



THE TEMPLE HOUSE  
CHENGDU  
博舍

新聞稿-即時發佈

## 博舍攜手城中七家米其林一星餐廳共賀七周年慶 以“如七而至的盛宴” 重磅宣佈謐尋茶室回歸

(成都, 2022年7月) 作為亞洲首個獲聯合國教科文組織授予“美食之都”殊榮的城市-成都, 坐擁豐富繁榮的美食文化, 雲集各地的優秀廚師。除了本土川菜的如火如荼, 同時彙聚各方不同菜系的美味佳饌。古蜀文明至今已逾三千年, 不論是什麼時期的成都, 油香味美的川味菜肴和美不勝收的街邊小吃皆展現出成都美食文化的經久不衰和琳琅滿目。



“民以食為天”，博舍以美食為契機，於7月中攜手成都另外七家米其林餐廳，共聚大隱隱於市的謐尋茶室，慶祝博舍七周年暨謐尋茶室的回歸。博舍周年慶主題活動同時攜手 SAMYE 森也，將藝術與在地文化結合，借助藝術的力量喚醒生活方式的本質，用時尚、藝術、文化與城市街區和日常生活碰撞出全新生態。活動現場結合謐尋茶室古建築風格，一步一景式融入花巫獨特花藝美學呈現。



THE HOUSE COLLECTIVE | 居舍系列



THE TEMPLE HOUSE  
CHENGDU  
博舍

### 八家星廚推出“如七而至的盛宴”

以源遠流長的巴蜀文化為元素，八家米其林一星餐廳主廚集聚巧思，結合餐廳特色及本地文化，臻選在地食材，創造出匠心獨具的素食盛宴。每家米其林星廚回歸初心，注重食材本味，端出了看似簡單的素食，每道卻巧心設計，口味或清鮮或醇厚，完美詮釋出川菜“一菜一味，百菜百格”的二十四味型特色。



#### 松雲澤 - 錦鯉 (前菜：捨不得/ 陰豆瓣荔枝/ 蔥油鮮筍, 味型：酸辣味、荔枝味、蔥油味)

松雲澤傳承榮派川菜技藝，保留了民國包席筵的制式、流程和經典菜肴。中式庭院內的水缸中飼養著寓意吉祥好運的錦鯉，花紋豔麗，宛如遊動的藝術品。而本次松雲澤也以院內錦鯉為元素，將其紅白紋路巧思創意，帶來開胃可口的三碟前菜。

#### 銀鍋 - 釜 (前菜：蜜瓜鷹嘴豆茄泥配胡蘿蔔脆片, 味型：鹹鮮味、椒麻味)

銅制釜器是盛行于秦漢時期的炊器，距今逾千年。而銀鍋融合川式、粵式、西式料理手法，在鍋器內呈現創新菜品，將古人智慧與現代菜肴巧妙融合。

#### 芳香景 - 銀杏 (前菜：糟醉銀杏, 味型：甜香味)

叩響芳香景木門，步入庭院，感受古典美學，心境回歸平衡。銀杏因其壽齡綿長、清奇風骨與蒼勁體魄，傳承古人清風道骨之品格。芳香景以銀杏樹果實一白果為元素，製成鮮甜可口的菜品。

