

KANMA GROUP

# COMPANY PROFILE

COMPANY PROFILE

COMPANY PROFILE FOR KANMA GROUP  
BOGOR, INDONESIA

---

# TABLE OF CONTENT

CHAPTER 1  
KANMA GROUP

CHAPTER 2  
KOPI NAKO | WARUNG NAKO  
RUMAH SANGRAI | DAUR BAUR | DBMF•DBX  
SLO BAR | KOPI SOBAT

CHAPTER 3  
TWO STORIES  
RESTO & BAR | RESTO & LOUNGE

CHAPTER 4  
PADRE

CHAPTER 5  
J/<sup>S</sup>

CHAPTER 6  
VBAR

CHAPTER 7  
SEE LOOK RED

CHAPTER 8  
KLUWIH  
SUNDA AUTHENTIC | HERITAGE

CHAPTER 9  
KANMA RESORT

CHAPTER 1  
**KANMA GROUP**

Siapa sangka grup pertemanan yang berisikan 10 kawan bisa ikut meramaikan dunia bisnis kuliner, pelayanan dan gaya hidup. Dimulai dari membuat bisnis kuliner yaitu restoran yang mempunyai konsep kuat dan gaya modern, pertemanan ini berlanjut lebih serius dengan memiliki visi dan misi bisnis untuk mengembangkan dunia kuliner.

Dengan bertambah banyaknya outlet yang dikelola serta seiring berkembangnya bisnis kuliner, para founder membutuhkan operator atau wadah yang bisa menjembatani semua restoran serta kedai kopi dan menyelaraskan visi dan misi para pendirinya ini.

Maka, pada tahun 2019 didirikanlah **Kanma Group**

Kanma, yang berarti kata “makan” dieja terbalik, dicetuskan oleh para founder karena sejatinya bisnis dunia kuliner yang didirikan oleh para founder kami diawali dengan kesukaan mereka dalam hal makan dan bertualang kuliner.

Kanma Group menjadi wadah yang menampung beberapa restoran dan merupakan pelopor industri kuliner di Bogor yang kini juga merambah ke luar Bogor, seperti Depok, Jakarta, Bekasi, Tangerang dan sekitarnya, bahkan akan merambah ke Pulau Sumatra.

Kesan humoris tersirat dalam nama “Kanma Group” menjadikan konsep bisnis ini sangat relevan dengan gaya hidup orang Indonesia yang mana kental dengan canda, tawa, kekeluargaan, dan tentunya menikmati makan enak bersama teman atau sahabat.

Saat ini Kanma Group sudah memiliki lebih dari 18 cabang resto atau cafe di area Jabodetabek, mulai dari yang berkonsep masakan *Italian Authentic, Indonesian, Sunda Authentic, Coffee Shop, Club.*

Nama-nama restorannya adalah sebagai berikut :

**Kopi Nako, Warung Nako, Rumah Sangrai, Daur Baur, DBMF, SLO Bar, Kopi Sobat, Two Stories Resto & Bar, Two Stories Resto & Lounge, Padre Italian Restaurant, J/S, VBAR, See Look Red, Kluwih Sunda Authentic, Kluwih Sunda Heritage dan Kanma Resort.**



