

Ngopi Sambil Nyicip Singkong Goreng di Coffee Shop Ini, Uenak Tenan

written by Kabar 6 | 18 Oktober 2020



Kabar6-Bengawan Solo Coffee Teraskota, Tangerang Selatan merupakan tempat nongkrong asyik untuk ngopi cantik bersama kawan-kawan dengan harga terjangkau.

Ada dua pilihan ruangan untuk kenyamanan Anda, ruangan AC untuk Anda yang memprioritaskan privasi dan tak merokok. Sementara ruangan tak ber AC disiapkan untuk Anda dengan suasana santai dan cozy.

Namanya tempat ngopi yang asyik, Anda bebas memiliki aneka kopi dengan ukuran gelas kecil, sedang dan besar.

“Coffee shop ini salah satu favoritku untuk nongkrong bersama kawan dekat. Rasa kopinya lumayan dan varian kopinya banyak,”

kata Dira, pengunjung asal BSD, Minggu (18/10/2020).

**Baca juga: [Pisang Goreng Madu ala Swiss-Belhotel Serpong Mantul Jasa.](#)

Bengawan Solo Coffee Teraskota juga memiliki aneka camilan gurih menggoyang lidah. Ada pisang goreng, singkong goreng dan pastel.

“Kalau ngopi ya camilannya singkong goreng atau pisang gorenglah,” pungkasnya.(Fit)

Pisang Goreng Madu ala Swiss-Belhotel Serpong Mantul Jasa

written by Kabar 6 | 18 Oktober 2020



Kabar6-Menu pisang goreng ini bisa kita temukan di Swiss-Belhotel Serpong. Ditata apik dan menarik, tampilan pisang goreng ini jadi lebih menawan, dan tentunya dengan citarasa yang menggugah selera.

Kata Public Relations Swiss-Belhotel Serpong Imelda, seporsti pisang goreng ini terdiri dari 9 potong pisang berbalur tepung dan digoreng kering. Untuk sensasi rasa manis, pihak hotel menyiapkan satu cup berisikan madu.

“Pokoknya citarasa pisang goreng ala Siwss-Belhotel maknyuslah mas. Kalau tidak percaya, hayuh cobain,” kata Imelda ke Kabar6.com, Sabtu (17/10/2020).

Ditemani segelas kopi hitam dan nongkrong di outdoor resto, mencari inspirasi yang dicari menjadi mudah.

“Kalau mau santai, kita punya outdoor resto yang anginnya semilir gitu,” ungkapnya.**Baca juga: [Suka Makanan Jepang, Yuk](#)

[Singgah ke Ichibenz Ramen di Kota Tangerang.](#)

Wah, kalau gitu yuk kita malam Mingguan ke Swiss-Belhotel Serpong dan kita cobain aneka menu mewah dengan harga terjangkau.(Fit)

Suka Makanan Jepang, Yuk Singgah ke Ichibenz Ramen di Kota Tangerang

written by Kabar 6 | 18 Oktober 2020



Kabar6-Weekend ini bingung mau hangout kemana? Cobain deh ke Ichibenz Ramen Japanese Food di Jalan Satria Sudirman No.21, Sukaasih, Kota Tangerang. Ichibenz Ramen memiliki tempat outdoor asyik dengan desain trendy.

Menu makanan yang disediakan juga cukup bervariasi dengan harga terjangkau. Dijamin tak membuat dompet lengket.

Dadan sang owner mengatakan, menu ala Jepang memiliki daya tarik tersendiri dan citarasanya tak jauh berbeda dengan lidah Indonesia kebanyakan.

Dari desain bangunan outdoor hingga tata letak, Dadan menerapkan tema santai namun asyik. Sangat pas buat para milenial nongkrong cantik sambil membicarakan ini dan itu.

Beralih ke menu, Spicy Ramen ala Ichibenz Ramen Japanese Food jadi top menu pesanan para milenial di Kota Tangerang.

Ditangani chef handal, seporsi ramen kaya rempah dibalur cabai pedas dengan topping slice ayam bakar, telur dan pakcoy menjadi menu sempurna menemani makan malam Anda bersama teman dan sahabat.

