

# August

**Siaran Pers**  
Untuk Segera Diterbitkan

## **August Rilis Tasting Menu Baru**

*Mengeksplorasi sebuah cerita baru yang menarik melalui hidangan-hidangan terbaik*



**Jakarta, 31 Agustus 2022** — September ini, Chef Hans Christian meluncurkan menu baru untuk August, menawarkan sebuah cerita baru yang menarik untuk dieksplor para tamu melalui beragam sajian terbaik kreasinya. Di umurnya yang kurang dari satu tahun, August telah menjadi topik perbincangan utama di kalangan para pencinta

kuliner sebagai restoran yang menawarkan sebuah pengalaman makan unik berlokasi di Sequis Tower di Sentra Distrik Bisnis Sudirman (SCBD), Jakarta.

August merupakan buah kerja sama dari seorang koki bertalenta bernama Hans Christian, dan Budi Cahyadi, seorang mantan petinggi hotel dengan pengalaman yang panjang serta ahli di industri *food and beverage*. August pertama kali membuka pintunya pada November 2021 dan kedua pemiliknya memilih nama August guna merefleksikan visi dan misi mereka untuk menjadikan August sebagai sebuah restoran impresif dan disegani, sesuai dengan arti dari kata “august” itu sendiri. Budi dan Hans sepakat untuk membuka tempat makan baru berkonsep elegan namun tanpa menghadirkan atmosfer yang intimidatif bagi para tamunya. Restoran ini menawarkan sebuah pengalaman makan yang unik dengan DNA berakar pada proses masak modern dengan sentuhan cita rasa Indonesia.

Budi menjelaskan, mereka ingin August menjadi restoran yang sangat dihormati dan diharapkan meninggalkan kesan yang mendalam bagi para pelanggannya. “Kami tak ingin para tamu merasa terintimidasi saat mereka menjejakkan kaki ke restoran ini. Kami tak melihat August sebagai sebuah restoran *fine dining*, melainkan sebagai restoran premium yang menyuguhkan hidangan dan layanan terbaik,” kata Budi.

Interior August ditangani oleh Bitte Design, firma desain berbasis di Jakarta yang namanya tengah melambung dan sudah melahirkan sejumlah restoran dan bar ternama di ibu kota. Restoran dengan kapasitas 50 pengunjung ini mengusung tema desain yang membawa suasana santai dan nyaman dengan tata cahaya yang hangat, penggunaan warna-warna bersahaja, pengaturan meja yang simpel, serta tata ruang terbuka lengkap dengan rak-rak buku berisi koleksi yang dikurasi sendiri oleh pemilik serta tim August. “Saya ingin tamu merasakan sambutan yang hangat saat memasuki restoran. Ide desain August memang terinspirasi dari suasana rumah. Kami percaya akan filosofi bahwa orang-orang yang datang ini adalah tamu kami, di mana kami wajib memberikan makanan dan layanan yang terbaik,” tutur Budi. Berpatokan pada ide tersebut, Bitte Design juga mewujudkan sebuah dapur tanpa sekat yang terletak persis

di sisi ruang makan mengizinkan tamu untuk melihat secara langsung proses memasak dengan tujuan untuk mengaburkan batas antara dapur dan ruang makan demi menciptakan pengalaman makan yang lebih komplet.

Tasting Menu baru yang diracik oleh Chef Hans memiliki ciri khas yang menonjol pada tiap sajiannya namun mengusung filosofi kuliner khas Chef Hans yang menggabungkan cita rasa Asia dengan teknik memasak ala Prancis. “Dengan pengalaman saya terjun di industri *fine dining* di Asia dan Amerika Serikat, saya membawa pulang semua pengaruh baik yang saya dapatkan selama saya bekerja di sana dan mempersembahkannya bagi para tamu di August dan memberikan sedikit sentuhan Indonesia,” ucap Chef Hans.

### **Duo Dinamis**

August lahir berkat usaha dan ide brilian Budi Cahyadi dan Hans Christian, yang merupakan pemain lama di industri perhotelan dan restoran.

Budi lahir dan besar di Lombok. Dia kemudian pendidikan yang lebih tinggi dari Glion Institute of Higher Education di kota Montreux, Swiss. Sepanjang karirnya, Budi telah mengantongi pengalaman lebih dari 12 tahun bekerja di Mandarin Oriental Hotel Group, di antaranya 10 tahun di Mandarin Oriental Hyde Park, London, dan dua tahun di Mandarin Oriental Jakarta dengan posisi terakhirnya sebagai Director of Food and Beverage. Setelah meninggalkan salah satu hotel bintang lima legendaris di Indonesia itu, Budi bergabung dengan sebuah grup operator restoran di Indonesia sebagai Director of Operations, yang bertugas mengatur operasional dua restoran premium dan satu gerai kopi ternama di Jakarta.

Sementara itu, Hans adalah seseorang dengan bakat memasak yang telah ada sejak dia kecil. Kecintaannya akan dunia masak tumbuh di rumah dan berawal dari kebiasaannya membantu serta mengamati ibunya di dapur yang kala itu berprofesi sebagai pembuat kue. Hans kemudian menuntut ilmu selama dua tahun di Taylor University di Kuala Lumpur mengambil jurusan Basic Foundation French Cuisine sebelum melanjutkan studinya di Johnson & Wales University di Providence, Rhode Island. Selama menetap di Amerika Serikat, Hans menajamkan bakat memasaknya

dengan cara bekerja di sejumlah restoran papan atas, seperti Yono's Fine Dining Restaurant di Albany, New York dan restoran berbintang satu Michelin, Next Restaurant milik Alinea Group di Chicago. Sekembalinya di Indonesia, Hans bergabung dengan Fairmont Hotel Jakarta sebagai Chef de Cuisine dan bertugas memimpin tim di VIEW Restaurant, restoran *fine dining* berkapasitas 30 orang yang menyajikan hidangan Eropa dengan sentuhan Asia. Selama tiga tahun di bawah kepemimpinannya, VIEW Restaurant berhasil memenangkan beragam penghargaan dan hal ini menunjukkan kapasitas Hans sebagai salah satu koki muda yang bertalenta di Jakarta.

