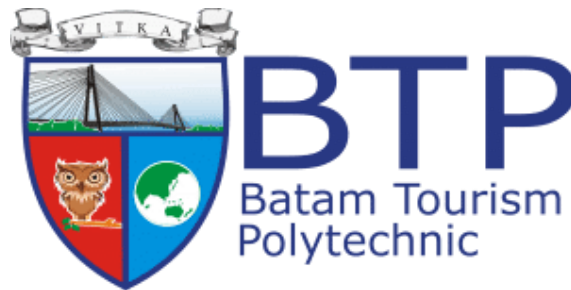


LAPORAN PRAKTIK KERJA NYATA

THE RITZ CARLTON HONG KONG

RESTAURANT DEPARTMENT



Disusun Oleh:

DESI NATASYA ASWAR

NIM. 2021020007

PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN

POLITEKNIK PARIWISATA BATAM

2025

HALAMAN PENGESAHAN

Laporan Kegiatan *On The Job*
Training Mahasiswa Manajemen Tata
Hidangan
Di
The Ritz Carlton Hotel Hong Kong

Dengan ini menyatakan, Mahasiswa dengan

Nama: Desi Natasya Aswar

NIM : 2021020007

Prodi: Manajemen Tata Hidangan

Telah melaksanakan OJT/ Kerja di Hotel The Ritz-Carlton Hong Kong selama 6 bulan, mulai tanggal 27 Januari 2025 s/d 23 Juli 2025

Hong Kong, 20 Juli 2025

Mengetahui,	
Human Resource Department   Kian Chiu	Kepala Prodi Tata Hidangan Politeknik Pariwisata Batam   Dr. Rezki Alhamdi, M.M.Par NIDN. 1030089101
Koordinator OJT Politeknik Pariwisata Batam  Amelia Teresa, S.Pd. NIK. 2407406	Dosen Pembimbing OJT  Natal Olotua Sipayung, M.Tr.Par NIDN. 1024128801

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Desi Natasya Aswar

NIM 2021020007

Program Studi : Manajemen Tata Hidangan

Menyatakan dengan ini sesungguhnya bahwa laporan yang saya tulis ini benar- benar tulisan saya dan bukan plagiasi/falsifikasi/fabrikasi baik sebagian atau seluruhnya.

Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa proyek akhir ini hasil plagiasi/falsifikasi/fabrikasi, baik sebagian atau seluruhnya, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Hong Kong, 20 Juli 2025

Yang membuat pernyataan



Desi Natasya Aswar

2021020007

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan segala puji syukur ke hadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan kegiatan Praktik Kerja Nyata ini di The Ritz Carlton Hong Kong selama 6 bulan dengan baik. Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak atas segala bantuan, bimbingan. Oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terima kasih antara lain kepada yang terhormat:

1. Ibu Siska Amelia Maldin, M.Pd., selaku Direktur Politeknik Pariwisata Batam.
2. Bapak Dr. Rezki Alhamdi, M.M.Par , selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Politeknik Pariwisata Batam.
3. Bapak Natal Olotua Sipayung, M.Tr.Par, selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak memberikan masukan, saran, dan bimbingan selama penyusunan dan penulisan laporan ini.
4. *Miss Kian Chiu*, selaku *Human Resources Manager* yang telah memberikan banyak masukan terhadap informasi untuk melengkapi laporan ini.
5. *Manager* yang telah memberikan banyak masukan saran serta informasi selama masa Praktik Kerja Nyata.
6. Kedua orang tua, saudara dan keluarga yang senantiasa melimpahkan do'a dan dukungan yang tiada hentinya bagi penulis untuk menyelesaikan laporan ini.

Penulis berharap semoga laporan ini dapat memberikan manfaat bagi yang membacanya, khususnya mahasiswa/i Politeknik Pariwisata Batam.

Hong Kong, 20 Juli 2025



Desi Natasya Aswar
2021020007

Daftar Isi

HALAMAN PENGESAHAN	i
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
Daftar Isi	iv
Daftar Gambar	6
Daftar Lampiran.....	7
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan <i>On The Job Training</i>	2
C. Manfaat <i>On The Job Training</i>	3
1. Manfaat Bagi Mahasiswa	3
2. Manfaat Bagi Kampus.....	3
3. Manfaat Bagi Hotel	3
D. Profil Hotel.....	4
E. Tempat dan Waktu Pelaksanaan.....	5
BAB II TINJAUAN UMUM.....	6
A. Sejarah The Ritz Carlton Hong Kong	6
1. Visi, Misi dan Credo The Rirtz Carlton Hong Kong.....	7
2. Prestasi Yang Pernah Dicapai	7
B. Struktur Organisasi	8
C. Aktivitas Kegiatan Operasional di Gardemanger The Ritz-Carlton Hotel Hong Kong	10
BAB III PELAKSANAAN MAGANG	13
A. Pelaksanaan Kerja	13
B. Faktor Pendukung dan Penghambat	12
BAB IV KESIMPULAN	16
A. Kesimpulan.....	16
B. Saran.....	13
LAMPIRAN	18
1. CV Dan Cover Letter.....	15
2. LOA Sebelum Magang.....	18
3. Kontrak Magang Dari The Ritz-Carlton Hotel Hong Kong	19
4. Student Performance Evaluation	20
5. Surat keterangan telah melaksanakan magang/referensi dari hotel	27

6. Breafing Sheet The Lounge and Bar	28
7. Cake Order Form for Eshop	29
8. Forecask Occupancy.....	29
9. Billing.....	30
10. Captain Order	30
11. Set Menu Dinner	31
12. Dokumentasi.....	32

Daftar Gambar

Gambar 1.1 LogoThe Ritz Carlton Hong Kong	3
Gambar 1.2 Lounge and Bar Ritz Carlton.....	4
Gambar 2.1 The Ritz Carlton Hong Kong.....	5
Gambar 2.2 Struktur Inti Ritz Carlton Hong Kong.....	7
Gambar 2.3 Struktur Organisasi The Lounge and Bar.....	8

Daftar Lampiran

1. CV Dan Cover Letter	15
2. LOA Sebelum Magang	18
3. Kontrak Magang Dari The Ritz-Carlton Hotel Hong Kong.....	19
4. Student Performance Evaluation.....	20
5. Surat keterangan telah melaksanakan magang/referensi dari hotel	27
6. Breafing Sheet The Lounge and Bar	28
7. Cake Order Form for Eshop.....	29
8. Forecask Occupancy	29
9. Billing.....	30
10. Captain Order.....	30
11. Set Menu Dinner	31
12. Dokumentasi	32

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan industri di Indonesia semakin pesat, terutama di sektor industri perhotelan. Banyaknya destinasi wisata di Indonesia yang menarik wisatawan baik dari dalam maupun luar negeri menyebabkan banyak pelaku usaha berinvestasi di bidang perhotelan, karena para wisatawan tentu membutuhkan tempat menginap selama berkunjung. Selain itu, dunia pendidikan di Indonesia juga terus berkembang dan menunjukkan kualitas yang tinggi. Oleh karena itu, peran dunia pendidikan sangat penting dalam mendukung kebutuhan industri, baik dari segi pemikiran, inovasi, maupun tenaga kerja yang kompeten untuk membangun bangsa dan negara.

