

Imperial Kitchen & Dimsum Signature Hadir di Mampang Jakarta

Imperial Grup - mengepalai 10 merek [Berita Olahraga Dunia](#) jaringan restaurant ciri khas memiliki konsep Halal Chinese Cuisine - resmikan Imperial Kitchen dan Dimsum Signature di Teritori Mampang, Duren Tiga, Jakarta Selatan. Cabang ke-130 Imperial Grup ini memberi pengalaman hebat dan penyuguhan menu makanan yang makin menarik, lokasi yang nyaman dan luas, dan VIP room untuk situasi makan yang hangat.

"Kami pilih merek Signature, mengisyaratkan restaurant memberi kepuasan lebih ke konsumen setia, seperti tempat dining yang bertambah luas, ruang VIP yang nyaman untuk bersantap dengan keluarga atau rekanan usaha dan kualitas servis dan makanan yang lebih bagus dengan pengembangan dan kreasi tinggi dari chef-chef professional kami," kata Direktur Imperial Grup MA Willianto, Jumat 16 Desember 2022.

Berada di teritori Mampang Business Park, Duren Tiga Pancoran, gerai pertama Imperial Kitchen dan Dimsum Signature ini ialah bangunan berdikari yang tawarkan hidangan ciri khas masakan Cina, seperti The Golden dan The Legend Dimsum Platters yang dibikin oleh koki professional yang mempersembahkan hidup mereka untuk meningkatkan seni sajian.

GM Imperial Kitchen dan Dimsum Nanda Pamontri percaya, merek perusahaannya menjadi restaurant favorite keluarga. Agar semakin mencapai konsumen setia yang lebih karena itu Imperial Kitchen dan Dimsum membuat lokasi baru dengan bangunan standalone pertama di pusat keramaian Jakarta Selatan.

"Pengalaman yang diujakan di Imperial Kitchen dan Dimsum Signature ini ialah situasinya yang homey, dengan dapur terbuka, banyak tanaman hijau dan ruang-ruangan private yang memberi kenyamanan lebih buat beberapa tamu, dan kualitas dan penyuguhan makanan yang lebih bagus, eksklusif dan menarik," kata Nanda.

Kekhasan dari gerai baru ini kelihatan pada penyuguhan plating-nya. Dengan memakai piring dan mangkok terbatas, jadikan penyuguhan beragam menu halal Imperial Kitchen dan Dimsum jadi lebih mengunggah hasrat.

Khusus gerai baru dengan ide signature ini, beberapa menu nya lebih diperkembangkan kembali dari sisi kualitas, jatah dan presentasi penyuguhannya. Apabila dibanding dengan restaurant yang lain, Imperial Kitchen dan dimsum signature mempunyai menu yang selalu inovatif dan inovatif yang tentu saja tidak dipunyai restaurant chinese yang lain seperti menu dimsum platter.

"Plating memakai platter yang lebih warna dan unik, jadikan gerai baru ini makin ciri khas, pasti dengan ambience yang lebih hijau, ruangan yang bertambah luas dan terbatas. Kami

ingin jual pengalaman bersantap bersama mitra atau keluarga jadi lebih hangat dan memiliki makna," kata Pemasaran Manajer Imperial Kitchen dan Dimsum Dicky Widhianto.

Imperial Grup, katanya, mempunyai chef lokal professional yang dipegang oleh Chef professional dari Singapura, di mana mereka telah eksper sepanjang beberapa puluh tahun di bagian ini. "Rasa dan kualitas makanan ialah yang khusus, karenanya kami jamin semua menu masih tetap sedap sama sesuai cita-rasa ciri khas Imperial," katanya.