



## TRIVET 团队全新力作 Labombe by Trivet 入驻伦敦 COMO Metropolitan London 酒店

米其林二星餐厅团队呈献珍稀美酒与卓越烹饪的非凡邂逅



北京，2025年9月5日——今年9月，由米其林二星餐厅 Trivet 团队与伦敦 COMO Metropolitan London 联袂打造的全新餐厅 **Labombe by Trivet** 隆重登场。

餐厅将于 **2025年9月16日** 在酒店内正式开业，独立入口位于 Old Park Lane 街道一侧。Labombe by Trivet 以葡萄酒为核心概念，延续其同名酒吧原型，由 Trivet 联合创始人——主厨 **Jonny Lake** 与葡萄酒大师 **Isa Bal** 共同构思打造。

Labombe 的灵感源自主厨 Jonny 在学生时代的法语课上虚构的一家理想小酒馆。面对老师抛出的提问——“Où sont les boissons? (饮品在哪儿?)”，他于当时给出的答案，终在三十年后于梅菲尔真正落地，化作现实。此前，Labombe 曾在 Trivet 每周试运营，备受瞩目，如今正式落户伦敦，将延续一贯的卓越品质，以更为轻松自在的烹饪风格搭配甄选美酒，邀宾客共享一场独特的味蕾体验。

Labombe 将为曾是传奇 Met Bar 的空间注入新的活力，以精心策划的酒单与注重细节的料理共谱新篇章。餐厅每日从中午营业至深夜。

厨房将由 Jonny 的加拿大同乡、曾任职 The Fat Duck 的主厨 Evan Moore 掌舵；酒水方面则由 2024 年英国年度侍酒师 Philipp Reinstaller 负责。作为新一代美食精英的代表，两人将为 Labombe 注入焕新气象与创意精神。餐厅的选酒将贯穿整个用餐体验，突破传统界限，彰显独特风格。

菜单由 Jonny 和 Isa 共同开发，确保菜品与酒款的完美融合，并携手 Evan 创作出多道新菜肴。菜品灵感源自他们在意大利、西班牙、土耳其和澳大利亚等地的丰富烹饪经历。Labombe 以 Trivet 的跨文化理念为底蕴，结合自身视角，打造以炭烤料理为主、并鼓励分享的用餐方式。

精选欧洲风格小食和前菜呈现出大胆的风味组合：传统地中海风味鱼子吐司、炭烤鸭心樱桃串、帝王杏鲍菇巴斯克风味小串，以及来自 Trivet 的热牛舌包。主菜包括：鲜切石首鱼配橙味日式柚子醋酱、鲣鱼鱼酱与初榨橄榄油；手工意大利 Pici 粗面搭配马德拉酒香蘑菇乳化酱，配黑喇叭菌菇。

大份菜品延续 Labombe 的核心理念——将高超技艺与上乘食材融合于陆地与海洋之味，呈现平衡又大胆的创意组合。主菜包括炭烤安康鱼，佐炖白芸豆、醋香鸡汁与青胡椒；格勒诺布尔风味小牛胸腺，搭配酸豆、腌柠檬与褐色黄油；

和 Jonny Lake 的标志性菜品——配以新鲜卷心菜与甜酸酱的米兰式炸猪排。此外，炭烤系列将以精湛技艺与严选食材见长，伊比利亚猪排、牛排及整条炭烤全鱼以简洁方式烹饪，并搭配调味配菜供整桌共享。

甜品部分则回归经典与纯粹，在风味与结构之间达到从容的平衡。开幕菜单将呈现焦糖布丁，配上略带苦韵的坎帕里焦糖；巧克力熔岩蛋糕，配榛子巧克力甘纳许酱和白咖啡冰淇淋；以及随季节更替的杏仁奶油挞。甜品菜单还将延续 Trivet 的特色，轮换供应多款冰淇淋与雪葩，如黄桃、巧克力黑麦枫糖等；当然，还有致敬两位主厨加拿大背景黄油挞。

酒水部分由 Isa 操刀设计，风格张弛有度、独具一格，打破常规。Philipp 将延续其作为 Trivet 首席侍酒师的经验，以欧洲为主线，探索新兴产区与酿酒人，带来轻松亲切的品饮体验，涵盖日常饮用与特殊场合所需。酒单中将提供多款老年份与罕见酒款，可按杯或整瓶选购，包括 2021 年 Schloss Gobelsburg Grüner Veltliner Lamm 五升装大瓶酒及 1997 年 Soldera 布鲁奈罗珍藏。