#### 成都宴 - 芙蓉 (湯：松茸燉青蓮, 味型：鹹鮮味)

成都宴以芙蓉為題，太陽神鳥制燈盞，蜀繡黃銅作壁，以粵菜做基地，與川菜在地文化相融合。主廚巧妙選用“水芙蓉”，以蓮子做湯，菜品口感重視複合和純粹的碰撞。

#### 柴門薈 - 竹 (主菜：鹽白菜醬燒牛尾筍尖, 味型：醬香味)

巴蜀最具特色的代表之一，竹，在古往今來的文人筆下，極簡而飽含韻味。如同柴門薈的精髓，化繁為簡，提煉川味純粹，幹練的體現食材的本真與味道的鮮明。

#### 許家菜 - 碟 (主菜：牡丹籽油鮮蓮海苔青稞, 味型：鹹鮮味)

既有市井長巷的煙火，亦有料理如詩的浪漫，許家菜專注於新派川菜，以味型分類，讓“一菜一味，百菜百格”在不同的餐碟上體現的淋漓盡致。



THE TEMPLE HOUSE  
CHENGDU  
博舍

**馬旺子 - 銀絲卷** (主食：手工銀絲卷，味型：醇甜味)

川菜也叫百姓菜、是極具民間親和力的一種菜系。馬旺子源於眉山，品牌始終紮根於民間風味，深挖本地食材，精進烹飪工藝。本次菜品選取四川傳統麵點銀絲卷為主食，配以川西民間的手工腐乳與辣蘿蔔乾，用質樸的食材組合出川菜的味覺饗宴，凸顯川菜民間風味的魅力。

**謐尋茶室 - 茶** (甜品：謐尋茶浸古樹紅梨，味型：茶香味)

坐落于歷史悠久的章華里古建築內的謐尋茶室，雅致環境中散發陣陣禪意，精選國內各地茗茶及充滿地方特色的素食美饌。在如“七”而至的盛宴中，謐尋茶室以川茶特色碧潭飄雪為靈感，在傳統蓋碗內推出甜而不膩的中式甜品。

當晚，成都博舍七周年慶典在謐尋茶室內圓滿落下帷幕，是為過往的榮耀舉杯，更是揚帆明日，帶著希冀與祝福。



盛夏已至，以大慈寺的素齋為靈感，博舍行政副總廚徐存貴 (Tony Xu) 及其廚師團隊臻選時令食材，自即日起在謐尋茶室內推出獨具匠心的多款應季精緻素食佳餚，鮮甜脆爽，一解夏日暑氣。

如需預訂謐尋茶室，或洽尋更多訊息，請致電 + 86 28 6297 4193 或電郵至：  
[mixun@thetemplehousehotel.com](mailto:mixun@thetemplehousehotel.com)。



THE TEMPLE HOUSE  
CHENGDU  
博舍



**松雲澤**  
捨不得/陰豆瓣荔枝/ 蔥油鮮筍



**謐尋茶室**  
謐尋茶浸古樹紅梨



**芳香景**  
糟醉銀杏



**成都宴**  
松茸燉青蓮



**柴門蒼**  
鹽白菜醬燒牛尾筍尖



**許家菜**  
牡丹籽油鮮蓮海苔青稞



**馬旺子**  
手工銀絲卷



**銀鍋**  
蜜瓜鷹嘴豆茄泥配胡蘿蔔脆片

完



THE TEMPLE HOUSE  
CHENGDU  
博舍

### 關於博舍

居舍系列之一的成都博舍，承載著成都的歷史底蘊，大隱於風尚購物地標遠洋太古里中，由英國著名設計師事務所MAKE Architects設計。賓客抵達入口即是擁有逾百年歷史、始建於清朝的中式庭院——筆帖式。穿過古建築是兩座L型中層建築，分別設有100間客房和42套服務式公寓。風格獨具的餐廳和酒吧包括米其林一星餐廳謐尋茶室，雅致環境中散發陣陣禪意，提供精緻川味素食與優質好茶。米其林指南入選餐廳Tivano，以精緻現代的義大利料理而聞名。另有全天候供餐的The Temple Café 咖啡廳和充滿爵士年代氣氛的井酒吧。屢獲殊榮的謐尋水療中心宛如城市綠洲，除了設有游泳池和健身房，還提供別具匠心的一系列特色水療護理療程。

### 關於居舍系列

居舍系列品牌是一系列精心設計的個性化酒店，特點各異。位於北京的瑜舍、香港的奕居、成都的博舍和上海的鏞舍均致力為有品位的旅客打造獨特、親切及個性化高尚旅遊體驗。每一家居舍系列各具特色，設計匠心獨運，展示高雅氛圍並提供無與倫比的獨特住宿體驗。

### 媒體垂詢，請聯繫成都博舍：

王仁瑀 女士

市場推廣及傳訊總監

電話: +86 28 6297 4064

郵箱: [StellaWang@swirehotels.com](mailto:StellaWang@swirehotels.com)

趙靜雯 女士

市場推廣及傳訊經理

電話: +86 28 6291 4047

郵箱: [NikkiJWZhao@swirehotels.com](mailto:NikkiJWZhao@swirehotels.com)