### **Chef's Journey Tasting Menu Baru**

Chef's Journey Tasting Menu baru yang tersedia mulai September ini terdiri atas 14 hidangan, di mana tujuh di antaranya berupa camilan. Menu anyar ini mengajak tamu untuk menyelami cerita-cerita baru yang ditawarkan oleh masing-masing makanan. Cerita-cerita di balik makanannya pun beragam, mulai dari mengenai pengalaman masa kecil Chef Hans hingga tentang hubungan timbal-balik yang manis antara August dengan pemasok bahan-bahan makanannya. Di August, Chef Hans berusaha untuk selalu menggunakan produk lokal terbaik dan bahan-bahan *sustainable*, seperti menu ikan musiman yang ikannya diambil dari nelayan konvensional dari Empak Locale yang memancing ikannya di perairan Bali dan Lombok. Sementara sayurannya diambil dari Lembang Farms, *vanilla pods*-nya berasal dari Experience Vanilla di Sukabumi, dan bahan cokelatnya disuplai oleh Pipiltin yang selama ini mengambil cokelat dari berbagai wilayah di Indonesia. Beberapa hidangan khas yang termaktub di Chef's Journey Tasting Menu baru adalah:

#### **Duck 'Opor' Croquette with Cola Jam**

Chef Hans adalah penggemar utama dari masakan ibunya dan ia kerap mendapatkan inspirasi menunya dari orang tuanya tersebut. Hidangan ini tercipta atas kecintaan Hans terhadap opor ayam dan kroket bikinian ibunya—yang merupakan salah satu hidangan favoritnya. Untuk camilan ini, Hans mengombinasikan daging paha bebek dengan kentang dan *béchamel* opor sebelum membungkusnya dengan adonan kroket dan menggorengnya.

Penyajianya ditemani oleh kismis dan selai *cola* guna memberikan rasa manis yang sedikit kompleks ke dalam hidangan gurih bercita rasa kaya ini.

### **EVOO Bread using ‘Adam Levain’**

Roti ini mendapatkan tempat spesial di hati para anggota tim August. Adam Levain adalah nama yang diberikan untuk racikan *sourdough* yang dipakai untuk membuat hidangan roti ini. Racikan tersebut saat ini berusia tiga tahun, karena ditemukan pertama saat pandemi dimulai dan di masa awal pandemi, tim August bertahan hidup dengan berjualan roti *sourdough* sebagai komoditas utama mereka melalui layanan pesan antar dan sesi makan privat bersama Chef Ardika.

### **Breakfast from Mom**

Hidangan ini terinspirasi dari menu sarapan kesukaan Chef Hans yang dibuat oleh ibunya sebelum berangkat ke sekolah: nasi dengan telur dadar isi sosis lap cheong. Di August, hidangan rumahan tersebut diubah menjadi kerupuk nasi dengan lap cheong ayam dan saus telur.

### **James & Jenn’s Fresh Egg**

Ayam merupakan salah satu sumber protein favorit Chef Hans untuk diolah. Makanan ini mengandung telur segar yang diambil dari sebuah peternakan di Bogor dan hanya diolah maksimum 48 jam setelah dipanen. Telur tersebut dimasak perlahan-lahan dengan suhu 65 derajat Celsius kemudian disajikan disajikan daging dada ayam asin, *bacon*, *red onion marmalade*, *sautéed horenzo*, dan saus simpel yang dibikin dari tulang ayam panggang dan jahe.

Selain makanannya yang menggugah selera, August juga menawarkan Beverage Program yang unik bagi para tamunya. Bar yang terletak di dekat pintu masuk restoran menawarkan deretan koktail klasik dan koktail yang terinspirasi Indonesia. Namun, bintangnya adalah *craft mocktail* atau yang kerap disebut sebagai “juice.” Untuk menghasilkan koleksi minuman non alkohol unik tersebut, sang *bartender* kerap menggunakan ramuan berbahan dasar buah-buahan tropis atau memakai bahan awam untuk membuat pilihan *mocktail* yang selaras dengan hidangan yang disajikan.

Sesi makan di August memang dibuat untuk menghadirkan pengalaman unik dan berkesan di mana tamu menikmati hidangan kreasi sang maestro di tengah suasana yang santai dan nyaman dengan pelayanan setara bintang lima.

August Jakarta

Sequis Tower, Ground Floor

Jl. Jenderal Sudirman Kav. 71, SCBD

WhatsApp 0877-3800-0808

Email [rsvp@augustjakarta.com](mailto:rsvp@augustjakarta.com)

**- SELESAI -**

**Untuk keperluan media, silakan hubungi:**

Sonia Febriany  
Senior Account Manager



**P R E F I N I T E**  
COMMUNICATIONS

PREFINITE Communications

E-mail: [sonia@prefinite.id](mailto:sonia@prefinite.id)

Mobile: +62878 9000 1994