Dalam menghadapi persaingan global, dunia kerja menuntut sumber daya manusia yang unggul dan memiliki keahlian profesional yang tinggi. Salah satu bentuk kontribusi dunia pendidikan terhadap industri adalah melalui pelaksanaan program Kerja Praktik. Di Batam Tourism Polytechnic, khususnya pada jurusan Food and Beverage Service, program ini sangat membantu mahasiswa dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mereka. Melalui kegiatan praktik ini, mahasiswa dapat langsung mengenal dunia industri nyata, membandingkan antara teori yang mereka pelajari di akademi dengan kenyataan di lapangan, serta memahami proses kerja di industri perhotelan.

Selain itu, program praktik kerja nyata memberi kesempatan kepada mahasiswa untuk terjun langsung ke dunia industri yang sebelumnya masih menjadi pertanyaan bagi mereka. Mahasiswa juga dapat mengaplikasikan ilmu yang diperoleh di akademi secara langsung, sekaligus memperluas jejaring sosial dan pengalaman mereka di lapangan. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya

meningkatkan kompetensi mahasiswa, tetapi juga membekali mereka dengan pengalaman nyata dan wawasan yang luas mengenai dunia industri, sehingga mereka lebih siap menghadapi tantangan di masa depan. Magang merupakan salah satu bentuk implementasi pembelajaran di dunia kerja yang memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh selama perkuliahan. Kegiatan magang juga menjadi jembatan bagi mahasiswa untuk memahami dinamika lingkungan profesional serta memperluas wawasan tentang standar kerja industri yang sesungguhnya.

B. Tujuan *On The Job Training*

Adapun tujuannya sebagai berikut :

- a) Mempraktikkan serta mengembangkan teori yang kita dapat di kampus ke ruang lingkup kerja nyata melalui *On The Job Training*.
- b) Mahasiswa dapat mengetahui ruang lingkup tugas dan tanggung jawab di tempat kita melakukan Praktik Kerja Nyata sesuai section nya masing-masing.
- c) Untuk mengetahui pemahaman lebih tentang *Food & Beverage Service* khususnya di Hotel.
- d) Untuk mengetahui tugas-tugas seorang staff F&B.
- e) Mengetahui perbedaan antara lingkungan dunia usaha atau dunia industri dengan lingkungan sekolah.
- f) Memperluas pengetahuan dan keterampilan mahasiswa tentang pengembangan industri pariwisata.
- g) Melatih mental, sikap disiplin, dan tanggung jawab.
- h) Untuk mengetahui prosedur kerja seorang F&B dalam melayani tamu.

C. Manfaat *On The Job Training*

Adapun manfaat dari praktek kerja industri ini adalah:

1. Manfaat Bagi Mahasiswa:

- a) Penulis dapat mengaplikasikan dan meningkatkan ilmu yang diperoleh di Hotel.
- b) Menambah wawasan setiap mahasiswa mengenai dunia industri hotel.
- c) Menambah dan meningkatkan keterampilan serta keahlian dibidang praktek.

2. Manfaat Bagi Kampus:

- a) Meningkatkan hubungan kerjasama antara perguruan tinggi dengan lembaga perhotelan.
- b) Program praktek kerja nyata dapat menjadi media promosi lembaga institusi kerja.
- c) Untuk dapat mengetahui sejauh mana pemahaman siswa terhadap praktek yang telah diberikan di sekolah dengan kenyataan yang di dapat di industri.

3. Manfaat Bagi Hotel :

- a) Dapat menjalin hubungan baik dengan lembaga pendidikan khususnya Politeknik Pariwisata Batam. Sehingga semakin dikenal oleh lembaga pendidikan sebagai pemasok tenaga kerja.
- b) Memperoleh tenaga – tenaga kerja baru dari lembaga pendidikan melalui mahasiswa yang sedang dan telah melakukan praktek kerja lapangan. Tempat dan Waktu Pelaksanaan.

D. Profil Hotel



THE RITZ - CARLTON SPA

HONG KONG

Gambar 1.1 Logo The Ritz Carlton Hong Kong

Nama Perusahaan : The Ritz Carlton Hong Kong

Lokasi Perusahaan : International Commerce Centre (ICC), 1
Austin Rd W, Kowloon

Telepon : (+852)2263 2263

Website : www.ritzcarlton

E. Tempat dan Waktu Pelaksanaan



Gambar 1.2 Lounge and Bar Ritz Carlton

Magang dilaksanakan dalam periode berikut:

1. Periode Pelaksanaan Magang: 27 Januari - 23 Juli 2025.
2. Jam Kerja: 8 jam kerja per hari dengan 1 jam istirahat. Shift kerja dimulai pada pukul 08.00 pagi atau pukul 15.00 siang, berdasarkan kebutuhan operasional.
3. Periode Penyusunan Laporan: 1 Juni 2025 – 21 Juli 2025
Periode masa On The Job Training atau Praktik Kerja Nyata adalah selama 6 bulan, yang dimulai dari 27 Januari 2025 hingga 23 Juli 2025. Yang bertempat di The Ritz Carlton Hong Kong, pada *food and beverage department*.

Dalam melaksanakan Praktik Kerja Nyata di The Ritz Carlton Hong Kong, Penulis ditempatkan di *Food And Beverage Department*, yaitu di *The Lounge and Bar*.

Selama periode magang, penulis mengikuti kegiatan operasional harian, pelatihan internal, serta melakukan dokumentasi untuk keperluan penyusunan laporan.

BAB II

TINJAUAN UMUM

A. Sejarah The Ritz Carlton Hong Kong



Gambar 2. 1 The Ritz Carlton HongKong

The Ritz-Carlton didirikan pada tahun 1898 di London oleh César Ritz, yang dikenal sebagai pelopor hotel mewah dan layanan kelas dunia. Nama Ritz menjadi simbol kemewahan, kenyamanan, dan pelayanan eksklusif di industri perhotelan internasional. Setelah kesuksesannya di London dan kota-kota besar lainnya, merek Ritz-Carlton berkembang menjadi salah satu jaringan hotel mewah paling terkenal di dunia.

