

# OKUZONO Japanese Dining推出完整“UMO之旅”体验

## 午餐套餐、冲绳限定美食及“Choi Nomi”欢乐时光同步登场



【本报讯】2026年7月，雅加达——现代日式居酒屋品牌OKUZONO Japanese Dining推出三大主题餐饮体验——“Discover UMO午餐套餐”、“冲绳限定菜单（Okinawa Special）”及“Choi Nomi欢乐时光”，让顾客透过品牌独有的“UMO Journey（UMO之旅）”，感受日本饮食文化的魅力。

OKUZONO Japanese Dining以“Umami（鲜味）”与“Oishii（美味）”为核心理念，将传统日式风味与现代餐饮美学融合，打造兼具舒适氛围、贴心服务与精致料理的现代日式居酒屋，为顾客带来更丰富的日本美食体验。

### Discover UMO午餐套餐

每天上午11时至下午3时供应的“Discover UMO午餐套餐”，特别为商务午餐及休闲聚餐而设计，共推出Donburi丼饭套餐、Bento便当套餐及Noodle面食套餐三大系列。

其中，丼饭套餐及便当套餐均附赠味噌汤及日式煎茶（Ocha），面食套餐则附赠日式煎茶。

丼饭套餐包括照烧玉子丼（Teri Tama Don）、牛丼（Gyu Don）、炸鸡排丼（Chicken Katsu Don）、葱花金枪鱼蓉丼（Negitoro Don）及海鲜丼（Kaisen Don）等经典选择，售价85,000印尼盾

起。

便当套餐则提供寿司便当、刺身便当、烤鱼便当（Yaki Sakana Bento）及幕之内便当（Makunouchi Bento）等丰富组合；面食系列则包括天妇罗炸什锦冷乌冬（Kakiage Bukkake Udon）及切丝豆皮荞麦面（Kizamiage Soba）等经典日式面食。

整体套餐兼顾营养均衡、分量适中及正宗日式风味，为顾客提供快捷而精致的午餐选择。

### “UMO之旅”——冲绳限定菜单

作为OKUZONO Japanese Dining每季度推出的日本地区特色美食企划，“UMO之旅”本季聚焦日本南部著名旅游胜地——冲绳。

冲绳以湛蓝海洋、温暖气候、悠闲岛屿文化及充满家庭风味的料理闻名。本次推出的“冲绳限定菜单”，希望带领顾客体验不同于传统印象的日本饮食文化，以简单、丰盛、怀旧且温暖的家常风味，展现冲绳独有的人情味，并结合OKUZONO Japanese Dining现代日式料理风格重新演绎。

OKUZONO Japanese Dining希望透过季度限定菜单，持续介绍日本各地特色饮食文化，让顾客每一次品尝，都能感受不同地区的饮食故事。

### Choi Nomi欢乐时光

为了丰富整体用餐体验，OKUZONO Japanese Dining同步推出“Choi Nomi欢乐时光”，打造轻松惬意的下午至傍晚聚会时光，适合下班小酌、好友聚餐及轻松交流。

欢乐时光期间，小食10,000印尼盾起，饮品35,000印尼盾起，让顾客以更轻松的价格享受现代日式居酒屋氛围，在精致小食与特色饮品陪伴下，尽情放松身心。

### 品味日本各地风味

通过“Discover UMO午餐套餐”、“冲绳限定菜单”及“Choi Nomi欢乐时光”等三大主题活动，OKUZONO Japanese Dining持续以温馨、现代且富有特色的方式，向顾客展现日本料理文化的丰富面貌。

OKUZONO Hospitality Group董事Nadia Anindita Sofiandi表示：“从经典日式料理到融合现代创意的新派美食，OKUZONO Japanese Dining希望透过每一道料理，带领顾客展开一场横跨日本各地区的美食之旅，在每一口中都能感受到‘鲜味（Umami）’与‘美味（Oishii）’的完美结合。”

### 关于OKUZONO Japanese Dining

OKUZONO Japanese Dining是一家融合传统与现代风格的日式居酒屋，以品

牌独创的“UMO Journey（UMO之旅）”为核心理念，围绕“Umami（鲜味）”与“Oishii（美味）”，呈献经典日式料理、日本各地特色风味，以及融合创新巧思的现代创意佳肴，让顾客在每一道料理中感受OKUZONO独有的美味体验。

餐厅设有多元化用餐空间，包括充满活力的Zen Garden庭园区、温馨私密的Tatami榻榻米区、可俯瞰餐厅全景的Mezzanine夹层座位，以及适合聚会宴请的Private Room包厢，可满足不同用餐需求。

