



THE TEMPLE HOUSE  
CHENGDU  
博舍

新闻稿-即时发布

## 博舍携手城中七家米其林一星餐厅共贺七周年庆

以“如七而至的盛宴”重磅宣布谧寻茶室回归

**(成都, 2022年7月)** 作为亚洲首个获联合国教科文组织授予“美食之都”殊荣的城市-成都, 坐拥丰富繁荣的美食文化, 云集各地的优秀厨师。除了本土川菜的如火如荼, 同时汇聚各方不同菜系的美味佳饌。古蜀文明至今已逾三千年, 不论是任何时期的成都, 油香味美的川味菜肴和美不胜收的街边小吃皆展现出成都美食文化的经久不衰和琳琅满目。



“民以食为天”，博舍以美食为契机，于7月中携手成都另外七家米其林餐厅，共聚大隐隐于市的谧寻茶室，庆祝博舍七周年暨谧寻茶室的回归。博舍周年庆主题活动同时携手 SAMYE 森也，将艺术与在地文化结合，借助艺术的力量唤醒生活方式的本质，用时尚、艺术、文化与城市街区 and 日常生活碰撞出全新生态。活动现场结合谧寻茶室古建筑风格，一步一景式融入花巫独特花艺美学呈现。



THE HOUSE COLLECTIVE | 居舍系列



THE TEMPLE HOUSE  
CHENGDU  
博舍

### 八家星厨推出“如七而至的盛宴”

以源远流长的巴蜀文化为元素，八家米其林一星餐厅主厨集聚巧思，结合餐厅特色及本地文化，臻选在地食材，创造出匠心独具的素食盛宴。每家米其林星厨回归初心，注重食材本味，端出了看似简单的素食，每道却巧心设计，口味或清鲜或醇厚，完美诠释出川菜“一菜一味，百菜百格”的二十四味型特色。



#### **松云泽 - 锦鲤** (前菜: 舍不得/ 阴豆瓣荔枝/ 葱油鲜笋, 味型: 酸辣味、荔枝味、葱油味)

松云泽传承荣派川菜技艺，保留了民国包席筵的制式、流程和经典菜肴。中式庭院内的水缸中饲养着寓意吉祥好运的锦鲤，花纹艳丽，宛如游动的艺术品。而本次松云泽也以院内锦鲤为元素，将其红白纹路巧思创意，带来开胃可口的三碟前菜。

#### **银锅 - 釜** (前菜: 蜜瓜鹰嘴豆茄泥配胡萝卜脆片, 味型: 咸鲜味、椒麻味)

铜制釜器是盛行于秦汉时期的炊器，距今逾千年。而银锅融合川式、粤式、西式料理手法，在锅内呈现创新菜品，将古人智慧与现代菜肴巧妙融合。

#### **芳香景 - 银杏** (前菜: 糟醉银杏, 味型: 甜香味)

叩响芳香景木门，步入庭院，感受古典美学，心境回归平衡。银杏因其寿龄绵长、清奇风骨与苍劲体魄，传承古人清风道骨之品格。芳香景以银杏树果实一白果为元素，制成鲜甜可口的菜品。

