



新闻通稿

供即时发布



餐饮的巅峰之作

Sabayon x Jampa 四手联弹晚宴即将在 EQ 惊艳登场，打动挑剔味蕾

吉隆坡，**2025年4月9日 – 2025年4月26日**，吉隆坡备受赞誉的高级餐饮地标将迎来一场令人期待的美食盛事。EQ 酒店旗下的高级餐厅 Sabayon 将携手来自普吉岛的 Jampa 餐厅，呈献一场精彩绝伦的四手联弹晚宴。这次合作将汇聚 Sabayon 天赋异禀的主厨 Steve Ariffin 与 Jampa 行政总厨 Rick Dingen 的精湛厨艺。此盛会由 EQ 酒店与 Kita 美食节联合呈献。

仅此一晚的 Sabayon x Jampa 四手联弹晚宴将汇聚主厨 Steve 与 Rick 的精湛厨艺，呈献一套限量版菜单，重新定义可持续高级餐饮体验。这份七道式菜单每位净价为 RM650，精选突破传统的马来西亚优质食材，包括 T'lur 品牌的本地鱼子酱，以及香气馥郁的 harumanis 芒果。晚宴亦将呈献独特食材，如被称为孟加拉木苹果的 bael 果，为宾客带来耳目一新的味觉飨宴。

EQ 总经理 Gerard Walker 表示，这场四手联弹晚宴将让宾客从视觉与味觉上重新认识可持续餐饮的理念。“在许多高级餐厅中，能够使用从几千公里外空运来的食材，常被视为一种炫耀的资本。这助长了一个观念——食材的价值只因其稀缺性而存在。Sabayon 与 Jampa 的合作将传递一种全新的理念：美食的可口程度不仅仅取决于食材的稀有性，更在于厨师对其的掌控与演绎。Steve 和 Rick 两位主厨都是各自领域的顶尖大师，我可以保证，他们的合作将带来

一场令人惊艳、唤起食欲的用餐体验。当然，这一切将在 Sabayon 餐厅举世闻名的高空景致中达至巅峰，正对着双子塔，为整场晚宴锦上添花。”Walker 表示。

这两位充满创意的厨师希望，通过聚焦东南亚地区丰富而独特的食材，能够重新塑造食客对价值与创意的认知，并推广本地采购与使用在地食材的优势。来自荷兰埃因霍温的 Rick Dingen 主厨，曾在荷兰多家米其林星级餐厅工作，包括 La Rive 和 De Heer Kocken。他对可持续料理的意识始于他在荷兰 De Kas 餐厅担任副主厨期间，当时他每天使用当天采收的新鲜农作物进行烹饪。与当地农夫的交流让他对食材的来源有了更深的理解，也激发了他进一步探索与实践的热情，最终促使他移居泰国，展开新的料理旅程。

在担任主厨期间，Rick Dingen 协助曼谷知名餐厅 Savelberg 荣获米其林一星后，他转至 Haoma 餐厅工作——这是一家同时获得米其林一星与米其林绿星殊荣的餐厅，秉持可持续理念，采用当季、本地食材，来源包括农夫、畜牧业者、渔民，以及餐厅自家花园。此后，他在曼谷安纳塔拉酒店旗下的 Madison Steak Avenue 餐厅任职期间，进一步精进了他的明火烹饪技巧与创意表达。所有这些经验，为他在 Jampa 的角色打下坚实基础——这家位于普吉岛的餐厅融合了他的高级料理背景、本地食材运用能力与柴火烹调技艺，成功打造出一个独一无二的餐饮目的地。

Jampa 在泰国享有盛誉，以明火烹调与可持续美食理念闻名，其精致菜品展现了大自然四季流转的魅力。餐厅还自营有机农场，不仅有效降低环境足迹，更让厨艺团队得以呈现来自陆地与海洋的最佳食材，完美诠释从农田到餐桌的理念。

Kita 美食节是一场探索与庆祝东南亚美食文化的盛会。通过一系列精心策划的晚宴、厨师合作活动、专题研讨会及企业社会责任项目，Kita 致力于聚焦厨师、食材生产者、风味与美食创新者，同时为年轻一代提供灵感与技能，并搭建一个关于饮食消费与美食未来的交流平台。马来西亚米其林一星主厨、备受推崇的 Dewakan 餐厅创办人 Darren Teoh 是 Kita 美食节的联合创办人之一，同时也是其董事成员之一。