餐厅中央采用开放式厨房设计，让顾客近距离欣赏厨师现场烹调过程，感受每一道料理背后的专业技艺、专注精神与精湛工艺。

OKUZONO不仅提供美食，更致力打造完整的“UMO体验”，通过温馨细致的服务、精心营造的用餐环境及丰富多元的日本地方风味，带领顾客展开一场横跨日本各地的味觉之旅。

### 关于OKUZONO Hospitality Group

OKUZONO Hospitality Group是雅加达及巴厘岛知名的高端餐饮与生活方式品牌集团，致力于打造卓越的餐饮与社交体验。集团旗下拥有多个知名品牌，包括OKUZONO Japanese Dining、CASA CUOMO RISTORANTE & LOUNGE，以及TWELVE Chinese Dining。

## 多元中华 4.0 旋律奏响

# 以音乐和谐与多元文化共庆独立



颁发荣誉证书及奖项



张国胜先生与学生家长一同出席活动，为音乐会及学生们加油支持

【本报讯】独立精神与印尼多元文化在悠扬乐声中激荡共鸣。2026年8月9日（星期日）晚，以“多元中华 4.0——和而不同，同频共进”为主题的音乐会在泗水 Cak Durasim 大厦隆重举行，由 Rumah Kecapi 音乐学校主办。

约450名观众到场观赏，包括学生家长及社会各界人士。演出阵容达200人，年龄跨度从5岁至60岁不等。他们共演绎了15首曲目，涵盖印尼电影配乐及已故歌手Chrisye、Sherina Munaf、Melly Goeslaw等知名音乐人的经典作品。

本次音乐会的特别之处在于，编曲巧妙融合了中国传统乐器与现代乐器。古筝、二胡、琵琶、笛子与钢琴、大提琴、小提琴及架子鼓交相辉映。这种融合呈现出独特的音乐色彩，生动展现了不同文化可以相互交融、共创和谐。

Rumah Kecapi 创办人林丽慧女士表示，本次音乐会是RumahKecapi、Ferlencia Music 与泗水大提琴社团合作的成果。她认为，音乐会不仅为学生和音乐人提供了展示才华的舞台，也成为向社会介绍中华传统音乐丰富内涵、并与印尼音乐相融合的桥梁。

林丽慧女士指出：“这场音乐会体现了我们在庆祝印尼独立时的关怀与民族情怀。我们希望持续发展中华文化，尤其是音乐领域，同时不忘民族精神。我们想证明，差异并非创造和谐的障碍，恰恰是多元文化催生了美妙的旋律。”

林丽慧女士介绍，音乐会筹备历时约三个月。演出中特别环节之一，是与特邀嘉宾

Amelia Lin 共同演绎的歌曲《Sang Dewi》。

周素贞女士也表示，Rumah Kecapi 的年度音乐会已成为推动民族团结、维护印尼社会多元文化的一项切实贡献。

她说：“这是 Rumah Kecapi 的年度活动，旨在为印尼的团结与多元文化贡献力量。”

目前，Rumah Kecapi 音乐学校在泗水设有三处分校，分别位于 Jalan Tambak Windu、Jalan HR Muhammad 以及 Pakuwon City 的 Park Shanghai。

周素贞女士希望越来越多年轻一代对中华传统音乐产生兴趣，使这一艺术形式得以代代传承、广为人知。

香友华乐团顾问张国胜先生亦对演出表示赞赏。他认为 Rumah Kecapi 在泗水坚持发展中华传统音乐艺术，展现了持续不断的努力。

张国胜先生表示：“每次 Rumah Kecapi 举办音乐会，我都尽力到场支持，以表达对学生和音乐人创作的支持。Rumah Kecapi 在推广中华传统音乐方面拥有着强烈的热忱。”

最终，“多元中华 4.0”音乐会不仅是一场音乐演出。在舞台上，各种乐器与文化背景汇聚于同一和声之中。数百位音乐人与观众一道，以简单而意义深远的方式，共同庆祝印尼独立。

通过音乐，这场音乐会传达了一个信息：多元并非隔阂，相反，差异可以融合为力量，创造出美妙的和谐，并在同一节奏中携手前行。



全体音乐演奏人员及活动工作人员合影



二胡与其他乐器合作演奏，作为音乐会演出的组成部分



古筝演奏，作为音乐会演出的组成部分



二胡演奏，作为音乐会演出的组成部分



笛子演奏，作为音乐会演出的组成部分



林丽慧女士与周素贞女士，鲁玛·卡察比音乐学校创始人



现场观众