“Kaum milenial di Kota Tangerang banyak yang suka menu Spicy Ramen ini. Selain pedas, menu ini medok bumbu dan citarasanya nendang,” kata Dadan, Sabtu (10/10/2020).

**Baca juga: [Lezatnya Menu Oriental di Hotel Santika Teraskota.](#)

Oh iya, untuk harga beragam menu kuliner yang ada di gerai tersebut Dadan bilang harganya terjangkau, dari Rp20 ribu hingga 50 ribu per porsinya.

“Pokoknya murah meriah dong. Harga terjangkau, citarasa tetap mewah,” kelakar Dadan.(Fit)

Lezatnya Menu Oriental di

Hotel Santika Teraskota

written by Kabar 6 | 18 Oktober 2020



Kabar6-Oktober special event di Santika Teraskota, beragam menu oriental terpajang cantik di Parigi Cafe. Dari dimsum, mie ayam kangkung tomyam hingga bebek peking menjanjikan kenikmatan dan kelezatan.

Dimsum ala Parigi Café citarasanya oriental banget. Tekstur yang lembut, aroma yang menggoda hingga citarasa yang menggelitik lidah menanti Anda untuk mencicipinya.

Bebek Peking di Parigi Café tawarkan kemewahan makanan favorit ala Kaisar Tiongkok jaman dulu. Olahan bumbu rempah warisan leluhur, tekstur empuk nan menggoda serta irisan tipis mangga muda menggoyang lidah, menyempurnakan petualangan kuliner Anda.

Mie ayam kangkung kuah tomyam di Parigi Café menantang selera Anda. Olahan bumbu rempah tradisional dipadukan olahan udang dan ebi menjadikan seporsi mie ayam kangkung kuah tomyam

menjadi sempurna untuk jamuan Anda dan orang tersayang.

Dapat Anda bayangkan, seporsi mie ayam kangkung kuah tomyam yang terdiri dari rebusan kangkung nan lembut, dua butir rebusan telur puyuh, dua pangsit kriuk, potongan dadu ayam kampung, spicy oil, dan seporsi mie keriting disiram kuah tomyam panas, hadir di depan Anda lalu kuahnya diseruput perlahan, paham dong kenikmatannya.

"Kami sajikan dan persembahkan yang terbaik untuk para tamu dan pelanggan setia kami di Hotel Santika Teraskota. Semoga apa yang kami sajikan dapat memuaskan selera dan membuat Anda semakin bahagia dan sehat selalu," kata Deden Chef Hotel Santika Teraskota ke Kabar6.com, Rabu (7/10/2020).

**Baca juga: [Yuk Nikmati 25 Varian Rasa The Bobatime Indonesia.](#)

Oh iya, menurut Fanny Marcomm Santika Teraskota, special kuliner ini dapat Anda nikmati saban Rabu di bulan Oktober 2020 ya.

"Kita siapkan spesial menu ini untuk dinner setiap hari Rabu di bulan Oktober mas. Yuk datang dan nikmati spesial menu ini, ditunggu lho," tukas Fanny.(Fit)

Yuk Nikmati 25 Varian Rasa The Bobatime Indonesia

written by Kabar 6 | 18 Oktober 2020



Kabar6-The Bobatime Indonesia adalah pilihan yang tepat buat kamu, minuman berbasis Boba ini menyediakan lebih dari 25 varian rasa yang enak banget. Dengan Boba bertekstur kenyal yang menambah kenikmatan ketika tegukan pertama.

The Bobatime Indonesia memberikan rasa yang berkualitas dan harga yang terjangkau, maka dari itu The Bobatime punya tagline "Special Taste & Price".

Di Tangerang, The Bobatime Indonesia hadir di daerah Peninggilan Mencong, Poris, Pondok Bahar, Pondok Aren, Pamulang, Pondok Ranji, Jombang Sudimara, Legoso, Pamulang Benda, Islamic Ciputat. Tentunya The Bobatime akan menambah Outlet lagi khususnya dikawasan Tangerang.