Sabayon 一直位列马来西亚最佳餐饮体验之列，荣获 2024 年 Tripadvisor 旅游者选择奖“最佳中的最佳”等多个殊荣。这家位于获得绿色建筑指数金级认证的酒店 51 楼的标志性餐厅，还是马来西亚少数获得《葡萄酒观察家》“两杯”认证的餐厅之一，并连续五年（从 2020 年至 2024 年）入选“卓越奖最佳奖项”。在 Sabayon 任职三年来，Steve Ariffin 既展现了其技术精湛的一面，也不乏创新，设计的菜单获得了马来西亚一些最具影响力的人物、历史酒庄及美食家的高度赞誉。

可持续性和环保意识是这群主厨、餐厅和 EQ 酒店之间的共同纽带。这家五星级酒店是马来西亚唯一一座金级绿色建筑，建造时便考虑了可持续发展的因素。建筑的朝向遵循太阳的轨迹，以尽量减少太阳辐射的热量。建筑的布局也使得酒店能够充分利用自然光，从而减少对内部照明的依赖。该豪华酒店对环保运营的承诺，使其成为东南亚绿色酒店标准的典范，符合东南亚国家联盟(ASEAN)在 2025 年聚焦可持续发展的目标。

关于 Kita 美食节

Kita 美食节(KFF)不仅仅是一个年度美食盛会，它是一次探索与庆祝东南亚美食的旅程，汇聚了该地区一些顶尖的主厨和美食界精英。该活动的创办旨在通过一系列精心策划的晚宴、合作烹饪、专题研讨会和导师计划，将东南亚推向全球美食旅游的舞台，聚焦厨师、生产者、风味与美食创新者。Kita 美食节致力于在马来西亚和新加坡每年举办一系列活动，汇集志同道合的人们，拓宽他们的味蕾和对美食饮品的认知。这个美食节的诞生，也为餐饮行业专业人士提供了职业机会，并激励、连接了厨艺人才。

关于 EQ

EQ酒店，由原名吉隆坡Equatorial酒店经过翻修重建全新开业，是马来西亚酒店业的一个里程碑。EQ酒店自2022年起连续三年被权威的《Travel+Leisure》亚太豪华大奖(Luxury Awards Asia Pacific)评为马来西亚排名第一的城市酒店，在《Travel + Leisure》读者评选的亚洲15家最受欢迎城市酒店中排名第五，并在《Travel + Leisure》读者评选的全球100家最受欢迎酒店中位列第35名。全新EQ秉持了已有50年历史、作为酒店业传奇的其前身Equatorial酒店的荣光。自2019年以来，该酒店在全球知名旅行平台猫途鹰(TripAdvisor)位列吉隆坡第一。EQ酒店位于吉隆坡黄金三角核心位置52层高的大厦Equatorial Plaza的顶层部分，被周边一众城市地标如国油双子塔 Petronas Twin Towers、吉隆坡塔 Kuala Lumpur Tower、吉隆坡城中城 KLCC、柏威年广场 Pavilion Kuala Lumpur等簇拥其间，酒店拥有440间时尚现代化的客房及套房，并配备先进的宴会和会议设施，以及一系列极具特色的餐饮娱乐选择：供应下午茶和酒饮的Bottega 酒廊、Nipah 全日休闲餐厅、Kampachi高端日本料理餐厅，以及景观令人叹为观止的城市热点—— Sky51，一个占据整个顶楼的跨层私享都市夜生活餐饮场所，由高端现代欧式餐厅 Sabayon 和带室外观景座位的时尚酒吧 Blue组成，是打卡吉隆坡迷人都市全景不容错过的热点。此外，设备先进的Sanctum水疗及健身中心，拥有位于裙楼层顶长达25米的露天空中无边泳池。EQ酒店是马来西亚唯一获得了绿色建筑指数(GBI)金牌认证的酒店，被证明是最节能、最少消耗资源运营的建筑之一。

酒店官网: www.eqkualalumpur.equatorial.com

Facebook: www.facebook.com/eqkualalumpur

Instagram: www.instagram.com/eqkualalumpur

官方微信号: 吉隆坡EQ酒店

小红书: [吉隆坡EQ酒店](#)

有关媒体问询，请联络：

Lily Sun 孙焱 | 市场传讯及公共关系总监

电话: +6012 855 0417

电邮: lilysun@kul.equatorial.com

Audrey Lee 李欣惠 | 公共关系副经理

电话: +603 2789 7792

电邮: audreylee@kul.equatorial.com