

SAKURA BLUE CAFE HADIR DI ARENA LAKESIDE KEMAYORAN

Japanese Neighborhood Café untuk Kopi, Donat, dan Waktu Santai

Jakarta, 21 September 2026 — Kini ada tempat baru untuk menikmati kopi, donat, dan waktu santai di Kemayoran. Sakura Blue Café resmi dibuka di Arena Lakeside Kemayoran, menghadirkan konsep *neighborhood café* yang nyaman untuk berbagai momen sehari-hari; mulai dari ngopi sendiri, ngobrol bersama teman, bertemu keluarga, hingga sekadar mencari tempat yang nyaman untuk bersantai.

Dengan tagline “**Crafted to Delight**”, Sakura Blue Café menyajikan **Japanese-quality donuts, fluffy pancakes, small-batch coffee**, dan pilihan small plates dalam suasana yang hangat, tenang, dan easygoing. “Kami ingin Sakura Blue Café menjadi *neighborhood café* untuk area Kemayoran dan sekitarnya, sebuah café yang bisa menjadi pilihan ketika ingin ngopi, makan donat, ngobrol santai, atau sekadar mencari tempat yang nyaman untuk menikmati waktu,” ujar Rika Fardani, Head of Marketing Arena Group.

Japanese-Quality Donuts, Fresh Every Day

Salah satu menu unggulan Sakura Blue Café adalah donat dengan tekstur lembut, ringan, dan airy. Adonannya melalui proses **cold fermentation selama 24 jam** dan dibuat dalam *fresh batch* setiap hari untuk menghasilkan tekstur yang ringan dengan rasa yang seimbang.

Donat tersedia dalam berbagai pilihan, mulai dari **Vanilla Custard, Matcha, Chocolate Custard, Butterscotch Glaze**, hingga varian khusus periode opening seperti **Strawberry Sakura Glaze** dan **Milk Chocolate Almond Glaze**. Sakura Blue Café juga menyajikan **French Cruller** dengan beragam pilihan rasa.

Setiap donat dibuat dengan perhatian pada kualitas bahan dan proses pembuatannya. Sakura Blue Café menggunakan **bahan-bahan pilihan**, termasuk premium couverture chocolate untuk varian coklat dan Valrhona Matcha untuk varian matcha. Berbagai filling dan fresh cream juga dibuat secara khusus untuk melengkapi karakter masing-masing donat. Perpaduan bahan pilihan dan teknik pengolahan Jepang menghasilkan donat yang tidak hanya lembut dan ringan, tetapi juga memiliki rasa yang kaya dan seimbang.

Fluffy Pancakes Made Fresh to Order

Selain donat, Sakura Blue Café menawarkan **pancakes** yang dibuat segar berdasarkan pesanan. Adonan disiapkan dalam batch kecil dan dibuat setiap 10 menit untuk menjaga teksturnya tetap ringan dan *cloud-soft*. Hasilnya adalah pancake dengan rasa yang ringan dan tekstur yang fluffy.

Untuk pilihan manis, tersedia **Classic Soufflé Pancake**, sementara **Cheese Fondue Pancake** dan **Crispy Chicken Soufflé Pancake** menjadi pilihan savory bagi pengunjung yang menginginkan sajian yang lebih mengenyangkan.

Small-Batch Coffee Experience

Sakura Blue Café juga menghadirkan **Coffee Experience Bar**, tempat pengunjung dapat mengenal dan memilih biji kopi *single origin* sesuai karakter rasa yang disukai, dengan rekomendasi dari barista.

Biji kopi kemudian di-*roast* dalam jumlah kecil menggunakan **Novo Mark II**, yang membantu menjaga konsistensi waktu dan temperatur selama proses *roasting*. Setelah itu, biji kopi digiling dan diseduh langsung oleh barista Sakura Blue Café untuk menghasilkan secangkir *freshly brewed coffee* dengan karakter aroma dan rasa yang lebih optimal.

Pengunjung juga dapat membawa pulang biji kopi hasil *small-batch roasting* untuk dinikmati di rumah.

Homemade Soft Serve, Parfait & Savory Snacks

Untuk pilihan *dessert*, Sakura Blue Café menghadirkan **soft serve yang dibuat sendiri dari bahan-bahan pilihan** dalam varian Japanese Milk Vanilla dan Matcha, serta tiga pilihan **Japanese-style parfait**: Banana Chocolate, Kyoto Matcha, dan Strawberry Sakura.

Selain menu manis, tersedia juga **savory snacks** seperti Osaka Fries, Creamy Korokke, dan pilihan camilan lainnya yang cocok dinikmati sambil ngopi atau ngobrol santai.

A Café for Slower Moments

Bagi Sakura Blue Café, café bukan hanya tentang makanan dan minuman, tetapi juga tentang bagaimana seseorang menikmati waktunya. Karena itu, interior Sakura Blue Café dirancang dengan pencahayaan hangat, musik, dan pilihan tempat duduk yang menciptakan suasana **calm, warm, and easygoing**, dengan suasana di pinggir danau.

Dengan kapasitas sekitar 50 orang, Sakura Blue Café menjadi bagian dari ekosistem kuliner **Arena Lakeside Kemayoran**, sekaligus menawarkan pilihan café yang lebih kasual bagi pengunjung di kawasan tersebut. Lokasinya juga memungkinkan pengunjung untuk menikmati waktu *ngopi* atau santai setelah bersantap di restoran-restoran lain di Arena Lakeside, seperti Seribu Rasa, Penang Bistro, Greyhound Café, Maison Tatsuya Teppanyaki, Massilia Cucina Italiana, dan Gyukatsu Kyoto Katsugyu.

“Kami ingin Sakura Blue Café terasa dekat dan mudah menjadi bagian dari rutinitas sehari-hari. Mulai dari kopi pagi, menikmati pancake di sore hari, bertemu teman, hingga membawa pulang donut untuk dinikmati di rumah. Kami berharap Sakura Blue Café bisa menjadi salah satu tempat favorit bagi masyarakat Kemayoran dan sekitarnya,” tambah Rika.

Untuk periode pembukaan, Sakura Blue Café menghadirkan **promo diskon hingga 30%** dengan kartu kredit bank tertentu, dengan syarat dan ketentuan berlaku.

Sakura Blue Café berlokasi di **Arena Lakeside Kemayoran, Lower Ground** dengan jam operasional setiap hari dari pukul 09.00 - 21.00. Informasi dan reservasi dapat dilakukan melalui WhatsApp **0858-8325-1100** atau Instagram **@sakurabluecafe**.

ARENA GOURMET

Arena Gourmet merupakan operator F&B yang berdiri sejak 2002 dan menaungi berbagai brand restoran, di antaranya Seribu Rasa, Penang Bistro, Greyhound Café, Maison Tatsuya, Massilia Cucina Italiana, Gyu Shige Tokyo Yakiniku, Gyukatsu Kyoto Katsugyu, Kaneko Hannosuke, dan Sakura Blue Café.

Dengan lebih dari 40 outlet di Jakarta, Tangerang, dan Bekasi, Arena Gourmet berkomitmen menghadirkan pengalaman bersantap dengan kualitas produk dan layanan yang konsisten.