



THE TEMPLE HOUSE  
CHENGDU  
博舍

新闻稿-即时发布

## 玩味泰国

在博舍 The Temple Café 咖啡厅开启舌尖上的旅行



(成都, 2022 年 3 月) 真正的旅行无法在字里行间被描述, 正宗的美味难以由三言两语而形容, 亲临目的地, 与每一种味道相遇, 让味蕾感知其中的美妙。博舍携手泰国王国驻成都总领事馆与泰国国家旅游局成都办事处, 自即日起起至 5 月 22 日, 推出“玩味泰国”沉浸式泰国美食的文化体验, 不出国也能在 The Temple Café 咖啡厅探寻泰国, 开启舌尖上的泰国之旅!

为了将正宗地道且创意十足的泰式美味呈现给成都食客, 博舍很荣幸邀请到泰国王国驻成都总领事馆主厨 Kan Hongjumphon, 用泰国本地食材原料, 带来泰国从北到南不同地域风味的佳肴。主厨 Kan Hongjumphon 拥有超过 15 年的纯正泰式菜肴烹饪经验, 她将正宗的泰式料理技巧亲自传授予博舍厨师团队, 共同协力打造成“城中泰国”的饮食圣地, 让你足不出蓉, 也能在 The Temple Café 咖啡厅感受新颖、独特、沉浸式的“泰”精彩美味之旅!

### “玩味泰国”沉浸式美食之旅菜品介绍

与众不同的泰国菜式通过四个不同地区的烹制, 将辣、酸、甜和咸发挥到淋漓尽致。北部、东北部、中部和南方自成一格的调味, 将神奇多彩泰国展现在眼前!

#### 泰国北部代表菜:

✓ 泰式北部辣味香肠 / 人民币 68 元



THE TEMPLE HOUSE  
CHENGDU  
博舍

因高山地势及邻国的文化，不论是习俗及饮食都自成体系。北部的泰式香肠带有独特风味，香肠以猪肉包裹辣椒、香茅、生姜等大量香料，口感扎实且有弹性。

### 泰国东北部代表菜：

✓ 泰式青木瓜沙拉 / 人民币 68 元

一路从高原延伸至湄公河，来到泰国东北部地区，闻名的伊桑菜系诞生于此。因特殊的地理位置和历史人文环境，泰东北保留着古暹罗的古老饮食文化。酸辣爽脆又包含新鲜香气的青木瓜沙拉不仅是泰东北菜的代表，更是泰菜的经典菜式之一！

✓ 泰式烤牛柳配泰式辣汁 / 人民币 158 元

传统的泰东北烤肉，无需提前腌制，直接将未经处理的生肉烤熟，搭配由碎辣椒、炒米打碎、鱼露独特调制成的小料，则可品尝到多汁细嫩且饱满滋味的牛排。

### 泰国中部代表菜：

✓ 冬阴罗氏虾汤 / 人民币 98 元

围绕着肥沃平原的湄南河，泰国中部菜系围绕着辣、酸、甜和咸，产生出四味俱全的多元化菜品。最受欢迎的冬阴功汤则诞生于泰中部。“冬阴/Tom Yum”是酸辣的意思，“功/Goong”是虾的意思，将柠檬、辣椒与鲜香的虾汤结合，看似只有酸味与辣味，但结合多样的香辛料，汤色泽红亮，让冬阴功汤产生层层叠叠的馥郁口感。

✓ 泰式绿咖喱鸡肉 / 人民币 98 元

作为同样是泰国中部的代表菜肴，泰式绿咖喱看似咖喱届的小清新，香味宜人，与椰浆结合后口感柔和浓郁，实则口感鲜中带辣，搭配嫩滑的鸡肉，让泰式绿咖喱鸡肉口感层次丰富。

### 泰国南部代表菜：

✓ 海鱼配罗望子酱 / 人民币 98 元

南部因与大海为邻，菜肴多以海鲜为主，配以辛辣的咖喱味和罗望子的酸味。泰国南部的美食可能最不为人所知，但足以挑动味蕾！

### 泰式双人下午茶

随着气温渐暖，街头仿佛飘过夏日气息。除了上述地道正宗的泰式佳肴，你更可在 The Temple Café 咖啡厅感受椰林婆娑、海浪轻柔的泰国风情下午茶，在此约会东方夏威夷的美丽！

