

**SIARAN PERS**

Untuk segera diterbitkan

**Lapo Porsea Membawa Nuansa Baru Kuliner Khas  
Batak Toba ke Jakarta**

*Mengawinkan bahan-bahan terbaik khas Sumatra Utara dengan pilihan protein premium untuk menciptakan pengalaman kuliner autentik di jantung SCBD Jakarta.*



**Jakarta, Oktober 2024** — Lapo Porsea, sebuah destinasi kuliner baru inovatif di Sentra Distrik Bisnis Sudirman (SCBD) Jakarta Selatan, siap mendefinisikan ulang lanskap kuliner dengan menawarkan hidangan Sumatera Utara, khususnya sajian Batak Toba autentik dalam suasana yang modern dan berkkelas. Restoran ini memadukan cita rasa khas dengan teknik memasak kontemporer, menciptakan pengalaman bersantap unik dan menarik bagi para pecinta kuliner serta penikmat hidangan kelas atas.

Didorong oleh visi yang berani untuk mengangkat cita rasa makanan Batak Toba yang potensinya sangat besar untuk diperkenalkan ke masyarakat Indonesia. Para pendiri Lapo Porsea bertekad untuk menghadirkan nuansa baru dari sebuah lapo, rumah makan tradisional Batak yang terkenal dengan masakannya yang autentik dan bersahaja. Dengan komitmen yang kuat terhadap autentisitas dan inovasi, mereka mengubah tradisi kuliner yang dicintai tersebut menjadi pengalaman bersantap premium yang mendobrak batas. Hal ini mengajak semua kalangan, bahkan bagi pecinta makanan untuk menemukan cita rasa masakan Batak yang kompleks dan berkualitas tinggi.

“Kami berupaya keras untuk mendapatkan bahan-bahan terbaik dari Sumatra Utara untuk memastikan setiap hidangan di Lapo Porsea tetap setia pada asal-usulnya. Proses memasak yang kami gunakan benar-benar mencerminkan metode tradisional dari Toba, yang menangkap esensi dari setiap masakan Batak. Terakhir, kami juga meningkatkan presentasi penyajian, memberikan panggung baru bagi kuliner yang selama ini kita kenal. Kami ingin memperlihatkan bagaimana seharusnya sebuah kuliner daerah disajikan,” ujar Executive Chef **Patrese Vito**. “Sembari mempertahankan nilai-nilai tradisional dalam tiap masakan, kami juga menggunakan teknik memasak modern dan hanya menggunakan bahan-bahan terbaik untuk meningkatkan pengalaman menikmati sajian itu. Perpaduan orisinalitas dan inovasi ini menciptakan pengalaman bersantap yang luar biasa tetapi tetap terasa dekat di hati.”

Menghormati warisan kuliner lapo yang sudah cukup dikenal di Indonesia, Lapo Porsea memusatkan menunya pada hidangan daging babi panggang, memakai potongan daging premium terbaik, termasuk daging babi Iberico yang lezat.

Selain sajian khas tertentu, Lapo Porsea juga menyajikan hidangan favorit lapo klasik seperti Arsik, Tanggo-Tanggo, dan Manuk Napinadar. Guna memberikan pengalaman makan yang variatif dan menarik lebih banyak pengunjung, Lapo Porsea juga menyediakan masakan-masakan yang diracik menggunakan sumber protein selain babi, misalnya ikan tilapia Danau Toba dan daging sapi Miyazaki A5 hingga lobster Kanada dan masih banyak lagi. Tiap bahan dipilih secara cermat untuk menciptakan cita rasa kuliner Batak Toba yang lezat dan autentik.

“Tujuan kami adalah memikat tamu dengan esensi cita rasa sejati Batak Toba, di mana setiap suapan dimaksudkan untuk membangkitkan cita rasa khas lapo tradisional,” kata **Maruarar Sirait**, politisi dan pengusaha nasional kelahiran Sumatera Utara yang merupakan pencetus ide berdirinya Lapo Porsea. Ia juga menjadi founder Lapo Porsea bersama beberapa rekannya, yaitu DR. Juniferts Girsang, Daniel Ginting, Dumasi Marisina M Samosir, Meryl Rouli Saragih, Meilina Siregar dan Jona Widhagdo Putri. Sebagai pengusaha nasional, Maruarar Sirait memiliki berbagai bisnis termasuk salah satunya bisnis makanan dan minuman di Indonesia dan di mancanegara. Lapo Porsea, sebagai bisnis terbarunya, merupakan sebuah penghormatan atas warisan budayanya dengan menunjukkan cita rasa kuliner kampung halamannya yang menggugah selera.

Lapo Porsea menampilkan sebuah desain restoran yang modern, memadukan keindahan budaya Batak dengan pernak-pernik modern. Penggunaan kayu dan material bebatuan, dipadukan dengan sentuhan warna merah tua, yang merupakan warna ikonis Porsea, sebuah penghormatan tersendiri atas warisan budaya Batak. Interiornya juga dilengkapi dengan sentuhan warna putih yang lembut dan hitam



pekat, sebagai simbol dari identitas Batak. Menambah kecantikan interior, beberapa koleksi kain tradisional Batak, ulos, juga dipasang di beberapa sudut demi menghadirkan karakter budaya Batak yang kental. Begitu juga dengan kehadiran piano di atas panggung yang mencerminkan kebudayaan Batak dalam bermusik.

Guna membuat pengalaman makan semakin memikat, sebuah hiburan musik *live* juga tersedia setiap akhir pekan, menghadirkan sebuah atmosfer makan yang penuh keceriaan dan kebersamaan.

### **Lapo Porsea**

SCBD Park Lot 8B

For order and availability, WhatsApp to 082188886082

@lapoporsea

—SELESAI—

### **Tentang Lapo Porsea**

Lapo Porsea, sebuah restoran independen, membawa nuansa baru dari kuliner tradisional Batak lewat sebuah sentuhan modern yang memikat. Tiap masakan diracik menggunakan bahan-bahan lokal dan impor terbaik, menampilkan cita rasa autentik dengan presentasi modern yang memesona. Terletak di salah satu distrik bisnis tersibuk di Jakarta, Lapo Porsea terbuka untuk semua tamu, mulai dari para pecinta kuliner hingga para pelaku bisnis profesional dan keluarga, siap menyambut mereka dengan sebuah pengalaman kuliner yang unik.

### **KONTAK MEDIA:**

**Pande Raja Sinurat**

*Senior Account Executive*



P R E F I N I T E  
C O M M U N I C A T I O N S

M. +62 856 7007 666

E. [pande@prefinite.id](mailto:pande@prefinite.id)