

Siaran Pers
Untuk Disiarkan Segera

Toscana Buka Kembali dengan Pesona Baru

Setelah enam bulan proses peremajaan, restoran Italia legendaris di Jakarta Selatan ini siap untuk kembali menyambut tamu dengan wajah baru, menu baru, serta pengalaman makan yang lebih berkesan.



Jakarta, 12 September 2023 — Lahirnya Toscana memiliki arti personal yang mendalam bagi sang pemilik, Ellyta Soetantyo. Kecintaannya akan budaya dan kuliner Italia yang berwarna, terutama di kota-kota seperti Milan dan Roma, menginspirasi untuk membuka Toscana pada 27 Juli 1996. Dikenal sebagai salah satu pionir restoran Italia autentik di Jakarta, selama 27 tahun Toscana secara konsisten menghadirkan pengalaman kuliner mendalam berkiblat kepada tradisi Italia. Kala itu, Ellyta dengan berani memperkenalkan sebuah konsep yang unik: sebuah restoran sederhana namun mutakhir yang menampilkan menu masakan Italia populer yang diolah menggunakan bahan berkualitas tinggi yang biasanya ditemukan di hotel bintang lima.

Tahun ini menandai babak baru bagi Toscana. Setelah menyelesaikan proses renovasi selama enam bulan, Toscana kini siap membuka pintunya lebar-lebar untuk tamu lengkap dengan logo baru, transformasi desain yang memukau, koki anyar, dan menu yang benar-benar baru. Dengan tetap mempertahankan tradisi menghadirkan makanan-makanan lezat selama bertahun-tahun, babak baru

Toscana ini bertujuan untuk memperluas pasar dengan merangkul pelanggan baru melalui konsepnya yang telah teruji selama lebih dari dua dekade. Di tengah seluruh perubahan menarik ini, Toscana berjanji untuk tetap mempertahankan nilai-nilai intinya, yakni autentisitas dan menghadirkan kenyamanan serta kepuasan kepada para tamu.

Desain Elegan yang Bersahaja

Desain baru Toscana terinspirasi dari nuansa modern namun tanpa melupakan sentuhan legendaris yang mendefinisikan karakter restorannya selama 27 tahun ini. Dinding batu bata tanpa semen yang menjadi ciri khas Toscana dihilangkan, diganti dengan dinding berwarna biru muda dengan aksen sentuhan aksen kayu cantik. Warna segar ini melebur sempurna dengan furnitur barunya yang bernuansa klasik modern. Di dekat pintu masuk, berdiri sebuah teras berpendingin udara bagi tamu yang mendambakan pengalaman bersantap *semi-alfresco* yang nyaman. Area ini dapat menampung 16 orang.

Area makan utama di Toscana sekarang memiliki bar menawan yang dapat menampung hingga enam orang serta sebuah pizza bar berkapasitas empat tamu. Di atas bar, tergantung instalasi lampu cantik menaungi para bartender yang meracik minuman bagi para tamu, termasuk beberapa koleksi koktail khususnya. Ruang makan utamanya dapat menampung 60 tamu. Tersedia juga ruang privat berkapasitas 10 tamu yang ideal untuk makan malam intim atau pertemuan.

“Budaya Italia fokus pada keluarga dan acara kumpul-kumpul. Toscana yang baru didesain untuk menghadirkan atmosfer yang nyaman dan mengundang, selaras dengan tawaran kuliner kami yang ringan namun memesona. Saya percaya pengalaman tamu sangat dipengaruhi oleh desain interior serta suasana dari restoran tempat mereka makan,” ujar Hasan Masyhur, General Manager Toscana. Hasan datang dari dunia hospitality dengan lebih dari 23 tahun pengalaman bekerja di sejumlah restoran di Amerika Serikat serta hotel bintang lima prestisius di Jakarta.

