



THE TEMPLE HOUSE
CHENGDU
博舍

新聞稿-即時發布

玩味泰國

在博舍 The Temple Café 咖啡廳開啟舌尖上的旅行



(成都, 2022 年 3 月) 真正的旅行無法在字裡行間被描述, 正宗的美味難以由三言兩語而形容, 親臨目的地, 與每一種味道相遇, 讓味蕾感知其中的美妙。博舍攜手泰國駐成都總領事館與泰國國家旅遊局成都辦事處, 自即日起起至 5 月 22 日, 推出“玩味泰國”沉浸式泰國美食的文化體驗, 不出國也能在 The Temple Café 咖啡廳探尋泰國, 開啟舌尖上的泰國之旅!

為了將正宗地道且創意十足的泰式美味呈現給成都食客, 博舍很榮幸邀請到泰國駐成都總領事館主廚 Kan Hongjumphon, 用泰國本地食材原料, 帶來泰國從北到南不同地域風味的佳餚。主廚 Kan Hongjumphon 擁有超過 15 年的純正泰式菜餚烹飪經驗, 她將正宗的泰式料理技巧親自傳授予博舍廚師團隊, 共同協力打造成“城中泰國”的飲食聖地, 讓你足不出蓉, 也能在 The Temple Café 咖啡廳感受新穎、獨特、沉浸式的“泰”精彩美味之旅!

「玩味泰國」沉浸式美食之旅菜品介紹

與眾不同的泰國菜式通過四個不同地區的烹製, 將辣、酸、甜和鹹發揮到淋漓盡致。北部、東北部、中部和南方自成一格的調味, 將神奇多彩泰國展現在眼前!

泰國北部代表菜:

- ✓ 泰式北部辣味香腸 / 人民幣 68 元



THE TEMPLE HOUSE
CHENGDU
博舍

因高山地勢及鄰國的文化，不論是習俗及飲食都自成體系。北部的泰式香腸帶有獨特風味，香腸以豬肉包裹辣椒、香茅、生薑等大量香料，口感紮實且有彈性。

泰國北部代表菜：

✓ 泰式青木瓜沙拉 / 人民幣 68 元

一路從高原延伸至湄公河，來到泰國東北部地區，聞名的伊桑菜系誕生於此。因特殊的地理位置和歷史人文環境，泰東北保留著古暹羅的古老飲食文化。酸辣爽脆又包含新鮮香氣的青木瓜沙拉不僅是泰東北菜的代表，更是泰菜的經典菜式之一！

✓ 泰式烤牛柳配泰式辣汁 / 人民幣 158 元

傳統的泰東北烤肉，無需提前醃製，直接將未經處理的生肉烤熟，搭配由碎辣椒、炒米打碎、魚露獨特調製成的小料，則可品嚐到多汁細嫩且飽滿滋味的牛排。

✓ 冬陰羅氏蝦湯 / 人民幣 98 元

圍繞著肥沃平原的湄南河，泰國中部菜系圍繞著辣、酸、甜和鹹，產生出四味俱全的多元化菜品。最受歡迎的冬陰功湯則誕生於泰中部。“冬陰/Tom Yum”是酸辣的意思，“功/Goong”是蝦的意思，將檸檬、辣椒與鮮香的蝦湯結合，看似只有酸味與辣味，但結合多樣的香辛料，湯色澤紅亮，讓冬陰功湯產生層層豐豐的馥郁口感。

✓ 泰式綠咖哩雞肉 / 人民幣 98 元

作為同樣是泰國中部的代表菜餚，泰式綠咖哩看似咖哩屆的小清新，香味宜人，與椰漿結合後口感柔和濃郁，實則口感鮮中帶辣，搭配嫩滑的雞肉，讓泰式綠咖哩雞肉口感層次豐富。

泰國南部代表菜：

✓ 海魚配羅望子醬 / 人民幣 98 元

南部因與大海為鄰，菜餚多以海鮮為主，配以辛辣的咖哩味和羅望子的酸味。泰國南部的美食可能最不為人所知，但足以挑動味蕾！

泰式雙人下午茶

隨著氣溫漸暖，街頭彷彿飄過夏日氣息。除了上述地道正宗的泰式佳餚，你更可在 The Temple Café 咖啡廳感受椰林婆娑、海浪輕柔的泰國風情下午茶，在此約會東方夏威夷的美麗！