The Bobatime Indonesia juga sudah hadir di kota-kota besar di Pulau Jawa khususnya seperti, Jakarta, Tangerang, Yogyakarta, Solo Malang, Semarang, Magelang, Bandung, Madiun, Salatiga, dan Klaten.**Baca juga: [Gin Curry di Gindaco Otentik Kari Jepang.](#)

The Bobatime Indonesia hadir dengan harga terjangkau, tak

membuat kantong kamu jadi lengket. Kamu cukup keluarin Rp6 ribu saja dan dapatkan minuman segar The Bobatime dengan 25 varian rasanya.

So, kuy kita meluncur ke outlet terdekat dan nikmati kesegaran dari The Bobatime Indonesia, ditunggu yai.(Fit)

Gin Curry di Gindaco Otentik Kari Jepang

written by Kabar 6 | 18 Oktober 2020



Kabar6- Gerai kuliner di Living World Alam Sutera yang satu ini selalu menyajikan menu kuliner bercitarasa istimewa. Setelah sebelumnya tiga varian menu menjadikan resto ini favorit pengunjung. Kali ini gerai kuliner Gindaco mempersembahkan varian baru bercitarasa otentik kari Jepang.

Direktur PT Food Beverages Indonesia, Feronia Wibowo

menjelaskan, Gindaco takoyaki merupakan camilan premium yang kaya akan rempah. Sehingga citarasanya begitu authentic seperti daun bawang, jahe merah, taburan tempuran, potongan daging gurita segar dan lainnya.

Kali ini, varian menu baru itu bercitarasa otentik kari Jepang, menu Gin Curry nama varian barunya. Kata Feronia, gin curry ini memadukan saus kari spesial yang kaya rempah sehingga memiliki sensasi pedas.

“Menu gin curry ini, kami menghadirkan sensasi rasa takoyaki yang berbeda yaitu kari khas Jepang yang disesuaikan dengan lidah pelanggan Gindaco di Indonesia,” jelasnya, Minggu (4/10/2020) .

Dengan takoyaki khas Gindaco yang memiliki tekstur garing di luar lembut di dalam, menjadikan menu gin curry semakin spesial. Dipadukan saus mayonnaise pilihan menjadikan gin curry semakin creamy saat di lidah. Tambahan taburan jagung dan wortel merupakan sentuhan akhir untuk menyempurnakan rasa disetiap gigitan.

Feronia juga bilang, selain kelezatan potongan gurita, pelanggan juga dapat memilih isi takoyaki dengan sosis premium yang terbuat dari daging berkualitas. Untuk ukuran tersedia pilihan 4,6,8 dan 16 pieces dalam satu porsi.

Oh iya, gerai Gindaco di Tangerang dan Indonesia selalu disiplin dengan menerapkan protokol kesehatan. Salah satunya dengan menggunakan bahan dan peralatan yang higienis.

**Baca juga: [Nikmat dan Praktisnya Rice Bowl To Go Mercure Alam Sutera, Pesan Yuk.](#)

Petugas di gerai diwajibkan mengenakan masker, face shield, sarung tangan serta melakukan pemeriksaan suhu tubuh saat bekerja. Sedangkan untuk pelanggan diwajibkan mengenakan masker dan hand sanitizer yang telah disediakan di area gerai dan disarankan untuk melakukan transaksi non-tunai menggunakan

digital payment.(Fit)

Nikmat dan Praktisnya Rice Bowl To Go Mercure Alam Sutera, Pesan Yuk

written by Kabar 6 | 18 Oktober 2020



Kabar6-Rice Bowl To Go ala Mercure Serpong Alam Sutera menjadi jawaban tepat di era adaptasi kebiasaan baru. Hidangan istimewa karya hotel bintang 4 ini memiliki citarasa enak, isinya yang banyak serta harga yang cukup terjangkau, dijamin dapat memuaskan dahaga kuliner Anda.

Diterangkan Krisna Indra selaku Executive Chef Mercure Serpong Alam Sutera, Rice Bowl To Go tersedia dalam banyak varian menu untuk menemani makan siang bersama teman kantor atau makan

malam bersama dengan keluarga.

