美菜肴。

根据所了解的更多消息，Agung Sedayu Group 正计划将这一地区打造为印度尼西亚最大的旅游目的地，能让游客感到舒畅并采用各种创新方式的旅游观光胜地。

(BAM/SD/MK/SP)



LE BAY PORK PLATTER



CHARCOAL ON FIRE



AUSTRALIAN WAGYU TENDERLOIN MB4/5 WITH FOIE GRAS



AYAM KALASAN



DOUBLE KILL LOBSTER



黄春和 (Tanτρο Sugio)，黄湘蓉 (Selly Sugio) 和 Agus Arimbawa 合影



黄春和 (左二起)、黄德新和夫人、Ivana 等贵宾合影



吴仕忠 (左一起)、黄春和、温燕保、饒朝聯 (前排右起)、陈焯贤、苏汉明、杨庆顺 (后排左起)、叶丰榕等嘉宾合影



陳有成 (左起)、杨庆顺、叶丰榕、黄春和、陈焯贤、吴仕忠合影



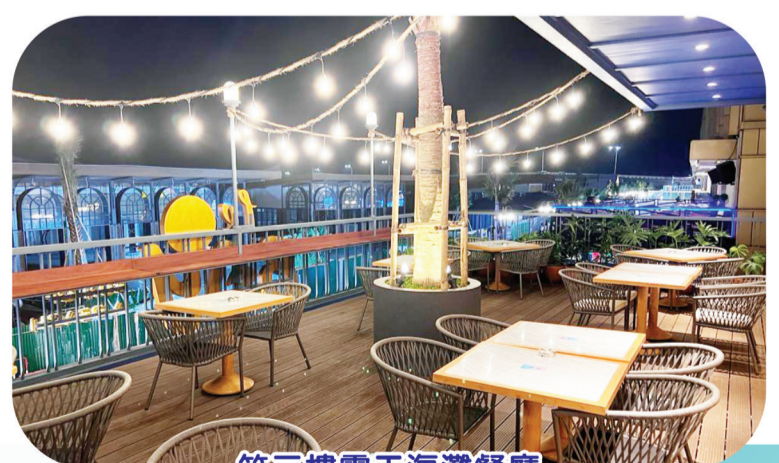
黄春和 (左四)、黄湘蓉 (左三) 等嘉宾合影



第三樓游艇式餐廳(室內)



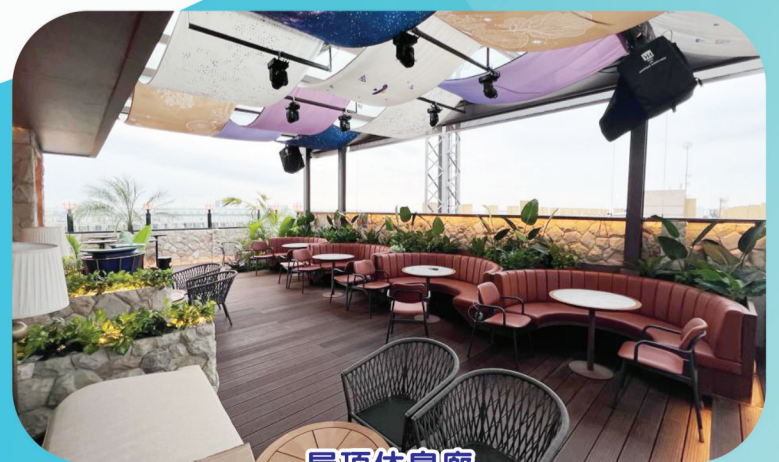
IPSEA 豪華的外觀



第三樓露天海灘餐廳



洋式海鮮餐廳



屋頂休息廊