

TALK OF THE TOWN

Rekomendasi makanan, minuman, dan destinasi teranyar pilihan Bazaar.



KARTU MULTIGUNA

Berupaya melayani pelanggan setia dan pencinta gaya hidup terkini Jakarta, Ismaya memperkenalkan **Ismaya Lifestyle Card** (ILC), program keanggotaan terbaru yang mencakup beragam keuntungan berdasarkan jumlah poin. Terdiri dari tiga tingkatan keanggotaan, yakni Basic, Silver, dan Gold, ILC bisa membantu Anda menikmati berbagai keistimewaan, seperti produk eksklusif, pengalaman VIP di berbagai *outlet* Ismaya, dan yang terbaik adalah akses menuju *backstage* dan *meet & greets* bersama para musisi pada *event* Ismaya. **DC**



VINTAGE TASTE

Jakarta turut berbangga dengan kehadiran tiga varian *vintage* terbatas dari Dom Pérignon. Dom Pérignon *Vintage* 2006, Dom Pérignon Rosé *Vintage* 2003, dan Dom Pérignon P2 *Vintage* 1998, masing-masing memiliki karakteristik unik. Kehadiran tiga varian eksklusif ini dirayakan lewat acara *champagne-food pairing* yang digelar di Amuz Gourmet Restaurant, Jakarta. Acara ini dipandu langsung oleh *Brand Ambassador* Dom Pérignon, Charles-Antoine Picart dan para tamu VIP dimanja dengan seleksi hidangan istimewa kreasi *Chef Gilles Marx*. **AH**

ITALIAN CLASSIC

Jika Anda menginginkan masakan Italia autentik, **Ristorante da Valentino** yang terletak di lantai 11 MD Place menjadi destinasi rekomendasi *Bazaar*. Mulai dari *antipasti* (makanan pembuka khas Italia), menu-menu makanan utama dan hidangan manis penutup yang menjadi rekomendasi dari *Chef Valentino* berupa kue lapis spons vanila yang diolesi krim Chantilly.

Untuk pilihan menu andalannya, sang *chef* merekomendasikan *Fettuccine al Granchio*. Menu pasta yang satu ini menggunakan *squid-ink fettuccine*, daging kepiting, dan dimasak dengan krim khusus yang resepnya didapat dari sang ibu.

Bazaar juga sempat berbincang sedikit dengan *Chef Valentino* yang kala itu bercerita bahwa filosofi masakan Italia tak jauh berbeda dengan Indonesia. "Di Italia serba kekeluargaan, jadi masakan kami memiliki porsi yang cukup besar karena untuk disantap bersama-sama. Seperti di Indonesia bukan?" ujarnya. Ia juga mengaku bahwa dirinya bukan penganut gaya 'fusion' ketika memasak, "Saya cinta masakan Italia dan masakan Italia terasa lebih nikmat jika disajikan apa adanya." **AH**



Fettuccine al Granchio



Chef Valentino



Bersiaplah akan sesuatu yang hebat di Bali dalam beberapa tahun mendatang! Peralnya, PT. Bali Ragawisata, salah satu pelaku bisnis properti, tengah memulai proses pembangunan kompleks akomodasi mewah yakni **Bukit Pandawa Resorts & Golf**. Di atas lahan seluas 150 hektar akan dibangun lapangan golf bertaraf dunia, Bukit Pandawa Golf & Country Club, serta empat hotel berbintang, yakni Waldorf Astoria Bali, Mandarin Oriental Bali, Swissôtel Bali, dan satu *brand* hotel premium lain yang masih belum dapat dipublikasikan.

Di atas itu semua, *highlight* dari kompleks ini adalah

The Residences at Mandarin Oriental, kompleks vila eksklusif berlatarkan pemandangan ke laut luas. Total terdapat 96 bangunan vila yang terdiri dari dua tipe, *Courtyard Villa* dan *Ocean View Villas*, yang luasnya berkisar dari 180 hingga 1.200 meter persegi. Eksklusivitas yang diberikan kepada pemilik vila meliputi akses menikmati VIP Status saat mengunjungi seluruh Hotel Mandarin Oriental di seluruh dunia. **DC**

FOTO: DOK. BAZAAR



Terkenal di Jepang, gerai *cheese tart* premium bernama **Pablo** kini hadir di Jakarta. Kreasi perpaduan seni dan kuliner buatan Masamitsu Sakimoto ini merupakan sebuah revolusi *cheese tart* yang menyajikan tekstur dengan tingkat kematangan *medium rare*. Pablo menyediakan varian *Original Cheese Tart*, *Chocolate Cheese Tart*, *Matcha Cheese Tart*, *Premium Cheese Tart*, serta *Pablo Mini*. Selain itu, untuk melengkapi petualangan kuliner Anda, Pablo juga menawarkan *soft ice cream* dengan rasa *Cheese Soft Serve* dan *Matcha Soft Serve*. Manjakan lidah Anda dengan kelembutan keju yang *creamy* dan unik. **AS**



ICONIC BLEND

Dari *royal wedding* di Inggris, selebrasi gala di Hollywood, hingga The Oscars, sampanye **Moët & Chandon** telah menjadi bagian penting hingga hampir tiga abad. Sejak 1743, *vineyard*-nya di Prancis telah berhasil menghasilkan beberapa jenis sampanye ikonis sebanyak hampir 28.000.000 botol setiap tahun. Oleh karena itu awal Desember ini, Moët & Chandon membagikan kisah suksesnya dalam acara *Maison de Moët 2016* di The Residence OnFive bersama para sahabat, konsumen, dan pakar dari dunia *wine and champagne* di Tanah Air. **VK**



FOTO: DOK. BAZAAR