"Rice Bowl To Go dengan varian menunya ini sangat cocok untuk Anda yang ingin menu praktis dan tentunya enak. Apalagi untuk Anda yang sedang sibuk Work From Home, pesan menu Rice Bowl To Go aja melalui aplikasi Grabfood, sangat praktis," kata Indra, Sabtu (3/10/2020).

Indra menerangkan, Rice Bowl To Go terdiri dari menu nasi lengkap dengan lauk (daging sapi, ikan atau ayam) dan beberapa pilihan saus, side dish (scramble egg/sunny side up/tahu tempe) dan juga sayuran.

Selain itu, tersedia juga menu bakso kuah, nasi goreng, mie goreng, kwetiaw goreng ataubihun goreng yang bisa jadi menu alternative bagi Anda yang ingin menu yang lebih simple.

Lengkap dan praktisnya menu Rice Bowl To Go hanya dibanderol Rp35 ribu hingga Rp40 ribu per bowlnya, pastinya tak membuat dompet Anda lengket!

"Kami juga menyiapkan paket untuk berempat dan berlima bagi Anda yang ingin makan bareng keluarga di rumah atau bersama teman kantor. Harganya lebih spesial lho," ucap Indra.

**Baca juga: [Nikmati Promo Buy 1 Get 1 di Rasane CitraRaya.](#)

Indra bilang, ragam menu menggugah selera ini bisa didapatkan di Mint & Pepper Restaurant dan dapat dikonsumsi dine in maupun take away.

"Untuk memudahkan Anda yang harus #dirumahaja, menu rice bowl to go dapat dipesan melalui grabfood dengan mengetik mint&pepper restaurant by Mercure Serpong Alam Sutera di kolom pencarian restoran," pungkasnya.(Fit)

Nikmati Promo Buy 1 Get 1 di Rasane CitraRaya

written by Kabar 6 | 18 Oktober 2020



Kabar6-Konsisten mempersesembahkan citarasa terbaik terhadap masyarakat, Rasane Seafood Kitchen hadir di CitraRaya, Kabupaten Tangerang.

Beroperasi di Ruko Ecopolis VD 05/98 The Boulevard Complex, Rasane Seafood Kitchen menyajikan aneka sajian laut dengan bumbu rempah yang diwariskan turun menurun.

Menurut sang owner Jony, promo kepiting seafood buy 1 get 1 jadi debutnya di kawasan hunian elit kawasan Cikupa ini.

“Promo grand opening buy 1 get 1, yakni buy 1 kepiting asep, get 1 kepiting asap atau seafood plater only Rp 175 K, atau 50 persen only 87,5 K,” kata Jony, Jumat (2/10/2020).

Salah seorang pengunjung, Yono (43) menerangkan, olahan bumbu

untuk kepiting asap di Rasane Seafood Kitchen ini sungguh mantap. Sehingga seporsi kepiting asap ludes tak pakai lama.

“Terkadang kalau makan disini saya suka malu. Tiba-tiba seporsi kepiting asap di meja saya ludes gak pake lama,” kelakar Yono sambil menyeka keringat di wajahnya.

**Baca juga: [Rumah Makan Bale di Pondok Aren Tawarkan Makan dan Minum di Kebon.](#)

So tunggu apalagi, skuy kita ke Restoran Rasane Seafood Kitchen di Ruko Ecopolis VD 05/98 The Boulevard Complex, dan nikmati aneka kuliner dan promonya, ditunggu yai.(Fit)

Rumah Makan Bale di Pondok Aren Tawarkan Makan dan Minum di Kebon

written by Kabar 6 | 18 Oktober 2020



Kabar6-Rumah makan dengan konsep kembali ke alam atau back to nature sudah sulit ditemukan di kawasan Tangerang Selatan. Hanya ada satu dua restoran yang mengusung konsep tersebut. Termasuk Rumah Makan Bale yang beralamat Jalan Keluarga Nipan Muja, Parigi Baru, tak jauh dari Masjid Bani Umar Pondok Aren.

Menurut Wulan, owner Rumah Makan Bale, konsep back to nature itu diterapkannya karena rasa jemu dengan konsep tembok.