The Ritz-Carlton Hong Kong bermula dari pembukaan hotel ini yang resmi berlangsung pada 29 Maret 2011. Terletak di pusat kota Hong Kong, hotel ini dikenal sebagai salah satu hotel mewah tertinggi di dunia, karena berada di gedung International Commerce Centre (ICC) yang merupakan salah satu gedung tertinggi di Hong Kong dan Asia dengan 118 lantai.

Sun Hung Kai Properties merupakan perusahaan yang membangun The Ritz-Carlton Hong Kong. Hotel ini dirancang untuk menawarkan pengalaman kemewahan dan layanan kelas

dunia kepada para tamu, dengan fitur utama berupa pemandangan spektakuler dari Victoria Harbour dan kota Hong Kong dari kamar dan fasilitasnya. Selain itu, hotel ini terkenal dengan berbagai fasilitas mewah seperti spa, restoran berkelas dunia, dan kolam renang di lantai atas yang menawarkan pemandangan menakjubkan. Seiring waktu, The Ritz-Carlton Hong Kong telah mendapatkan reputasi sebagai salah satu hotel terbaik di kawasan Asia dan menjadi simbol kemewahan dan inovasi dalam industri perhotelan di Hong Kong.

1. Visi, Misi dan Credo The Rirtz Carlton Hong Kong

a) Visi

The Ritz Carlton inspires life's most meaningful journeys.

b) Misi

Provide genuine care and exceptional products and services resulting in profit leadership.

c) The Credo of The Ritz Carlton

Credo adalah prinsip mengenai keyakinan dan nilai-nilai perusahaan yang menggambarkan perhatian dan kenyamanan bagi tamu sebagai salah satu misi terbesar mereka.

"The Ritz-Carlton is a place where the genuine care and comfort of our guests is our highest mission.

We pledge to provide the finest personal service and facilities for our guests who will always enjoy a warm, relaxed, yet refined ambiance.

The Ritz-Carlton experience enlivens the senses, instills well-being, and fulfills even the unexpressed wishes and needs of our guests."

2. Prestasi Yang Pernah Dicapai

a) Penghargaan Michelin Guide

Tin Lung Heen merupakan restoran canton yang berada di lantai 102 hotel, berhasil mempertahankan 2 bintang Michelin sejak tahun 2013. Ini menandakan kualitas kuliner dan pelayanan kelas dunia yang konsisten selama lebih dari satu dekade.

Tosca di Angel, restoran Italia hotel ini, juga telah menerima dan mempertahankan 1 bintang Michelin selama lebih dari 12 tahun, menjadikannya salah satu restoran Italia terbaik di Asia.

b) Forbes Travel Guide – 5 Star Rating

Hotel ini mendapat Forbes Five-Star Hotel Rating pada tahun 2023, sebuah standar tertinggi dalam industri perhotelan mewah. The Ritz-Carlton Spa dan restoran Tin Lung Heen juga masing-masing meraih 5-Star Forbes Rating, menjadikannya satu dari sedikit hotel di dunia yang meraih triple five-star dalam kategori hotel, spa, dan restoran.

c) Guinness World Record

Memegang rekor dunia untuk kolam renang tertinggi di dunia dalam sebuah gedung, terletak di lantai 118 pada ketinggian 468,8 meter – menjadikan pengalaman berenang di hotel ini tidak tertandingi.

B. Struktur Organisasi

Berikut merupakan struktur organisasi dari Head of Department yang berada di The Ritz Carlton Hotel Hong Kong:

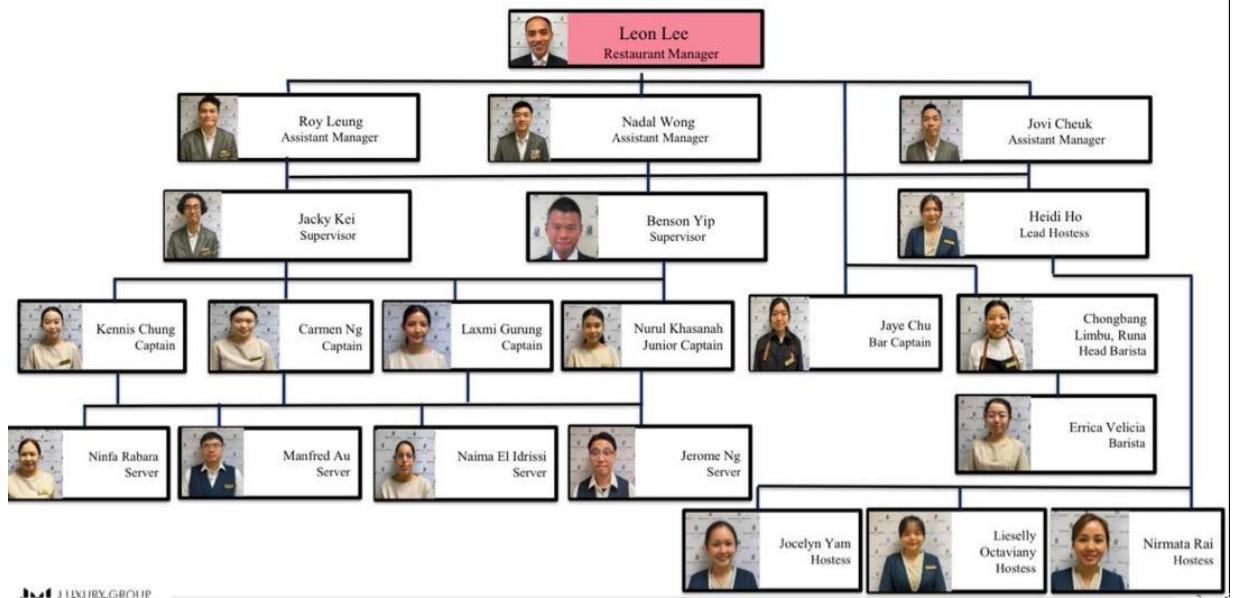
GUIDANCE TEAM

行政領導成員

			
Anas Bencheqroun General Manager of The Ritz-Carlton, Hong Kong & W Hong Kong 總經理 - 香港麗思卡爾頓酒店及W香港	Maxime Bernard Hotel Manager 酒店經理		
			
Charles Cheng Director of Rooms 客務總監	Francesco Greco Executive Chef of The Ritz-Carlton, Hong Kong & W Hong Kong 行政總廚 - 香港麗思卡爾頓酒店及 W香港	Alberto Grau Director of Food & Beverage 餐飲總監	
			
Elise Lau Director of Human Resources of The Ritz-Carlton, Hong Kong & W Hong Kong 人力資源總監 - 香港麗思卡爾頓酒店及 W香港	Joyce Wong Director of Sales & Marketing of The Ritz-Carlton, Hong Kong & W Hong Kong 市場銷售總監 - 香港麗思卡爾頓酒店及 W香港	Jordi Chu Director of Finance of The Ritz-Carlton, Hong Kong & W Hong Kong 財務總監 - 香港麗思卡爾頓酒店及 W香港	Tony Cheung Director of Engineering of The Ritz-Carlton, Hong Kong & W Hong Kong 工程總監 - 香港麗思卡爾頓酒店及 W香港



