

Lt:Pnd

T'ANG COURT 唐宮周年庆典 文化盛会, 庆祝T'ANG COURT

AG Network

开业一周年 THE LANGHAM JAKARTA

Agung Sedayu Group 世達集團屬下

唐宮

T'ANG COURT

【本报讯】距离 T'ANG COURT 为雅加达美食爱好者带来丰富多彩的美食体验已有一年了。自从, 它已成为任何崇尚正宗粤菜口味的人的终极目的地。一家位于香港原址的米其林三星等级在雅加达开设的分店, 提供巨大的奢华, 涵盖从富丽堂皇的设计到高档的精选菜单, 应有尽有。

T'ANG COURT 位于 61 楼, 面向北和东, 每张桌子都可欣赏雅加达的壮丽景色, 这意味着, 无论食客坐在美丽的用餐区还是豪华的私人房间之一, 都可能是他们吃过的最优美风景的其中一个粤菜饭局。餐厅的另一个亮点是历史悠久且准确的唐朝风格的内饰, 以优雅的蓝色和身临其境的民族工艺品和艺术为主。

四手宴——两大东方美食强国联手

为庆祝 T'ang Court 开业一周年这一重大活动, 我们将于 2023 年 10 月 25 日至 29 日期间推出由两位杰出的中国美食工匠: 雅加达 T'ang Court 的行政总厨 Chong Kooi Sam 和 YY Private Dining 的主厨 Yvonne Yuen, 精心策划的 8 道精致粤菜和上海菜套餐。

主厨 Yvonne 有着浓厚的上海背景, 这让人回想起她的家人, 但后来她到香港定居。这与厨师 Sam 有着共同点, 他的职业生涯始于上海多年。他们共同的中国血统和对正宗东方烹饪的热爱将通过一系列美食来呈现巧妙地将 Sam 主厨训练有素的粤菜烹饪技巧与 Yvonne 主厨始终如一熟练的上海家常菜结合起来。

菜单上的标志性创新之一是时令大闸蟹食材, 主厨 Yvonne 以家庭烹饪风格将其设置为一道更平易近人的菜肴, 并结合主厨 Sam 的高品质烹饪技巧。唐宫模式, 以及许多其他多汁的文化餐



T'ang Court 的行政总厨 Chong Kooi Sam 和 YY Private Dining 的主厨 Yvonne Yuen



行政总厨 Chong Kooi Sam 在准备 Crispy Rice with Hairy Crab Roe and Crab Meat Sauce

饮。午餐和晚餐套餐提供粤式美食套餐, 其中包括:

- Homemade Beancurd and Morel Mushroom in Sesame Oil, Marinated Crab Meat with Yellow Chinese Wine;
- Hairy Crab Xiao Long Bao;
- Braised Bird's Nest with Hairy Crab Roe, Crab Meat & Gold Leaf
- Stew Star Grouper with Homemade Fermented Yellow Pepper & Bean Sauce;
- Pan Fried Short Ribs with Honey Glazed;
- Stir Fried Asparagus with Truffle Sauce Topped with Lotus Root Stuffed with Prawn;
- Crispy Rice with Hairy Crab Roe and Crab Meat Sauce;
- Thai Coconut Pudding & Crispy Fried Milk Roll.

特别的周年纪念套餐配有我们精心调制的鸡尾酒, 与四手盛宴的 8 道菜套餐完美搭配。希望抢先体验 T'ang Court at The Langham,

Jakarta 酒店的宾客可发现更多优惠。

文化的庆典, 魅力的节日。作为享用高档中国美食的更精致场所之一, 声誉不断提升, 庆祝 T'ang Court 周年纪念日的方式比举办一场充满魅力和欢闹的节日活动更合适。秉承浓郁的东方风情理念, 纪念活动以大胆的装饰风格和着装, 忠实于其根源代码以现代与传统中国的融合为中心, 灵感来自皇家生活中国上流社会为这一特殊盛会带来享受和炒作的魅力和喜庆。

受邀者还将欣赏一些盛大的演出, 这也是对丰富而丰富的中国文化的致敬例如 Stella Lunardy 的 "Chinese Royalty Style" 衣箱秀, 现场古筝演奏小夜曲。这周年纪念活动将于 2023 年 10 月 28 日下午 6 点至结束, 在 T'ang Court 举行。旨在瞄准所有宾客们欢聚一堂, 享受节日的欢乐时光, 当然还有唐宫的招牌菜, 宫廷著名的正宗美食。

hhsh/SP/PG



Autumn (Gin, Osmanthus, Citrus, Veuve de Vernay Ice Rose)



Homemade Beancurd and Morel Mushroom in Sesame Oil



Marinated Crab Meat with Yellow Chinese Wine



Fall Into Cocktail



Hairy Crab Xiao Long Bao



Braised Bird's Nest with Hairy Crab Roe, Crab Meat and Gold Leaf



Stew Star Grouper with Homemade Fermented Yellow Pepper and Bean Sauce



Pan Fried Short Ribs



Honey Glazed



Stir Fried Asparagus with Truffle Sauce Topped with Lotus Root Stuffed with Prawn



Thai Coconut Pudding



Crispy Fried Milk Roll