"Sesuai tagline kami, makan dan minum di kebon. Kami menawarkan suasana nyaman, tenang dan alami dengan ornament didominasi bambu, layaknya makan di kebonlah. Dari pilar hingga bale terbuat dari bambu. Untuk tempat duduknya, kami menggunakan kaleng cat bekas," ujar Wulan ke Kabar6.com, Minggu (13/9/2020).

Wulan bilang, saat makan dan minum di Rumah Makan Bale, pelanggan akan disambut welcome gate yang terbuat dari dua rumpun pohon bambu. Di dalam area rumah makan, Anda akan disambut beberapa bale yang menawarkan kenyamanan dan ketenangan dengan pilar bambu serta atap yang terbuat dari ijuk.

Membangkitkan kenangan tempo doeloe, Wulan menawarkan set perlengkapan makan yang terbuat dari kaleng.

"Kita menggunakan piring dan gelas yang terbuat dari kaleng. Membuat nostalgia tempo doeloe bangkit kembali," terangnya.

Untuk menu andalan, Wulan menawarkan pecak gurame dan beberapa menu lainnya yang mengandalkan olahan rempah warisan nenek moyang.

**Baca juga: [Bingung Makan Siang? Coba Nasi Box Hotel Santika Premiere ICE BSD.](#)

"Menu andalan Rumah Makan Bale adalah pindang bandeng, pecak gurame, sayur asem, sop iga, gulai ayam kampung dan lainnya. Untuk harga bersainglah yang pasti tak membuat dompet lengket," kelakarnya.

So tunggu apalagi guys, kuy kita ke Rumah Makan Bale dengan suasana alami dan cobain menu tradisional kaya rempahnya. (Eka)

Bingung Makan Siang? Coba Nasi Box Hotel Santika Premiere ICE BSD

written by Kabar 6 | 18 Oktober 2020



Kabar6- Aktivitas padat dengan tugas menumpuk terkadang membuat jadwal makan siang telat. Padahal makan siang bisa menjaga stamina agar tetap prima terutama di era pandemi Covid 19 ini.

Agar waktu makan siang tepat dan tak bingung memilih menu sehat, coba paket menu box pilihan yang ditawarkan Hotel Santika Premiere ICE BSD.

Executive Chef Hotel Santika Premiere ICE-BSD City, Michael Pandelaki menjelaskan, pihaknya menawarkan paket makan siang menu box bertajuk "Mealbox on the go" yang bisa dinikmati dengan harga mulai Rp 50 ribu per porsi.

"Promo paket menu box dapat di take away dan free delivery dengan minimum jarak dan pemesanan tertentu," ungkap Michael dalam siaran persnya, Minggu (16/8/2020).

Michael menawarkan delapan paket yang tersedia pada menu makan siang tersebut. Antara lain, Ikan Saus Asam Manis, Ayam Saus Mentega, Nasi Goreng Tradisional dan Nasi Lemak.

Ada juga menu tumis Sapi Cabai Hijau, Chicken Gordon Bleu, Spaghetti Meatballs, dan Fish N' Chips.

Setiap paket menu tersebut sudah dilengkapi menu condiment, seperti Chicken Gordon Bleu dilengkapi sayuran, potato wedges dan potongan buah atau mini dessert.

Semua menu box yang disiapkan diolah dari bahan baku berkualitas dan higienis.

“Semua makanan dipersiapkan dengan mengutamakan kebersihan dan pilihan bahan baku berkualitas karena asupan makanan yang mengandung protein dan gizi tinggi berperan penting bagi tubuh dalam gaya hidup sehat,” paparnya.

**Baca juga: [Wajah Baru Hotel Santika Premiere Bintaro Dengan Menyediakan New Normal Buffet .](#)

Soal kebersihan, kata Michael tak perlu dipertanyakan. Seluruh aktivitas di Hotel Santika Premiere ICE-BSD City itu mengacu protokol kesehatan, termasuk seluruh karyawan wajib mengenakan masker dan jaga jarak.

“Dimana setiap karyawan wajib menggunakan masker wajah, melakukan pengecekan suhu tubuh, cuci tangan dengan sabun atau menggunakan hand sanitizer dan wajib menggunakan uniform sesuai dengan standar protokol kesehatan,” pungkasnya.(fit)