Gambar 2. 2 Struktur Inti The Ritz Carlton HongKong



Gambar 2. 3 Struktur Organisasi The Lounge and Bar

C. Aktivitas Kegiatan Operasional di Gardemanger The Ritz-Carlton Hotel Hong Kong

1. Restaurant Manager

- 1) Mengatur operasional harian restoran dimana mereka bertanggung jawab atas kelancaran aktivitas harian restoran, mulai dari pembukaan hingga penutupan, termasuk pelayanan, kebersihan, dan suasana restoran
- 2) Merekrut, melatih, dan mengawasi staf agar sesuai standar pelayanan.
- 3) Membuat jadwal kerja yang adil dan efisien, serta menyesuaikan dengan kebutuhan operasional, seperti hari sibuk, libur, atau event tertentu.
- 4) Memastikan tamu mendapat pelayanan ramah dan cepat, serta makanan dan minuman disajikan dengan kualitas terbaik.
- 5) Bertindak cepat dan profesional dalam menyelesaikan masalah atau komplain dari tamu agar tidak merusak reputasi restoran.
- 6) Memantau pemasukan dan pengeluaran, membuat laporan keuangan, dan mengontrol anggaran agar operasional tetap efisien dan menguntungkan.

- 7) Menjamin restoran memenuhi standar kebersihan dan kesehatan, termasuk sanitasi dapur, ruang makan, dan toilet.
- 8) Mengavualuasi feedback dari tamu, dan memperbaiki kekurangan demi meningkatkan efisiensi dan kepuasan pelanggan.

2. Assistant Food And Beverage Manager

- 1) Mengkoordinasikan kegiatan yang dilakukan antara bagian dapur, layanan, dengan bagian depan yang bertugas menjamu tamu.
- 2) Membuat rencana kerja serta menilai bagaimana rencana tersebut dilaksanakan, untuk kemudian melaporkan hasilnya kepada direktur.
- 3) Mengawasi inventaris fisik yang berada di lingkungan dapur, layanan, maupun depan.
- 4) Mengevaluasi kinerja bawahannya.
- 5) Membantu menangani permasalahan yang tidak dapat diatasi bagian bawah untuk dilaporkan kepada atasan.

3. Assistant Restaurant Manager

- 1) Memimpin briefing bawahan saat akan mulai operasional.
- 2) Memberi informasi logbook kepada bawahan.
- 3) Memastikan standard grooms sesuai dengan ketentuan.
- 4) Memastikan product knowledge bagi waiter waitress.
- 5) Mendesain program acara dan alur pelayanan.
- 6) Memastikan kebersihan dan keamanan restoran.
- 7) Memastikan persediaan peralatan dan perlengkapan melalui inventory.
- 8) Memastikan kelengkapan form dan bahan administrasi operasional.
- 9) Menjaga kualitas product.
- 10) Menjaga kualitas pelayanan.

4. FB Supervisor

Seorang supervisor memiliki tanggung jawab untuk mengatur, mengawasi, dan melatih semua petugas layanan di bagian *food & beverage* dengan tujuan untuk menyediakan layanan makanan dan minuman yang cepat dan dipersonalisasi kepada para tamu.

5. Captain Restaurant

Memastikan standar pelayanan kepada tamu berjalan sesuai prosedur, membagi tugas kepada waiters/waitresses, melakukan briefing sebelum operasional dimulai, serta menjadi penghubung antara tamu dan dapur atau manajemen jika terjadi keluhan. Ia juga bertanggung jawab dalam memastikan kebersihan, kerapian area layanan, dan kelengkapan peralatan makan, serta membantu pelatihan staf baru untuk menjaga kualitas layanan tetap prima.

6. Hostess

Mereka yang bertanggung jawab untuk menyapa dan menyambut pelanggan di restaurant dengan penuh senyuman, menjelaskan mengenai tata letak makanan dan membawa mereka ke meja yang telah dipesan / ditentukan, dan menyediakan menu untuk mereka. Selain itu, Hostess juga bisa menjadi seorang Restaurant Cashier.

7. FB Server

- 1) Membersihkan dan memastikan semua peralatan makan dalam kondisi siap digunakan untuk melayani tamu.
- 2) Menyajikan hidangan kepada pelanggan sesuai standar.
- 3) Melayani keperluan tambahan yang diinginkan oleh tamu.

BAB III

PELAKSANAAN MAGANG

A. Pelaksanaan Kerja

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di The Ritz Carlton Hotel Hong Kong adalah program Internship yang disediakan oleh kampus yang penulis ikuti selama 6 bulan dimulai dari tanggal 27 Januari 2025 sampai dengan tanggal 23 Juli 2025. Penulis melaksanakan kegiatan praktek kerja industri di The Ritz Carlton Hotel Hong Kong sebagai Food and Beverage Service. Selama 6 bulan program Internship penulis berkesempatan training di outlet The Lounge and Bar. Jadwal yang diberikan selama masa On Job Training (OJT) ialah terbagi menjadi dua shift, yaitu :

- Morning Shift : 08.00 – 17.00 HKT
- Afternoon Shift : 15.00 – 00.00 HKT

Selama penulis melaksanakan praktik kerja nyata di The Ritz Carlton Hotel Hong Kong selama 6 bulan, penulis mendapatkan banyak ilmu dan pengalaman yang baru selama menjalani tugasnya. Terutama dibidang Food And Beverage Service yang menjadi pilihan selama penulis melaksanakan praktik kerja nyata di The Ritz Carlton Hotel Hong Kong. Berikut tugas dan shift pada outlet Food And Beverage Service : Outlet The Lounge and Bar :

1. Morning Shift

- a) Mempersiapkan dan mengecek kelengkapan *equipment* yang akan digunakan untuk sarapan pagi.
- b) Menangani dan membantu tamu di saat sarapan pagi.
- c) Melayani dan menawarkan bantuan kepada tamu.
- d) Membersihkan meja dan mengatur ulang kelengkapan di meja.
- e) Mengangkat piring kotor dari meja tamu.
- f) Membersihkan dan mengisi ulang *equipment* yang sudah terpakai sebelumnya.
- g) Mengambil barang dari *storage room*.

- h) Mengecek kelengkapan dan kerapian area Restaurant.
- i) Overhandle kepada afternoon shift.