#### **成都宴 - 芙蓉** (汤: 松茸炖青莲, 味型: 咸鲜味)

成都宴以芙蓉为题，太阳神鸟制灯盏，蜀绣黄铜作壁，以粤菜做基地，与川菜在地文化相融合。主厨巧妙选用“水芙蓉”，以莲子做汤，菜品口感重视复合和纯粹的碰撞。

#### **柴门荟 - 竹** (主菜: 盐白菜酱烧牛尾笋尖, 味型: 酱香味)

巴蜀最具特色的代表之一，竹，在古往今来的文人笔下，极简而饱含韵味。如同柴门荟的精髓，化繁为简，提炼川味纯粹，干练的体现食材的本真与味道的鲜明。



THE TEMPLE HOUSE  
CHENGDU  
博舍

**许家菜 - 碟** (主菜: 牡丹籽油鲜蓬海苔青稞, 味型: 咸鲜味)

既有市井长巷的烟火, 亦有料理如诗的浪漫, 许家菜专注于新派川菜, 以味型分类, 让“一菜一味, 百菜百格”在不同的餐碟上体现的淋漓尽致。

**马旺子 - 银丝卷** (主食: 手工银丝卷, 味型: 醇甜味)

川菜也叫百姓菜、是极具民间亲和力的一种菜系。马旺子源于眉山, 品牌始终扎根于民间风味, 深挖本地食材, 精进烹饪工艺。本次菜品选取四川传统面点银丝卷为主食, 配以川西民间的手工腐乳与辣萝卜干, 用质朴的食材组合出川菜的味觉飨宴, 凸显川菜民间风味的魅力。

**谧寻茶室 - 茶** (甜品: 谧寻茶浸古树红梨, 味型: 茶香味)

坐落于历史悠久的章华里古建筑内的谧寻茶室, 雅致环境中散发阵阵禅意, 精选国内各地茗茶及充满地方特色的素食美馔。在如“七”而至的盛宴中, 谧寻茶室以川茶特色碧潭飘雪为灵感, 在传统盖碗内推出甜而不腻的中式甜品。

当晚, 成都博舍七周年庆典在谧寻茶室内圆满落下帷幕, 是为过往的荣耀举杯, 更是扬帆明日, 带着希冀与祝福。



盛夏已至, 以大慈寺的素斋为灵感, 博舍行政副总厨徐存贵 (Tony Xu) 及其厨师团队臻选时令食材, 自即日起在谧寻茶室内推出独具匠心的多款应季精致素食佳肴, 鲜甜脆爽, 一解夏日暑气。

如需预订谧寻茶室, 或洽寻更多资讯, 请致电 + 86 28 6297 4193 或电邮至: [mixun@thetemplehousehotel.com](mailto:mixun@thetemplehousehotel.com)。



THE TEMPLE HOUSE  
CHENGDU  
博舍



**松云泽**

舍不得/阴豆瓣荔枝/ 葱油鲜笋



**谧寻茶室**

谧寻茶浸古树红梨



**芳香景**

糟醉银杏



**成都宴**

松茸炖青莲



**柴门荟**

盐白菜酱烧牛尾笋尖



**许家菜**

牡丹籽油鲜莲海苔青稞



**马旺子**

手工银丝卷



**银锅**

蜜瓜鹰嘴豆茄泥配胡萝卜脆片

-完-



THE TEMPLE HOUSE  
CHENGDU  
博舍

## 关于博舍

居舍系列之一的成都博舍，承载着成都的历史底蕴，大隐于风尚购物地标远洋太古里中，由英国著名设计师事务所MAKE Architects设计。宾客抵达入口即是拥有逾百年历史、始建于清朝的中式庭院——笔帖式。穿过古建筑是两座L型中层建筑，分别设有100间客房和42套服务式公寓。风格独具的餐厅和酒吧包括米其林一星餐厅谧寻茶室，雅致环境中散发阵阵禅意，提供精致川味素食与优质好茶。米其林指南入选餐厅Tivano，以精致现代的意大利料理而闻名。另有全天候供餐的The Temple Café 咖啡厅和充满爵士年代气氛的井酒吧。屡获殊荣的谧寻水疗中心宛如城市绿洲，除了设有游泳池和健身房，还提供别具匠心的一系列特色水疗护理疗程。

## 关于居舍系列

居舍系列品牌是一系列精心设计的个性化酒店，特点各异。位于北京的瑜舍、香港的奕居、成都的博舍和上海的镛舍均致力为有品位的旅客打造独特、亲切及个性化高尚旅游体验。每一家居舍系列各具特色，设计匠心独运，展示高雅氛围并提供无与伦比的独特住宿体验。

## 媒体垂询，请联系成都博舍：

王仁瑀 女士  
市场推广及传讯总监  
电话: +86 28 6297 4064  
邮箱: [StellaWang@swirehotels.com](mailto:StellaWang@swirehotels.com)

赵静雯 女士  
市场推广及传讯经理  
电话: +86 28 6291 4047  
邮箱: [NikkiJWZhao@swirehotels.com](mailto:NikkiJWZhao@swirehotels.com)