

Burger & Lobster Debut di Jakarta melalui Restoran Pertamanya di Plaza Indonesia

Konsep kuliner ikonis asal London ini membawa lobster premium, burger legendaris, dan standar baru untuk premium casual dining di Jakarta



Jakarta, 30 Januari 2026 — Brand kuliner ternama asal London, Burger & Lobster, resmi membuka restoran pertamanya di Indonesia yang berlokasi di Plaza Indonesia, Jakarta Pusat. Kehadiran ini menandai tonggak penting dalam lanskap kuliner Jakarta yang terus berkembang. Dikenal akan fokusnya yang konsisten pada lobster Atlantik tangkapan liar berkualitas premium, burger daging sapi pilihan, serta suasana bersantap yang *vibrant* namun tetap *refined*, pembukaan Burger & Lobster Jakarta menghadirkan standar baru untuk kategori premium casual dining di ibu kota.

Perjalanan Burger & Lobster bermula pada tahun 2011, ketika empat sahabat sekolah berkumpul di sebuah *rooftop* di London dengan sebuah ide yang sederhana namun berani: alih-alih menawarkan segalanya, mereka berfokus untuk melakukan beberapa hal dengan sangat baik. Lobster Atlantik tangkapan liar dan burger daging sapi berkualitas kemudian menjadi dua pilar utama brand ini. Filosofi tersebut diwujudkan melalui pembukaan restoran Burger & Lobster pertama di Mayfair, London, dengan hanya tiga menu andalan: Mayfair Burger, Lobster Roll, dan Classic Whole Lobster. Kejelasan konsep serta kepercayaan diri dalam eksekusinya dengan cepat menjadikan Burger & Lobster sebuah fenomena global.

“Sejak hari pertama, kami percaya bahwa kesederhanaan yang dieksekusi dengan penuh passion dan kualitas dapat menciptakan sesuatu yang benar-benar istimewa,” ujar Riccardo LaMonica, Managing Director Burger & Lobster untuk kawasan Timur Tengah & Asia. *“Jakarta terasa seperti bab berikutnya yang tepat bagi kami—sebuah kota dengan budaya kuliner yang dinamis, minat yang semakin besar terhadap pengalaman bersantap premium, serta para penikmat kuliner yang menghargai cita rasa berani dan bahan berkualitas.”*

Saat ini, Burger & Lobster mengoperasikan 18 restoran di berbagai kota dunia, termasuk London, New York, Bangkok, Qatar, dan kini Jakarta. Restoran di Plaza Indonesia menghadirkan hidangan-hidangan ikonis Burger & Lobster ke Indonesia, sekaligus memperkenalkan kreasi yang terinspirasi dari cita rasa lokal, seperti Chilli Bumbu

-Burger & lobster-

Lobster—lobster Atlantik yang dibalut saus pedas manis asam dengan sentuhan bumbu, disajikan bersama nasi mentega bawang putih yang harum.

Keputusan untuk memasuki pasar Indonesia mencerminkan strategi ekspansi regional Burger & Lobster. Jakarta menonjol sebagai salah satu destinasi kuliner paling dinamis di Asia Tenggara, dengan industri hospitality yang semakin matang serta audiens yang kuat untuk brand internasional. Plaza Indonesia, yang terletak di jantung distrik ritel dan gaya hidup paling prestisius di ibu kota, dipilih sebagai lokasi peluncuran yang ideal. Karakter pengunjungnya yang well-travelled dan berorientasi pada kualitas sejalan dengan ethos Burger & Lobster dalam menghadirkan kemewahan yang tetap terasa approachable.

“Di Burger & Lobster, kami memilih untuk berspesialisasi, bukan melakukan diversifikasi,” tambah Riccardo. *“Kami berfokus pada beberapa bahan utama dan mengangkatnya melalui craftsmanship serta konsistensi. Para tamu di Jakarta dapat mengharapkan pengalaman yang sama seperti di London atau New York—dihadirkan dengan kehangatan, energi, dan nuansa perayaan.”*

Burger & Lobster Jakarta memiliki kapasitas 114 tempat duduk yang tersebar di berbagai area, mulai dari red leather booths, meja makan rendah, meja tinggi, hingga area bar. Meski tidak memiliki ruang makan privat khusus, area tertentu maupun keseluruhan restoran dapat dipesan untuk acara korporat maupun perayaan. Area merokok juga tersedia. Restoran ini beroperasi setiap hari, dengan DJ yang menghidupkan suasana setiap Jumat dan Sabtu malam.

Desain memegang peranan penting dalam pengalaman Burger & Lobster. Restoran di Jakarta dirancang sebagai sebuah perjalanan ruang yang progresif, di mana atmosfer berubah seiring tamu bergerak ke dalam restoran. Konsep ini menciptakan keseimbangan antara kenyamanan dan energi, memungkinkan tamu memilih pengalaman yang sesuai dengan suasana hati mereka. Area depan terasa santai, terbuka, dan welcoming—ruang yang ideal untuk pertemuan kasual dan kunjungan spontan. Semakin ke dalam, suasana menjadi lebih intim dan privat, dengan pencahayaan yang lebih lembut, tempat duduk yang nyaman, serta pembagian ruang yang thoughtful untuk pengalaman bersantap yang lebih panjang dan percakapan yang bermakna.