2. Afternoon Shift

- a) Overhandle dari morning shift.
- b) Mengarahkan tamu ketempat duduk yang akan memesan makanan dan minuman (*ala carte* dan *Afternoon Tea Set*).
- c) Melayani tamu yang hendak memesan makanan dan minuman (*ala carte* dan *Afternoon Tea Set*).
- d) Menangani dan membantu tamu yang hendak makan siang dan makan malam.
- e) Menjaga kebersihan area restaurant.
- f) Double check area restaurant.
- g) Mempersiapkan buffet untuk *breakfast*.
- h) Menyiapkan *food tag*.
- i) Menghitung persediaan barang yang diperlukan untuk breakfast

B. Faktor Pendukung Dan Penghambat

1. Faktor Pendukung

- a. Ilmu yang pernah diajarkan dari kampus dapat diterapkan di hotel. Sebelum melaksanakan training penulis sudah belajar tentang dasar dasar pembelajaran mengenai tata hidangan sehingga penulis sudah memiliki gambaran untk melaksanakan praktik kerja nyata .
- b. Staff di hotel yang membantu penulis untuk mudah beradaptasi Sehingga terciptanya situasi yang nyaman.

2. Faktor Penghambat

- a. Mendapatkan arahan yang berbeda dari senior sehingga membentuk miskomunikasi.

- a. Pengaturan pembagian kerja yang kurang baik
- b. Kurangnya beberapa perlengkapan operasional
- c. Cara mengajar yang dipergunakan antara senior dengan senior lainnya berbeda dalam mengajar trainee, sehingga sebagai trainee kadang kebingungan metode mana yang harus digunakan.

BAB IV

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Penulis telah melaksanakan Praktik Kerja Nyata selama kurang lebih sekitar 6 bulan di The Ritz Carlton Hotel Hong Kong bahwa penulis mendapatkan manfaat dan pengalaman yang sangat besar karena penulis dapat membandingkan ilmu yang didapat dari kampus dengan ilmu yang penulis dapatkan dari hasil ini secara langsung di Hotel. Selain melatih para mahasiswa/i menjadi tenaga perhotelan yang berkualitas dan berkuantitas serta profesional.

Kegiatan praktik mingguan yang dilaksanakan di Batam Tourism Polytechnic sangat membantu penulis dalam melaksanakan Praktik Kerja Nyata di dunia industri perhotelan sehingga dapat mengurangi kesulitan- kesulitan yang penulis hadapi. Hasil dari *On The Job Training* ini yaitu penulis menjadi lebih disiplin, taat, dan lebih siap untuk menghadapi dunia kerja karena sudah terbiasa melakukan pekerjaan yang sama dan setelah melakukan *On the Job Training*.

B. Saran

Adapun beberapa saran penulis terkait perbaikan yang perlu diperbaiki atau ditingkatkan adalah sebagai berikut :

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Sebaiknya mahasiswa/i lebih aktif bertanya mengenai penyusunan Laporan Praktik Kerja Nyata kepada dosen pembimbing.
 - b. Memanfaatkan waktu seefektif mungkin dalam pembuatan dan penyusunan Laporan Praktik Kerja Nyata , sehingga dalam terkesan rapi.

2. Bagi Kampus

- a. Memperhatikan keadaan mahasiswa/i lebih lanjut dan meningkatkan perhatian dan pengawasan kepada mahasiswa yang sedang training .
- b. Perlunya ada penambahan fasilitas yang digunakan dalam praktek

3. Bagi Hotel.

- a. Meningkatkan management pembagian kerja, pengaturan jadwal dan jam kerja
- b. Menambah beberapa kegiatan untuk training sebagai wujud dalam memperlihatkan kepedulian

LAMPIRAN

1. CV Dan Cover Letter



APPLICATION LETTER ON THE JOB TRAINING

I, the undersigned below apply for On the Job Training and willing to follow and comply on every procedures and rules that is applied in Hotel and Batam Tourism Polytechnic.



Name	: Desi Natasya Aswar
Student Number	: 2021020007
Passport & ID Card Number	: X3796594 & 2171104106039002
Study Program	: Food And Beverage Management
Hotel	: The Ritz Carlton Hotel Hong Kong
OJT Program	: Food And Beverage Service
Period	: January 2025 – June 2025

Batam, 01 November 2024

Known by,

Head of Study Program
Food And Beverage Management

Dr. Rezki Alhamdi, M.M.Par

NIDN/NIK: 1030089101

Proposed by,

Student,

Desi Natasya

SN: 2021020007

Jln. Gajah Mada, TibanAyu, The Vitka City Complex, Tiban,
Sekupang – Batam - Kepulauan Riau
Telp. (0778) 324000 | WA 0812 2323 3267
www.btp.ac.id | info@btp.ac.id



CURRICULUM VITAE

BIODATA MAHASISWA

FULL NAME / NAMA LENGKAP DESI NATASYA ASWAR		PLACE & DATE OF BIRTH / TEMPAT & TGL. LAHIR BATAM, 01 JUNI 2003	
SEX JENIS KELAMIN	☐ MALE ☒ FEMALE LAKI-LAKI PEREMPUAN	NATIONALITY KEBANGSAAN	HEIGHT TINGGI BADAN
STUDENT ID NIM 2021020007		RELIGION AGAMA ISLAM	WEIGHT BERAT BADAN 48 KG
HOME ADDRESS / ALAMAT Eden Park Blok N no 25, Batam Centre		EMAIL / EMAIL desitasyatasya01@gmail.com	
MOBILE NO. No. PONSEL 088277039489		HOME PHONE NO. No. TELPON RUMAH 088277054204	
POSITION PRACTICAL TRAINING DESIRED (max. 2 divisions in 1 Department Head) ☐ Kitchen Division ☐ Pastry Division ☒ Restaurant Division ☐ Bar Division ☐ Front Office Division ☐ Housekeeping Other ..F&B Service			
FORMAL EDUCATION / PENDIDIKAN FORMAL			
From <i>Dari</i>	To <i>Hingga</i>	School/Academy/University <i>Sekolah/Akademi/Universitas</i>	
2009	2015	SDN 007 BATAM KOTA	
2015	2018	SMPN 31 BATAM KOTA	
2018	2021	SMAN 20 BATAM KOTA	
2021	2025	BATAM TOURISM POLYTECHNIC	
LANGUAGES BAHASA		Ability <i>Kemampuan</i>	Certificate Score (if any) <i>Nilai Sertifikat (jika ada)</i>
English <i>Bahasa Inggris</i>		☐ Fair <i>Biasa</i> ☒ Fluent <i>Lancar</i>	
Mandarin <i>Bahasa Mandarin</i>		☐ Fair <i>Biasa</i> ☐ Fluent <i>Lancar</i>	
Other Languages <i>Bahasa Lainnya</i>		☐ Fair <i>Biasa</i> ☐ Fluent <i>Lancar</i>	
WORKSHOP OR COURSES <i>PELATIHAN/KURSUS YANG PERNAH DIKUTI</i>		Year <i>Tahun</i>	Place <i>Tempat</i>
HDP (HOSPITALITY DEVELOPMENT PROGRAM)		2021	BATAM TOURISM POLYTECHNIC
CERTIFICATE OF GRADUATION (TRAINING)		2023	CROWNE PLAZA HOTEL BANDUNG
DAILY WORKER AS A WAITRESS DURING THE 50 TH ARTDO INTERNATIONAL WORLD CONFERENCE		2023	BATAM VIEW BEACH RESORT
CERTIFICATE OF COMPETENCE (BNSP)		2024	BATAM TOURISM POLYTECHNIC
CERTIFICATE OF CONTRIBUTION AS A COMMITTEE IN COFFEEEXOLOGY COMPETITION		2024	GRAND BATAM MALL