鸡尾酒菜单则回归传统，致敬 Met Bar 昔日辉煌——那里是 1990 年代艺术家、设计师、音乐人与创意群体的精神港湾。无替代配料，只呈现自信而均衡的经典酒款；另有原创之作如富含鲜味的“银座酸”（*Ginza Sour*），以三得利 Toki 威士忌调制，搭配咸酸风味的盐渍梅装饰，灵感源自于 Jonny 和 Isa 钟爱的东京银座区。

餐厅空间由土耳其建筑师、Trivet 长期合作伙伴 Umay Çeviker 操刀设计，风格根植于餐酒文化。步入餐厅，首先映入眼帘的是玻璃酒窖，其中陈列了逾千瓶酒款。开放式厨房与吧台鼓励宾客与厨师互动，营造温馨好客的氛围。

室内设计延续温暖优雅的基调，以中性色彩和自然材质为主，细节中体现低调奢华。空间点缀着多位英国新锐艺术家的轮换展品，为餐厅注入灵动气息，延续着此地的英伦当代艺术传统。干邑色麂皮卡座、天然木地板、Calacatta Viola 大理石桌面与吧台相映成趣，Lee Broom 的雕塑感灯具与 Kreon 的建筑灯光自然融合。Rimadesio 的意大利玻璃门划分出私密用餐区，用不规则青铜玻璃网格随光线流转呈现若隐若现的艺术感。

Jonny Lake 与 Isa Bal 表示：“Labombe 的核心是对卓越的执着，我们希望挑战常规，带领宾客展开一场自由愉悦的美食之旅，留下最难忘的用餐体验。”

COMO 集团创始人 Christina Ong 女士补充道：“COMO Metropolitan London 地理位置极为优越，就在梅菲尔核心区，正对海德公园。酒店开设在这样的区域，餐饮和葡萄酒体验自然要格外出色。现在，Labombe by Trivet 入驻了原 Met Bar 的街边空间，这家我一直十分喜爱的酒店也翻开了新篇章。我非常欣赏 Isa 的酒学造诣，他不拘泥传统，却总能自信地带来惊喜；而 Jonny 的风格看似随性低调，但菜品却精致非凡。低调与卓越并存，这样的组合着实难得一见。”

Labombe by Trivet 将于 **2025 年 9 月 16 日** 在伦敦梅菲尔区正式开业，每日营业时间为午间至深夜，现已在官网 [labombe.co.uk](https://labombe.co.uk) 开放预订。

地址：19 Old Park Ln, London W1K 1LB

-完-

图片链接：

<https://pan.baidu.com/s/10MYkH2riGDa-3oGdg9ubCw?pwd=0000> 提取码: 0000

**媒体联络**

**Ivy Li**

Group Director of PR & Communications, Greater China 集团大中华区公关与传媒总监

M. +86 13910880020

E. [Ivy.li@comohotels.com](mailto:Ivy.li@comohotels.com)

## Starry Chen

Senior Manager Content Strategy, Greater China 集团大中华区内容策略高级经理

M. +86 13910805621

E. [starry.chen@comohotels.com](mailto:starry.chen@comohotels.com)

扫码关注 [COMO Hotels and Resorts 小红书账号](#)



## 关于 Trivet

2019 年，Jonny Lake 与 Isa Bal 在伦敦柏蒙西共同创办 Trivet 餐厅，致力于打造既亲切又精致的用餐体验，呈现来自世界各地的多元食材、菜式与饮品。餐厅在历经全英封锁的挑战后，于 2022 年摘得首颗米其林星，开业仅数年便声名鹊起。2024 年，Trivet 再下一城，荣获第二颗米其林星。

Labombe 之名，源自 Jonny 在学生时代法语课中构思的一家虚构小馆。三十年后，他与挚友兼事业伙伴 Isa Bal 一起，在 Trivet 每周一晚间试水的酒吧概念中赋予这一梦想现实的形态，回应当年老师“饮品在哪？”（Où sont les boissons?）的提问。如今，两位主理人将卓越的厨艺与深厚的葡萄酒造诣融汇于 Trivet 这间米其林二星餐厅，并在此基础上孕育出 Labombe。

## 关于 COMO 集团

COMO（科莱）集团总部位于新加坡，体现了创始人 Christina Ong 对于现代生活的独特愿景。集团旗下业务涵盖多个领域，其中包括以个性化服务、全面健康理念和屡获殊荣的美食而著称的奢华酒店品牌——COMO 酒店及度假村（COMO Hotels and Resorts），致力于为宾客打造量身定制的奢华旅行体验。每一家酒店的设计都与其所在地的风土人文相呼应。此外，集团还拥有国际高端时尚零售商 Club 21、屡获殊荣的健康生活品牌 COMO Shambhala，以及致力于公益事业的 COMO 基金会。欲了解更多信息，请访问：[www.comogroup.com](http://www.comogroup.com)。