



**Header:** A luxurious dining experience with Old World touches

### **Apéritif Restaurant Expands to Jakarta for a Limited Time**

**Jakarta, xx November 2021** – Apéritif Restaurant & Bar merupakan restoran *fine dining* bergaya kolonial yang berada di Ubud, Bali. Berkisar beberapa menit saja dari pusat kota, Apéritif menawarkan konsep bersantap yang menganut tradisi lama Eropa, yakni dengan menyajikan minuman dan makanan pembuka sebelum hidangan utama. Hal tersebut menandai awal dari perjalanan kuliner luar biasa bersama keluarga dan orang-orang terkasih. Sementara itu, interior restoran kolonial yang mewah dengan desain elegan lantai hitam-putih, kayu gelap dan elemen perunggu, menciptakan suasana megah era 1920-an. Ada pula lukisan raksasa dan jendela bergaya kolonial yang menghadap sisi Sungai Petanu yang diselimuti hutan, sehingga dapat merasakan sensasi bersantap yang unik.

Dipimpin oleh Nic Vanderbeeken sebagai *Executive Chef*, Apéritif Restaurant & Bar menghadirkan masakan global bernuansa eklektisisme. Miliki pengalaman lebih dari 20 tahun bekerja di beragam restoran berbintang, mengembangkan konsep bistronomi yang ia rintis sebagai *Chef-Owner* “Bistro Biggles” di Belgia, *Chef Vanderbeeken* dan timnya siap menghadirkan masakan global modern terbaik dalam gaya eklektik di Jakarta dengan hidangan khas, seperti Venison Wellington dengan *foie gras* dan *truffle* beserta Ikan Opu disajikan dengan rumput laut, dashi asap, glasir miso, dan brokoli. Menggabungkan bahan-bahan berkualitas tinggi dari rumah kaca restoran, pulau Bali dan dunia, Apéritif menyajikan masakan global kontemporer terbaik yang menyentuh warisan kuliner dan dalam balutan bahan-bahan nusantara. Untuk mengangkat elemen lokal, semua hidangan disajikan di atas peralatan makan unik dan dirancang oleh ahli keramik Italia, Marcello dan istrinya Michela dari Gaya Ceramics di Ubud.

Untuk menikmati pengalaman yang luar biasa, Chef Vanderbeeken bergabung dengan Maxie Millian, chef Indonesia yang sukses, sebagai *Head Chef* dan I Made Yudhi sebagai *Restaurant Manager* serta *Head Sommelier*. Apéritif memiliki gudang anggur paling eksklusif di pulau dewata dengan stok merek yang langka. Yudhi siap membantu para tamu memilih anggur terbaik untuk setiap hidangan, lebih dari 400 label berbeda yang ditawarkan. Untuk acara sebelum makan malam, para tamu juga dapat menikmati pilihan koktail dari bar. Koktail di menu terinspirasi oleh era keemasan tahun 1930-an dan khususnya

dibuat dengan mempertimbangkan iklim tropis Bali sambil menampilkan semangat artisanal terbaik dan infus internal.

Belakangan ini, Apéritif terpilih sebagai Restoran Terbaik Indonesia di *World Culinary Awards 2020* dan *Best Fine Dining Cuisine Asia* di *World Luxury Restaurant Awards 2021*. Pandemi mungkin telah mengganggu pariwisata dan sangat memengaruhi industry kuliner, tetapi tim Apéritif tetap fokus, untuk meningkatkan kreativitas, inovasi, serta melakukan kolaborasi. Tak hanya diakui secara internasional di masa pandemi, Apéritif juga sukses menarik perhatian di Surabaya dan Seminyak. “Sebelumnya, kami telah menyelesaikan pengambil-alihan di Surabaya dan Seminyak, menerima respons yang luar biasa. Ini memberi kami dorongan besar untuk terus menyajikan hidangan dan konsep eklektik kami lebih jauh,” jelas Chef Vanderbeeken.

Pada November ini, Apéritif datang ke Ibu Kota untuk mengambil alih *The Dining Room* di Raffles Jakarta. Acara dengan periode terbatas tersebut, dijadwalkan pada 10 - 21 November. Acara tersebut hendak menampilkan menu kelas dunia terbaik dari Apéritif yang dikembangkan oleh Chef Vanderbeeken. Pengambil-alihan restoran Raffles Jakarta akan menawarkan pilihan makan siang dan makan malam. Makan malam menawarkan pilihan menu *Signature* atau *Prestige 6 & 8*, dari Rabu sampai Minggu, pada tiap pekan. Sedangkan menu makan siang empat macam akan ditawarkan pada hari Jumat hingga Minggu (12-14 & 19-21 November).

-SELESAI-

### **Tentang Apéritif Restaurant dan Bar**

**Pengalaman bersantap mewah dengan sentuhan tradisi lama** - Apéritif Restaurant & Bar di Ubud Bali terpilih sebagai Restoran Terbaik Indonesia di *World Culinary Awards 2020*. Penghargaan Kuliner Dunia berfungsi untuk merayakan dan menghargai keunggulan dalam industri kuliner melalui program penghargaan tahunan, seperti yang dipilih oleh pakar industri dan panelis.

Apéritif dirancang untuk menawarkan pengalaman yang memesona dan unik. Konsep bersantap yang disajikan, merupakan perpauduan tradisi lama Eropa dalam menikmati minuman dan makanan kecil sebelum makan malam, yang menandai awal dari malam ajaib bersama keluarga dan orang-orang terkasih. Termasuk dalam pengalaman bersantap, minuman sebelum makan malam memungkinkan Anda membenamkan diri di masa lalu, seperti dibawa kembali ke tahun 20-an yang menderu.

Beragam masakan global modern dari restoran bernuansa seperti menjelajahi dunia melalui menu eklektik, yakni dihidirkannya hidangan *Venison Wellington* dengan *foie gras* dan *truffle*. Tak hanya itu, sebagai penutup, sajian *petit four* mungkin memikat Anda menghampiri *bar*

*lounge* untuk melanjutkan malam Anda dengan permainan biliard dan minum wiski.

Menggabungkan bahan-bahan berkualitas tinggi dari rumah kaca restoran, pulau Bali dan dunia, Apéritif menyajikan masakan global kontemporer terbaik yang menyentuh warisan kuliner dan bahan-bahan nusantara yang beragam. Nikmati perjalanan bersantap yang mencakup segalanya, dimana Chef Nic Vanderbeeken dan timnya telah menciptakan perpaduan eklektik masakan global yang dengan bangga kami persembahkan.

*Contact for Apéritif Takeover in The Dining Room, Raffles Jakarta:*  
Bookings - [www.aperitif.com/jakarta](http://www.aperitif.com/jakarta) or whatsapp +62 855-8155-888

*Contact Apéritif Bar and Restaurant for further information:*

+62 361 908 2 777

[res@aperitif.com](mailto:res@aperitif.com)

[www.aperitif.com](http://www.aperitif.com)

Jl. Lanyahan, Br, Nagi, Ubud, Gianyar, Bali, 80571

*For media inquiries please contact Arga Brahma at Gaia Agency:*

+62 815-5808-8088

[arga@gaiada.com](mailto:arga@gaiada.com)

[www.gaiada.com](http://www.gaiada.com)