SKILLS / KETERAMPILAN			
COMPUTER <i>KOMPUTER</i> ☒ MS. Office ☒ Adobe Photoshop ☐ Corel Draw ☐ Other		☒ Typewriting <i>Mengetik</i>	☒ Hotel Skills <i>Keterampilan Hotel</i>
HEALTH / KESEHATAN			
How is your health? <i>Bagaimana kesehatan anda?</i>		☒ Excellent <i>Sangat Baik</i>	☐ Good <i>Baik</i>
Do you have any physical disability? E.g. Limbs, Sight, Hearing, etc <i>Adakah anda mengalami cacat fisik?</i> <i>Seperti lumpuh, cacat penglihatan, pendengaran, atau lainnya</i>		☐ Yes, please explain <i>Ya, tolong jelaskan</i>	☒ No <i>Tidak</i>
Have you ever had any operations or serious disease? <i>Apakah anda pernah menjalani operasi pembedahan atau mengidap penyakit serius?</i>		☐ Yes, please explain <i>Ya, tolong jelaskan</i>	☒ No <i>Tidak</i>
Do you suffer from any disease that requires medication? <i>Adakah anda mengidap sebarang penyakit yang memerlukan obat-obatan?</i>		☐ Yes, please explain <i>Ya, tolong jelaskan</i>	☒ No <i>Tidak</i>
Are you pregnant? <i>Apakah anda sedang mengandung?</i>		☐ Yes, please explain <i>Ya, tolong jelaskan</i>	☒ No <i>Tidak</i>
FAMILY / KELUARGA			
Name <i>Nama</i>	Relationship <i>Hubungan</i>	Home Address <i>Alamat Rumah</i>	Phone / Mobile <i>Telepon/Ponsel</i>
AMRI ASWAR	FATHER	Eden Park Blok N no 25, Batam Centre	085271255420
SRIWENI EFFIE	MOTHER	Eden Park Blok N no 25, Batam Centre	088277054204
LISA YUNIKA ASWAR	SISTER	Eden Park Blok N no 25, Batam Centre	088277100172
DECLARATION / PERNYATAAN			
☒ I HEREBY DECLARE THAT THE INFORMATION GIVEN IS COMPLETE AND ACCURATE TO THE BEST OF MY KNOWLEDGE. I REALIZE THAT ALL MATERIALS SUBMITTED IN SUPPORT OF MY APPLICATION FOR ADMISSION BECOME THE PROPERTY OF YOUR HOTEL. I AM AWARE THAT ANY MISREPRESENTATION OR MISUSE OF FACTS IN MY APPLICATION WILL JUSTIFY THE DENIAL OF ADMISSION, THE CANCELLATION OF ADMISSION OR EXPULSION. <i>Dengan ini saya menyatakan dengan sesungguhnya bahwa semua informasi yang saya sampaikan dalam dokumen ini adalah benar dan akurat. Saya menyadari bahwa semua dokumen yang saya gunakan untuk menunjang aplikasi pendaftaran ini menjadi milik hotel. Apabila ditemukan penipuan/pemalsuan atas informasi yang saya sampaikan, saya bersedia dikenakan sanksi.</i>			

Batam, 01 November 2024

(DESI NATASYA ASWAR)

2. LOA Sebelum Magang



POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
Jl. Gajah Mada, The Vitka City Complex
Tiban, Batam, Kepulauan Riau 29425
Indonesia

Telp + 62 778 354 0889
Email: info@btp.ac.id
<https://btp.ac.id>

December 20th, 2024

Nomor : 806/SKL/BTP/XII/2024
Subject : Statement Letter for OJT

To
Ms. Wendy Wong
Learning & Development Manager
The Ritz-Carlton, Hong Kong
ICC, 1 Austin Road West
Hong Kong

Dear Madam,

On behalf of this letter, we are delighted to inform you of our student who is going to join the internship program at your hotel. The student's name is below:

Name : Desi Natasya Aswar
NIM : 2021020007
Position : F&B Service

This student has finished the first entry of administration and academic matters on campus and is permitted to join the internship program at your hotel. These 6 (six) months of internship program is mandatory for our students take to complete the study program on campus starting from 1/13/2025 until 7/12/2025. We hope that our student may contribute their skill and knowledge and gain experience during training.

We feel so honour to have this partnership in training and look forward to developing our future collaboration.

Best Regards,



Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd.
On Behalf of Director Batam Tourism Polytechnic

3. Kontrak Magang Dari The Ritz-Carlton Hotel Hong Kong



THE RITZ-CARLTON

HONG KONG

December 19, 2024

Ms. Aswar, Desi Natasya
Present

Dear Desi,

As operator for Best Winners Limited, T/A The Ritz-Carlton, Hong Kong (hereinafter referred to as "the Company"), I have the pleasure in offering you an internship program in our Company under the following terms and conditions:

1. Position / Department

You are appointed by the Company in the position of Trainee and may be subject to being transferred to different Division / Department within the Company and / or its subsidiaries / managed Companies at the discretion of the Management of the Company.

2. Training Period

Your internship will be a Five-month program from January 13, 2025 to June 12, 2025 subject to training visa approval from The Hong Kong Immigration Department.

3. Allowance

Your internship allowance will be **Hong Kong dollars Seven Thousand Only (HK\$7,000)** per month payable on a monthly basis upon production of valid attendance record at the end of each calendar month. You will be responsible for the payment of your personal income tax if any.

4. Discretionary Bonus

Under this agreement, no discretionary bonus applies.

5. Training Days and Training Hours

Your training days and training hours may vary from time to time and will be assigned by your Manager based on the needs of the operation. Our internship program provides an overview of the hotel's operations and on-the-job training in a specific department. As part of The Ritz-Carlton philosophy is to create a work environment of teamwork and lateral service, you are expected to fulfill all aspects of the internship assignment which includes providing assistance to the assigned operational departments for at least 6 shifts a month. Failure to fulfill all aspects of the internship assignment may result in the necessary disciplinary action, up to and including termination of the internship.