精緻可口的泰國經典甜品，由泰國國駐成都總領事館的廚師 (Kan Hongjumphon) 和博舍行政副總廚徐存貴 (Tony Xu) 通過創意巧思，在東南亞風情的竹籃內完美呈現。不但有耳熟能詳的泰式傳統甜品：斑斕椰汁糕、芒果糯米飯、千層糕、香蘭椰絲捲和浸泡在椰漿中的“紅寶石”，更有口味獨具創新的椰蛋蔥油糕和菠蘿蜜籽。每款甜品都色香味俱全，撩人味蕾，每套下午茶售價為人民幣 298 元。以上價格需外加 10% 的服務費和賬單總額 6% 的增值稅。如需洽尋更多菜品、活動信息及 The Temple Café 咖啡廳預訂信息，請聯繫：+ 86 28 6297 4191 或電郵至：thetemplecafe@thetemplehousehotel.com。



THE TEMPLE HOUSE
CHENGDU
博舍



泰式青木瓜沙拉



泰式北部辣味香腸



冬陰羅氏蝦湯



泰式綠咖哩雞肉



Kan Hongjumphon 主廚



The Temple Café 咖啡廳 - 嘟嘟車



The Temple Café 咖啡廳 - 泰式下午茶



The Temple Café 咖啡廳 - 泰式舞蹈



The Temple Café 咖啡廳 - 泰式舞蹈



The Temple Café 咖啡廳

-完-

關於泰國駐成都總領事館

THE HOUSE COLLECTIVE | 居舍系列



THE TEMPLE HOUSE
CHENGDU
博舍

泰國駐成都總領事館是泰國政府的代表，領事轄區包括四川省和重慶市。自 2005 年成立以來，泰國駐成都總領事館致力於加強雙邊在經濟、貿易、投資、教育、旅遊、文化等各個領域的聯絡與合作，增進兩國人民相互了解和交流。泰國已成為最具吸引力的旅遊目的地之一，每年接待超過 1000 萬中國遊客。作為世界廚房以及食品和農產品的主要出口國，泰國的美食和水果越來越受中國人民的歡迎。泰國駐成都總領事館十分重視在川渝地區推廣泰國美食，並且常年與省政府機構，酒店，泰國餐廳以及企業等合作，成功舉辦各種展示正宗的泰國美食和水果的活動。

關於泰國國家旅遊局成都辦事處

泰國國家旅遊局成都辦事處於 2011 年 12 月 19 日在成都設立，作為泰國國家旅遊局在中國區設立的五個辦事處之一，事務轄區包括：四川省、重慶市、陝西省、青海省、寧夏回族自治區、甘肅省、新疆維吾爾自治區、西藏自治區等中國西部八省市。泰國國家旅遊局成都辦事處聯合中國西區各界合作夥伴助力泰國文化旅遊的宣傳推廣，讓更多中國遊客了解泰國豐富的文化旅遊資源並前往探索。

今年，泰國國家旅遊局面向全球推出“2022 泰國旅遊年之神奇新篇章”國際營銷主題，讓國內外遊客通過“神奇泰國無處不在”的文旅新理念重新領略泰國之美，並致力於打造泰國長久地成為最受歡迎目的地。

關於博舍

居舍系列之一的成都博舍，承載著成都的歷史底蘊，大隱於風尚購物地標遠洋太古里中，由英國著名設計師事務所 MAKE Architects 設計。賓客抵達入口即是擁有逾百年歷史、始建於清朝的中式庭院一筆帖式。穿過古建築是兩座 L 型中層建築，分別設有 100 間客房和 42 套服務式公寓。風格獨具的餐廳和酒吧包括米其林一星餐廳謐尋茶室，雅緻環境中散發陣陣禪意，提供精緻川味素食與優質好茶。米其林指南入選餐廳 Tivano，以精緻現代的意大利料理而聞名。另有全天候供餐的 The Temple Café 咖啡廳和充滿爵士年代氣氛的井酒吧。屢獲殊榮的謐尋水療中心宛如城市綠洲，除了設有游泳池和健身房，還提供別具匠心的一系列特色水療護理療程。

關於居舍系列

居舍系列品牌是一系列精心設計的個性化酒店，特點各異。位於北京的瑜舍、香港的奕居、成都的博舍和上海的鏞舍均致力為有品位的旅客打造獨特、親切及個性化高尚旅遊體驗。每一家居舍系列各具特色，設計匠心獨運，展示高雅氛圍並提供無與倫比的獨特住宿體驗。

媒體垂詢，請聯繫成都博舍：



THE TEMPLE HOUSE
CHENGDU
博舍

王仁瑀 女士

市場傳訊總監

電話: +86 28 6297 4064

郵箱: StellaWang@swirehotels.com

趙靜雯 女士

市場傳訊經理

電話: +86 28 6291 4047

郵箱:
NikkiJWZhao@swirehotels.com