Toscana yang baru berupaya meningkatkan pengalaman bersantap sambil mempertahankan atmosfer restoran yang tak lekang dimakan zaman serta suasana romantis dan dewasa yang telah dilestarikan selama lintas generasi.

Sebuah Perjalanan Kuliner

Toscana dengan senang hati memperkenalkan *executive chef* barunya, Akmal, yang datang dari Singapura. Sebelum pindah ke Jakarta, Akmal sempat menjabat sebagai *head chef* di Sama Sama, sebuah restoran Indonesia ternama di Singapura. Prestasinya ini membuatnya dikenal sebagai koki muda yang bertalenta. Dengan

pengalaman lebih dari satu dekade di dunia fine dining di Asia Tenggara, Chef Akmal siap untuk memberikan perspektif kuliner baru di Toscana.

Menu baru Toscana disusun secara cermat di bawah pengawasan Chef Mario de Carlini sebagai konsultan. Chef Mario adalah seorang koki berpengalaman yang memiliki hubungan erat dengan restoran ini. Dia adalah sosok di balik tim kuliner Toscana pada saat pertama buka untuk umum pada 1996.

Chef Mario, pakar teknik kuliner Italia klasik, bekerja sama dengan Chef Akmal, pakar kuliner modern, menghadirkan sederet koleksi hidangan Italia yang memiliki hubungan erat dengan tradisi. Berkat kerja sama tersebut, Toscana kini tak hanya menghadirkan hidangan klasik Italia seperti pasta atau *wood-fired pizza*, namun juga beragam pilihan sajian Italia, termasuk *dry-aged bistecca* dan hidangan laut.

Beberapa makanan yang wajib dicoba di Toscana adalah Tonno Bellavista (*tuna belly confit* dengan *puree* avokad dihiasi *stem caper*), Livornese (pasta linguine, *tuna loin confit* segar, *seared Hokkaido scallop*, *baby squid*, dengan *housemade breadcrumbs*) Dry Aged Striploin (steik daging *dry-aged Australian grain-fed black angus MB4+* 30 hari, kacang *cannellini*, dan saus *peppercorn*), dan Tiramisu.

Merujuk pada nostalgia pelanggan setianya, Toscana yang anyar ini memiliki misi untuk menjadi surga kuliner Italia favorit di Jakarta Selatan yang terkenal karena pilihan kulinernya yang menggiurkan, pelayanannya yang intuitif, dan desain interior apik. Toscana terbuka untuk beragam klien, seperti penggemar makanan, petinggi perusahaan, keluarga lintas generasi, sosialita, pasangan, dan wisatawan. Toscana ideal sebagai tempat untuk menggelar acara-acara khusus.

Toscana

Senin-Kamis, pukul 16:00 hingga 22:00

Jumat-Minggu, pukul 12:00 hingga 22:00

Jl. Kemang Raya No.120, Jakarta Selatan

Whatsapp: 0812 9843 4560

@toscanaresto

<https://toscanaresto.com/>

— SELESAI —

Tentang Toscana

Toscana, bersemayam di lingkungan populer di Kemang, Jakarta Selatan, dikenal sebagai restoran Italia legendaris sejak 1996. Toscana dibagi menjadi lima area makan: glasshouse, pizza bar, bar, ruang makan utama, dan sebuah ruang privat. Total kapasitasnya sanggup menampung hingga 102 tamu. Menu Toscana kini berkembang dari hanya menyediakan menu-menu klasik Italia seperti pasta dan *wood-fired pizza*. Sekarang, Toscana mempersembahkan pilihan hidangan utama yang variatif, termasuk dry-aged bistecca dan sejumlah sajian hidangan laut bercita rasa lezat.

Untuk keperluan media hubungi:

Adelia Ayu

Account Manager



M. +62 812 13880996

E. adelia@prefinite.id

Hasan Masyhur

General Manager



M. +62 811 145 1208

E. hasan.masyhur@gelimangartamas.com