Basic attendance hours shall be 45 hours over a 5-day work week inclusive of meal break. This may be varied or rescheduled to cope with your functional area. The responsibilities of your position may require additional levels of commitment. In this event, it is understood that no additional remuneration will be given for any overtime work.

6. Rest Day

You are entitled to not less than one rest day in every period of seven days which shall be assigned by your Manager. Business needs will dictate which day of the week the rest day shall fall upon. Any other day in which you are not required to work will be regarded as an additional day off granted. The Company reserves its right to review and update the additional day off practice from time to time.

7. Annual Vacation

You will be entitled to TWELVE (12) working days paid annual leave for every twelve months of continuous service. Prior approval must be obtained before you proceed on vacation.

INTERNATIONAL COMMERCE CENTRE, ONE AUSTIN ROAD WEST, KOWLOON, HONG KONG

4. student Performance Evaluation



STUDENT PERFORMANCE EVALUATION

Name : DESI NATASYA ASWAR
 Hotel Name of practice : THE RITZ - CARLTON HONG KONG
 Department : THE LOUNGE AND BAR
 Date of Appraisal from : 4 JULY 2025

The purpose of this evaluation is to provide an objective measure of student performance during the Supervised Field training. Rating will be done in a scale value of 0 – 100 as follows:

Grade: A = 80 – 100 : (Very Good Performance)
 B = 68 – 79.99 : (Good Performance)
 C = 56 – 67.99 : (Satisfactory Performance)
 D = 45 – 55.99 : (Unsatisfactory Performance)
 E = 0 – 44.99 : (Poor Performance)
 Note : Minimum Passing Grade C = 56 – 67.99

PART 1 ABLITY AND APPLICATION

Please give into application section:

No	CRITERIA & JUSTIFICATION	SCALE VALUE				
		A (80 -100)	B (68 -79.99)	C (56-67.99)	D (45-55.99)	E (0-44.99)
A. PERFORMANCE						
1	JOB KNOWLEDGE	100				
	• Understand all aspect of work at outlet of practice assigned					
	• Knowledge of facilities and equipment at outlet of practice assigned					
	• Mastery of English (written and oral).					
2	QUANTITY OF WORK	100				
	• Output of work has be done	Handle				
	• Completion of task and performance of daily duties	Hostess Duties				
3	QUALITY OF WORK	95				
	• Accurate and neat care of equipment and working areas					
	• Meets work quality requirement					
	• Stability, persistence, orderliness constant work under pressure					

No	CRITERIA & JUSTIFICATION	SCALE VALUE				
		A (80 -100)	B (68 -79.99)	C (56-67.99)	D (45-55.99)	E (0-44.99)
B. CHARACTER						
4	MOTIVATION	100				
	• Enthusiasm towards job and effort to acquire necessary information to perform duties	Very Positive				
	• The desire and effort					
	• Willingness to accept responsibility					
5	COURTESY AND TACT	100				
	• Politeness, attention and respect other people (the guest fellow workers and superior)					
6	TEAM WORK	100				
	• Demonstrate the development of effective working relationships with staff and management					
	• Demonstrate an ability to listen to others, actively contribute to the team and demonstrate flexibility in adapting to team priorities					
7	COMMUNICATION	95				
	• Demonstrate and understanding of various customers enquiries and communicate these accurately when referring the matter, as appropriate					
	• Prepare a range of documentation which demonstrates an ability to identify the key issues or points and communicate these clearly, concisely and effectively					
8	APPLIED TECHNOLOGY	100				
	• Ability to use machines and equipment found in the workplace					
9	PERSONAL APPEARANCE	100				
	• Personal grooming, hair, shoes, comportment and general outlook					
10	ATTENDANCE	90				
	• Reliability and punctuality to be on job					

No	CRITERIA & JUSTIFICATION	SCALE VALUE				
		A (80-100)	B (68-79.99)	C (56-67.99)	D (45-55.99)	E (0-44.99)
B. CHARACTER						
4	MOTIVATION	100				
	Enthusiasm towards job and effort to acquire necessary information to perform duties	Very Positive				
	The desire and effort					
	Willingness to accept responsibility					
5	COURTESY AND TACT	100				
	Politeness, attention and respect other people (the guest fellow workers and superior)					
6	TEAM WORK	100				
	Demonstrate the development of effective working relationships with staff and management					
	Demonstrate an ability to listen to others, actively contribute to the team and demonstrate flexibility in adapting to team priorities					
7	COMMUNICATION	95				
	Demonstrate and understanding of various customers enquiries and communicate these accurately when referring the matter, as appropriate					
	Prepare a range of documentation which demonstrates an ability to identify the key issues or points and communicate these clearly, concisely and effectively					
8	APPLIED TECHNOLOGY	100				
	Ability to use machines and equipment found in the workplace					
9	PERSONAL APPEARANCE	100				
	Personal grooming, hair, shoes, comportment and general outlook					
10	ATTENDANCE	90				
	Reliability and punctuality to be on job					

No	CRITERIA & JUSTIFICATION	SCALE VALUE				
		A (80-100)	B (68-79.99)	C (56-67.99)	D (45-55.99)	E (0-44.99)
11	WAITER AND BANQUETTE KNOWLEDGE & OPERATIONAL (Chosen one regarding their job)	98				
	Technical Selling Product	..				
	Clean and Tidy Restaurant	/				
	Provide table service	/				
	Prepare and serve coffee or tea	/				
	Prepare and serve wine	/				
	Receive, control and store stock	/				
	Ability to communicate on the telephone	/				
	Ability to work with colleagues and customers	/				
	Ability to process lost and found	/				
	Ability to deal communication and handling conflict	.				
	Ability process receive and store goods from guest	/				
	Ability to provide cleanliness working area					
	SCORE = $\frac{\text{TOTAL MARK}}{\text{TOTAL NO}}$	$\text{Total} = 1078 / 11$ $= 98$				

PART 2. CAPACITY & AMBITION FOR ADVANCE

1. Check (v) application (more than one section may apply)

REGRESSING	NOT LIKELY TO ADVANCE	PROGRESSING	SATISFACTORY	MAX PERFORMANCE ON JOB
				✓

2. Students reaction to review and suggestion was : (check (v) one)

Appreciation (complete willing to strive for improvement)	Interest (Will try to follow suggestion)	Disinterest (Satisfied with present status)	Resentment (feels review is imposition)
✓			

3. Review your rating and comments, then briefly outline what action you will take or suggest to maintain, improve or correct the behavior and output of this students as a overall evaluation grade.