精致可口的泰国经典甜品，由泰国王国驻成都总领事馆的厨师 (Kan Hongjumphon) 和博舍行政副总厨徐存贵 (Tony Xu) 通过创意巧思，在东南亚风情的竹篮内完美呈现。不但有耳熟能详的泰式传统甜品：斑斓叶椰汁糕、芒果糯米饭、千层糕、香兰椰丝卷和浸泡在椰浆中的“红宝石”，更有口味独具创新的椰蛋葱油糕和菠萝蜜籽。每款甜品都色香味俱全，撩人味蕾，每套下午茶售价为人民币 298 元。

以上价格需外加 10% 的服务费和账单总额 6% 的增值税。如需洽寻更多菜品、活动信息及 The



THE TEMPLE HOUSE  
CHENGDU  
博舍

Temple Café 咖啡厅预订信息，请联系：+ 86 28 6297 4191 或电邮至：  
[thetemplecafe@thetemplehousehotel.com](mailto:thetemplecafe@thetemplehousehotel.com)。



泰式青木瓜沙拉



泰式北部辣味香肠



冬阴罗氏虾汤



泰式绿咖喱鸡肉



Kan Hongjumphon 主厨



The Temple Café 咖啡厅 - 嘟嘟车



The Temple Café 咖啡厅 - 泰式下午茶



The Temple Café 咖啡厅 - 泰式舞蹈



The Temple Café 咖啡厅 - 泰式舞蹈



The Temple Café 咖啡厅

-完-



THE TEMPLE HOUSE  
CHENGDU  
博舍

## 关于泰国驻成都总领事馆

泰国驻成都总领事馆是泰国政府的代表，领事辖区包括四川省和重庆市。自2005年成立以来，泰国驻成都总领事馆致力于加强双边在经济、贸易、投资、教育、旅游、文化等各个领域的联络与合作，增进两国人民相互了解和交流。泰国已成为最具吸引力的旅游目的地之一，每年接待超过1000万中国游客。作为世界厨房以及食品和农产品的主要出口国，泰国的美食和水果越来越受中国人民的欢迎。泰国驻成都总领事馆十分重视在川渝地区推广泰国美食，并且常年与省政府机构，酒店，泰国餐厅以及企业等合作，成功举办各种展示正宗的泰国美食和水果的活动。

## 关于泰国国家旅游局成都办事处

泰国国家旅游局成都办事处于2011年12月19日在成都设立，作为泰国国家旅游局在中国区设立的五个办事处之一，事务辖区包括：四川省、重庆市、陕西省、青海省、宁夏回族自治区、甘肃省、新疆维吾尔自治区、西藏自治区等中国西部八省市。泰国国家旅游局成都办事处联合中国西区各界合作伙伴助力泰国文化旅游的宣传推广，让更多中国游客了解泰国丰富的文化旅游资源并前往探索。

今年，泰国国家旅游局面向全球推出“2022泰国旅游年之神奇新篇章”国际营销主题，让国内外游客通过“神奇泰国无处不在”的文旅新理念重新领略泰国之美，并致力于打造泰国长久地成为最受欢迎目的地。

## 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：



THE TEMPLE HOUSE  
CHENGDU  
博舍

王仁瑀 女士

市场传讯总监

电话: +86 28 6297 4064

邮箱: StellaWang@swirehotels.com

赵静雯 女士

市场传讯经理

电话: +86 28 6291 4047

邮箱:  
NikkiJWZhao@swirehotels.com