



博 THE 舍
TEMPLE
HOUSE

新闻稿 — 即时发布

博舍旗下 The Temple Café 咖啡厅携春季菜单 发布全新“农场到餐桌”理念

(成都, 2017年3月16日) 博舍致力于为食客带来充满活力且个性鲜明的餐饮体验。The Temple Café 咖啡厅是博舍旗下以“法式小酒馆”风格著称的轻法式餐厅, 由来自纽约著名的室内设计公司 AvroKO担纲设计, 明亮摩登的空间设计为每一位驻足之人带来明媚轻快的好心情, 而餐厅法国大厨 Jerome 亦带领其团队让The Temple Café 的菜肴风格多变, 充满惊喜。

2017年春季, 这间时髦餐厅奉行“农场到餐桌”(Farm to Table) 饮食概念, 在博舍内庭开辟了一处名为“香草花园”的闹市菜园, 同时秉承有机种植理念培育出各种新鲜香料和蔬菜。里面种植了The Temple Café 咖啡厅现在所用的薄荷、迷迭香、胡萝卜、欧芹等新鲜香料。此次春季新菜单内的大多数菜都配有来自香草花园的香料或蔬菜, 食客甚至可跟随厨师一同前去观赏香料种植情况。

主厨精心挑选以下三道菜作为推荐——

华夫饼配腌制蘑菇、奶油芝士、淡奶油

由帕玛森芝士和啤酒制作而成的华夫饼风味独特, 配精选高品质蘑菇, 意在增添更多草木感觉, 再从香草花园中摘取新鲜欧芹、胡萝卜苗、苜蓿入菜。相信这一款新意十足的前菜定会收获素食及芝士爱好者的喜爱。

伊比利亚黑猪排配黑藜麦、西蓝花、大藏芥末

来自西班牙伊比利亚的黑猪堪称世界最好的猪肉, 以橡果为主食的伊比利亚黑猪肉质丰厚多汁, 并带橡果香味。同时配有营养丰富的黑藜麦, 西兰花, 再加上花菜泥, 口感浓烈爽口。Jerome说道, 他的父亲过去常常在家做芥末带骨猪排, 这种炭烧芥末味俨然成了他心底最美好的美食记忆。



SWIRE HOTELS



红酒烩牛肉配胡萝卜及小葱薄荷面包碎

当Jerome在法国拉罗谢尔厨师学院初学厨艺时，在一次比赛中需要做出一道长时间烹饪的牛肉佳肴，他的第一个想法就是蔬菜炖牛肉，但却想要赋予它更多的美味和独特。期间当他打开一本来自法国名厨Escoffier的书时，他找到了灵感来源，汇集了多种口味的Miroton做法。而这一次，Jerome选用了经典的勃艮第牛肉，浸泡在红酒中慢炖数小时，行政总厨Joshua 也给予其灵感，配以清爽甘甜的橘汁胡萝卜和面包碎为这道菜平添更为独特的风味。

关于博舍

博舍位于成都市中心全新的风尚购物地标——成都远洋太古里，由英国著名设计师事务所Make Architects担纲设计，是成都市政府文化遗产保育项目“大慈寺文化商业综合体”的重要组成部分。设有100间客房及42间服务式住宅，由两栋独立的建筑以对立的“L”型而建，并且将中式庭院包含其中。宾客抵达酒店入口即是拥有逾百年历史、始建于清朝的中式庭院——笔帖式。酒店朝向市区的立体网状外墙借鉴了成都本地传统的织锦工艺，面向中式庭院的建筑外墙用彩釉玻璃打造，玻璃上的竹木纹理形成变幻莫测的光影效果，现代的建筑风格与中国的传统精髓互相辉映。时尚美味健康的餐厅酒吧和水疗中心包括博舍咖啡厅，TIVANO意大利餐厅，酒吧和谧寻水疗及茶室，开启美食之都的享乐体验之旅。

关于The House Collective品牌系列

The House Collective品牌酒店系列由位于北京的瑜舍、香港的奕居和成都的博舍等多家亚洲区内精品独立酒店组成，致力为有品位的旅客打造独特、亲切及个性化豪华旅游住宿体验。每一家The House Collective系列的酒店各具特色，设计匠心独运，展示高雅氛围并提供无与伦比的独特住宿体验。

如欲了解更多信息，请浏览www.thetemplehousehotel.com。





博 THE 舍
TEMPLE
HOUSE

关于太古酒店及太古餐厅

太古酒店的成立，是为进一步於香港、中国内地及美国拓展酒店业务，建立及管理一系列都会风尚酒店。酒店突破常规的风格为追求个性、品味及贴心服务的旅客呈献高格调的独特体验。

太古酒店於2008年在北京开设首间酒店瑜舍，隨後香港的奕居、香港东隅及北京东隅相继开幕。位於成都的博舍和迈阿密东隅，分别於2015年7月及2016年开业。

於2013年成立的餐饮业务部门，负责管理集团旗下的独立餐厅的营运工作：部门首间餐厅Plat du Jour於2013年11月在香港鰂鱼涌开业，其後於同区开设Public及 Ground Public 餐厅。位於太古广场的The Continental及 Mr & Mrs Fox亦分别於2014年10月及2015年9月开幕。Plat du Jour第2间分店亦已於2016年1月登陆太古广场。

关于成都远洋太古里

成都远洋太古里位于成都市中心，包含一座开放式、低密度的街区形态购物中心，一家拥有100间客房、由太古酒店管理的都会风尚酒店——博舍，配有42间客房的服务式公寓以及47层高的国际甲级办公楼——睿东中心。

成都远洋太古里的建筑设计独具一格，将以人为本的“开放里”概念贯穿始终。通过保留古老街巷与六处富含历史底蕴的院落和建筑，再融入两至三层的独栋建筑，并采用川西风格的青瓦坡屋顶与格栅配以大面积落地玻璃幕墙，成都远洋太古里既传统又现代，营造出一片自由开放的城市空间。在深刻理解成都这座城市以及当地消费者生活习惯的基础上，成都远洋太古里首创“快里”“慢里”概念，并精心选择品牌和业态创造出“快耍慢活”的全新生活方式。成都远洋太古里曾荣获2012年MIPIM亚洲大奖「最佳市区重建项目」银奖、2015年城市土地学会「全球卓越奖」、2015年世界建筑节「购物类建筑大奖」等国际奖项。





博 THE 舍
TEMPLE
HOUSE

成都远洋太古里由太古地产与远洋商业联手打造，已于2015年4月正式开业。

媒体垂询，请联系：

博舍

庄晏溱小姐

市场传讯总监

电话: +86 28 6297 4048

邮箱: gracechuang@swirehotels.com

CatchOn Marketing Communications 睿创传讯

卢嘉敏小姐

电话: +86 21 6227 0575

电邮: jenny.lo@catchonco.com



The Temple Café 咖啡厅



The Temple Café 咖啡厅团队与香草花园





博 THE 舍
TEMPLE
HOUSE



华夫饼配腌制蘑菇、奶油芝士、淡奶油



红酒烩牛肉配胡萝卜及小葱薄荷面包碎



伊比利亚黑猪排
配黑齐诺麦西兰花及大藏芥末



法式经典泡芙
配香草奶油冰激凌及热巧克力

SWIRE HOTELS