Desi is a very positive and full of energy to engage with the guest and team. Very good job to assist floor, hostess and mini bar for many guests. Also received

Date
Signature

: 4 July 2025
[Signature]

11 Trip advisor
5 stars reviews.

[Signature]
(Appraiser)

(Head of Department)



[Signature]
(Training Personnel)

[Signature]

Desi Natasya

(Student)

5. Sertifikat/bukti melakukan magang di hotel



6. Briefing Sheet The Lounge and Bar

The Lounge and Bar				
Date	18-Jul-25			
Training:				
	Forecast	Reservation	Actual	Forecast for next day
Breakfast	300	2	286	290
Lunch		18	51	23
Tea		15/23	26 / 27	21 / 35
Dinner		7	11	13
Occupancy	88%			70%
Breakfast	Hostess:	Section A+B:	Buffet:	
	Pantry:	Section C+D:	Cashier:	
VIP/Specials:				
Lunch	Hostess:	Section A+B:	Bar:	
	Pantry:	Section C+D:	Cashier:	
VIP/Specials:	12:45 Mr. Le Saint Bruno 2pax- CTQ, CEO, Corporate & Investment Banking, Asia Pacific at Natixis (ICC)			
Tea	Hostess:	Section A+B:	Bar:	
	Pantry:	Section C+D:	Cashier:	
VIP/Specials:				
Dinner:	Hostess:	Section A+B:	Bar:	
	Pantry:	Section C+D:	Cashier:	
VIP/Specials:				
TMR Specials:	13:30 Tencent - 10 pax AFT paid \$4829 #9339 19:30 Mr Tang, Vincent - PR ENT KOL (La cocina 3 courses 2 pax)			
LINE UP TOPIC				
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

7. Order Cake Form for Eshop

Guest Order Form - Pastries
(Fill out the appropriate information and hand it to Pastry Department, please place the cake order 24 hours in advance, for any special order please check with pastry department)

Outlet: ☐ The Lounge & Bar ☐ Tosca ☐ Tin Lung Heen
☒ Cafe 103 ☐ Ozone ☐ Club Lounge
☐ In Room Dining ☐ Other _____

Guest Information's
 Guest Name: Ms. Millie Chan Contact Number: 9065 4686
 Date Ordered: 23 Jun 25 Take Away / In House: 12:00pm
 Pick-Up Date: 24 Jun 25 Pick-Up Time: 11:00

Item Request	Quantity	Weight	Unit	Selling Price
<u>Almond-Peet Mouse</u>	<u>1</u>	<u>213</u>		<u>6.90</u>
<u>Black Sesame-Tofu Cake</u>				

05259

8. Forecast Occupancy

R118 Package Forecast - Summary

Date		Rooms Occ.	Adults in Hse.	Children in Hse.	Arr. Prs.	Dep. Prs.	Arr. Rms.	Dep. Rms.	BF	Total
05/07/25	Sat	216	417	33	231	58	112	35	125	125
06/07/25	Sun	176	313	24	180	293	97	137	219	219
07/07/25	Mon	160	260	17	112	172	68	84	130	130
08/07/25	Tue	160	257	11	107	116	58	58	117	117
09/07/25	Wed	132	210	10	63	111	36	64	140	140
10/07/25	Thu	123	198	8	76	90	44	53	107	107
11/07/25	Fri	114	201	10	70	65	38	47	95	95
12/07/25	Sat	93	168	7	76	112	37	58	104	104
Totals		1174	2024	120	915	1017	490	536	1037	1037

9. Billing

```
8012452 Kennis 2
-----
CHK 10479466 TBL 35A/1 GST 2
eshop
27 Jun'25 14:46 PM
-----
1 Afternoon Tea Set for
Two (Mon to Fri except
PH) 828.00
1 E-Shop 15% -124.20
15.00 %

Food HK$828.00
Discount -HK$124.20
SERVICE CHARGE HK$82.80
Payment HK$786.60
Change Due HK$0.00
Room Charge Prop 2 HK$786.60
9039/E-Shop
```

10. Captain Order

```
HKGKW THE LOUNGE &
CENTRAL COLD

8012716 Jane
-----
CHK 10468092
TBL 25/1 GST 3
-----
Eat In / Hotel Gues

1 Hainanese Chicken
Rice
Thigh
Gentleman

1 *****

1 Butter Chicken
with Basmati
Rice
Lady

1 *****

1 Smoked Beef Short
Ribs
-----
8 May'25 11:13 AM
```

11. Menu Set Dinner



THE LOUNGE & BAR

The Lounge & Bar Set Dinner Menu

APPETIZER 前菜

🍴🍷 PAN SEARED FOIE GRAS, APPLE COMPOTE, FRESH GRAPES
煎鴨肝配蘋果蘋果、提子

Or 或

🍴🍷 SEASONAL GREEN PEA, ROASTED FENNEL SOUP
烤青豆青豆湯

MAIN COURSE 主菜

🍴🍷🍷 GRILLED NORWEGIAN SALMON,
GREEN ASPARAGUS, BEARNAISE SAUCE
烤挪威三文魚配露荷、蛋黃牛油醬

Or 或

🍴🍷 GRILLED SPRING FRENCH CHICKEN,
SAUTÉED MUSHROOMS, CHIMICHURRI SAUCE
烤法國春雞配炒野菌、阿根廷青醬

Or 或

(SUPPLEMENT HK\$228 / 另加港幣 HK\$228)

🍴🍷 GRILLED US PRIME ANGUS BEEF RIB EYE,
GRILLED SEASONAL VEGETABLES, GRAIN MUSTARD SAUCE
美國特級安格斯牛肉眼扒配時令蔬菜、顆粒芥末醬

DESSERT 甜品

🍴🍷 YUZU CREME BRÛLÉE,
SEASONAL BERRIES, ALMOND BISCOTTI
柚子蒸糖燉蛋配時令莓莓、杏仁餅

Or 或

🍴 NEW YORK STYLE CHEESECAKE,
SEASONAL ASSORTED BERRIES & COMPOTE
紐約芝士餅

HK\$ 798 PER PERSON WITH A CUP OF COFFEE OR TEA
每位港幣\$ 798 元附送咖啡或茶一杯

🍷 = PORK 全豬肉 🍴 = GLUTEN FREE 無麩質 🍷 = CONTAIN NUTS 含杏仁 🍷 = VEGETARIAN 素食
🍷 = SUSTAINABLE PRODUCT 可持續發展產品 🍷 = EGG 雞蛋 🍷 = FISH 魚 🍷 = DAIRY 乳製品
🍷 = SHELLFISH 貝類 🍷 = SOYA 黃豆 🍷 = SPICY 辛辣 🍷 = VEGAN 純素

IF YOU HAVE ANY CONCERN REGARDING FOOD ALLERGY, PLEASE INFORM YOUR SERVER BEFORE ORDERING.
如閣下對任何食物過敏，請於點餐前通知您的服務員。

ALL PRICES ARE IN HK\$ AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE
所有價格均以港幣計算，並另加10%服務費

12. Dokumentasi