Perjalanan ini berpuncak di area bar, di mana atmosfer kembali berubah menjadi lebih hidup dan dinamis. Musik, pergerakan, dan interaksi menciptakan energi yang vibrant—sebuah ruang yang dirancang untuk perayaan hingga larut malam, tanpa meninggalkan karakter refined khas Burger & Lobster. Untuk pertama kalinya dalam sejarah global Burger & Lobster, meja tinggi ditempatkan tepat di samping area pass dapur, memberikan tamu pengalaman menyaksikan langsung ritme dan presisi tim dapur.

Salah satu elemen visual paling mencolok adalah patung lobster raksasa buatan tangan karya seniman ternama asal Malaysia, Nizam Abdullah, yang diimpor langsung dari Malaysia dan berfungsi sebagai pernyataan artistik sekaligus ikon brand yang kuat. Interior restoran juga menampilkan ciri khas Burger & Lobster seperti ubin biru dan red leather booths, dipadukan dengan dinding brass custom bermotif gelombang yang secara subtil merepresentasikan gerak lautan.

Menu Burger & Lobster menonjolkan dua pahlawan utama dari darat dan laut. Hidangan andalan meliputi Lobster Roll, Classic Whole Lobster, Mayfair Burger, Beast Burger, Hanging Tender Steak, dan Lobster Smashed Burger, serta pilihan pembuka seperti Prawn & Calamari dan Beef Cheek Skewers. Untuk pencuci mulut, tersedia Pistachio Chocolate Mousse serta Hazelnut & Banana Bread Pudding. Seluruh hidangan disiapkan tanpa

Burger & lobster.

menggunakan babi, lemak babi, maupun alkohol, sehingga sepenuhnya memenuhi standar halal di Indonesia.

Pilihan minuman melengkapi pengalaman bersantap, mulai dari signature cocktails seperti Lobster Martini, Pistol Punch, dan Dragon Fruit Cooler, hingga crafted mocktails. Musik yang diputar mengalir mulus dari siang ke malam, memadukan R&B, Hip Hop, Jazz, Funk, Soul, hingga Nu-Disco.

Dengan kehadirannya di Plaza Indonesia, Burger & Lobster Jakarta membawa kesederhanaan khas London, bahan-bahan premium, dan energi yang hidup di jantung ibukota—mengundang para penikmat kuliner untuk berkumpul, menikmati, dan kembali merasakan kekuatan dari melakukan beberapa hal dengan sangat baik.

—SELESAI—

Tentang Burger & Lobster

Didirikan di London pada tahun 2011 oleh empat sahabat sekolah yang berbagi kecintaan terhadap kuliner berkualitas, Burger & Lobster lahir dari sebuah gagasan sederhana namun kuat: menyempurnakan dua bahan utama—lobster tangkapan liar dan burger daging sapi pilihan. Berawal dari satu restoran kecil di Mayfair dengan hanya tiga menu andalan, Burger & Lobster kini berkembang menjadi merek premium casual dining yang diakui secara global.

Saat ini, Burger & Lobster mengoperasikan 18 restoran di berbagai kota besar dunia, termasuk London, New York, Bangkok, Doha, dan Jakarta. Setiap restorannya menghadirkan pengalaman yang konsisten, ditandai dengan kualitas bahan terbaik, porsi yang memuaskan, serta layanan yang hangat dan penuh perhatian. Dikenal karena menghadirkan kemewahan tanpa kesan berjarak, Burger & Lobster memadukan energi yang hidup dengan kenyamanan yang refined, menciptakan suasana bersantap yang terasa elevated sekaligus welcoming.

Pada intinya, Burger & Lobster menjunjung tinggi kejujuran dalam memasak, kesederhanaan yang dieksekusi dengan tepat, serta momen kebersamaan yang berkesan di meja makan. Dengan semangat London yang khas, brand ini membawa misi untuk mempertemukan orang-orang melalui hidangan lezat, cita rasa yang berani, dan pengalaman bersantap yang tak terlupakan.

Informasi lebih lanjut, silakan hubungi:

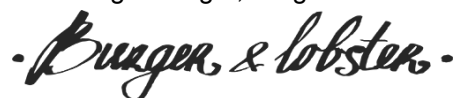
Esther Christina
Senior Account Manager



P R E F I N I T E
COMMUNICATIONS

E-mail: esther@prefinite.id
Mobile: +62 838-7030-4191

Atiq Afsar Bin Abdullah
Marketing Manager, Burger & Lobster Indonesia



E-mail: atiqafsar.abdullah@innature.com.my
Mobile: +60 11-3526 6960