

Lt:Win

Advertorial

由铁人厨师森本正治 (Masaharu Morimoto) 烹制的世界级日本料理目的地

东南亚唯一的一间森本餐厅 Morimoto Jakarta

(印度尼西亚雅加达)
 - The Langham Jakarta 于 2023 年 7 月 15 日将铁人厨师森本正治 (Masaharu Morimoto) 带到印度尼西亚, 为您带来日本料理和独特优质的膳食体验。位于 63 层的 Morimoto Jakarta 是对世界有吸引力的选择印度尼西亚美食, 在首都提供创新菜肴和世界一流的服务。

Morimoto Jakarta 提供当代日本风味, 旨在呈现不同的烹饪视角。Morimoto Jakarta 酒店拥有宽敞的客房和现代化的内饰, 可容纳多达 99 名客人, 其中包括 1 间私人餐厅, 可提供更加私人和贴心的服务。具有特殊含义的符号的各种元素的组合。

一些日本符号和当代工艺的结合创造了完美的用餐体验。

两条金鱼象征勇气和决心, 而旭日象征新生。生长和繁荣通过 Asanoha (亚麻叶) 和 Yagasuri/Yabane (箭头) 图案反映出来。

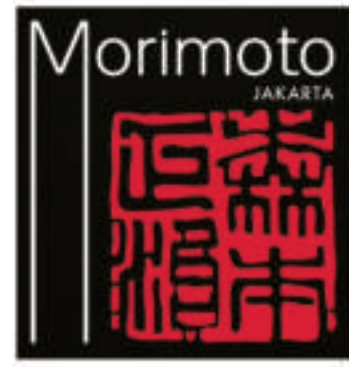
桌子上有六种设计, 采用经典的俳句书法, 象征着身心关系的简单。在 Morimoto Jakarta, 传统、创新和日文化的融合以独特而有趣的方式呈现。

Morimoto Jakarta 的创新菜单选择

Morimoto Jakarta 的客人将享受到一系列精选菜单, 其中包括融合印尼风味和食材的最精致日本料理, 重点关注新鲜、高品质的食材和创新风味。Morimoto Jakarta 餐厅在现代和现代的氛围中提供各种菜肴以及特级主厨 Masaharu Morimoto 精选的清酒、威士忌和烧酒。森本雅加达餐厅由经验丰



THE LANGHAM JAKARTA



Tuna Pizza



A5 Wagyu Carpaccio



Popcorn Shrimp Tempura



Sushi Chef's Selection



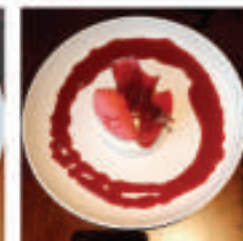
Angry Chicken



Ishiyaki "Buri-bop"



Chocolate Spray



Strawberry Shortcake

满足雅加达烹饪爱好者的需求。为您的餐桌增添光彩的典型菜肴有:

Toro Tartare : Nori, Sour cream, Wasabi, Tuna belly, Dashi soy.

Tuna Pizza : Anchovy aioli, Kalamata olives, Red onion, Jalapeno.

IshiYaki "Buri-bop" : Yellowtail on rice cooked table side in a hot stone.

Soy Braised Black Cod : Ginger soy reduction, Tokyo scallion.

A5 Ishiyaki : Japanese A5 wagyu beef with three signature sauces.

(hhsh/FCKY/SP)

富的主厨 Masaharu Morimoto 直接领导, 他因在日版和美国版的热门电视节目《食神》中露面而闻名, Morimoto Jakarta

致力于提升雅加达的烹饪观点。主厨 Masaharu Morimoto 过去 20 年的经验将为食客带来更加大胆和独特的风味, 成为精致

烹饪之旅的巅峰之作。主厨 Masaharu Morimoto 推出的一些一直备受喜爱的菜单预计将通过各种有趣的选择