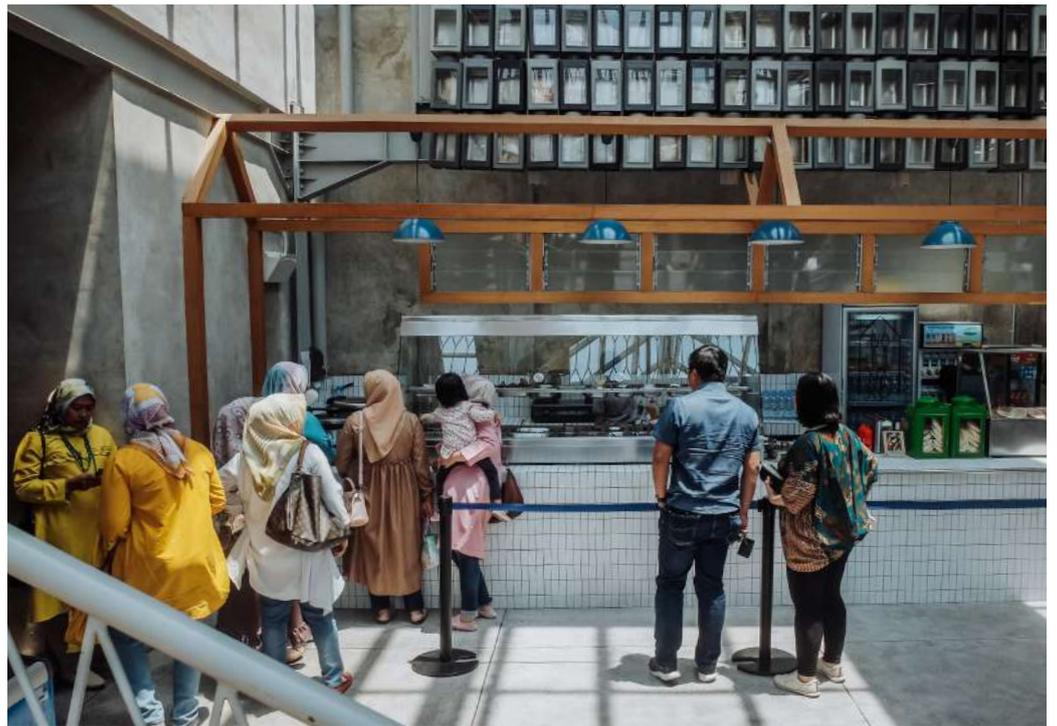
CHAPTER 2  
**NAKO**



# PENGANTAR

Warung Nako dan Kopi Nako mulai beroperasi pada Maret 2018 di bawah naungan **PT. Jendela Kuliner Bersama**, dan tergabung dalam naungan **KANMA GROUP** yang membawahi beberapa restoran dan cafe di Bogor dan Jakarta.

Konsep dasar NAKO adalah mengambil dari “warung nasi” atau “warteg” dan “warung kopi” yang memang sangat familiar di Indonesia. Penggabungan keduanya itu yang menjadikan warung NAKO dan kopi NAKO menjadi satu kesatuan konsep yang saling mengisi. Warung NAKO “Nasi dan Kopi”, konsep yang sustainable antara **arsitektur**, **interior** dan **FnB**.





## KONSEP VISUAL

NAKO | Warung NASI dan KOPI lokal berkonsep urban desain dengan arsitektur tropis sebagai adaptasi dari bangunan WARTEG lokal Indonesia, dengan ribuan louver atau yang biasa kita sebut jendela NAKO sebagai ornamen utama dari konsep yang sustainable antara **ARSITEK**, **INTERIOR** dan **FNB**.

Monokrom warna abu yang mendominasi bangunan sebagai dasar identitas warna arsitektur dan interior bangunan.

Sentuhan kaca pada bangunan membuat banyaknya matahari yang masuk dan menyentuh hampir tiap sisi dan pelosok bangunan, menjadikan ini salah satu poin terkuat dari visualisasi konsep dari Warung Nako dan Kopi Nako, *Instagramable* di setiap sudut.



# WARUNG NAKO



Warung Nako awalnya menyajikan makanan dari berbagai masakan rumahan Indonesia dan makanan tersebut diletakkan di atas nampan di balik pajangan kaca. Makanan dan minuman serta cemilan yang dihadirkan merupakan menu lokal yang sudah dikenal oleh lidah dan selera pelanggan lokal.

Pada akhir tahun 2020, Warung Nako Mini hadir sebagai adaptasi Warung nako dengan konsep bangunan dibuat lebih kecil dan *visible* terhadap model bisnis.

Warung Nako Mini menyajikan makanan berupa "Rice Bowl", yaitu makanan yang disajikan dalam sebuah wadah cup berisi nasi, lauk dan sayur dengan topping saus-saus khas Indonesia. Warung Nako Mini juga menyediakan beragam cemilan sebagai teman kopi, seperti roti bakar, donat siram, pisang goreng, singkong dan cireng.

Makanan yang terasa seperti makanan rumah dengan harga terjangkau serta desain interior yang trendi menjadikan Warung Nako Mini ini sebagai padu padan yang tepat bagi Kopi Nako.



# KOPI NAKO

Kopi Nako lahir dari keinginan memberikan cita rasa kopi nusantara untuk para pelanggan yang cinta akan minuman kopi itu sendiri, selain memperkenalkan budaya minum kopi untuk yang belum sempat jatuh cinta.

Biji kopi yang dipilih merupakan biji kopi nusantara Indonesia yang diracik sesuai dengan profil istimewanya masing-masing, dikemas menjadi mayoritas minuman Es Kopi Susu yang ternyata sangat digandrungi oleh kaum millennial.

Racikan minuman di Kopi Nako dirancang untuk lebih menyeimbangkan antara rasa pahit, manis dan asam, dimana juga dihadirkan varian untuk minuman non kopi dan minuman dengan kandungan kopi yang lebih banyak.

Rancangan konsep Kopi Nako ini diharapkan menjadi salah satu acuan rasa dan merk untuk mengenalkan kopi ke seluruh nusantara Indonesia.

Saat ini Kopi Nako sendiri sudah mempunyai **52 outlet**, yang merupakan cabang maupun mitra, yang berada di wilayah Jabodetabek. Kopi Nako sendiri saat ini sudah mulai merambah ke luar Jabodetabek, bahkan akan merambah ke luar pulau Jawa.



# OUTLET KOPI NAKO



**#1 KOPI NAKO PADJAJARAN**



**#2 KOPI NAKO HANA LOUNGE**



**#3 KOPI NAKO TRUK**



**#4 KOPI NAKO BARITO**



**#5 KOPI NAKO GADING SERPONG**



**#6 KOPI NAKO APT. TAMAN SARI**



**#7 KOPI NAKO DEPOK**



**#8 KOPI NAKO BATUTULIS**

# OUTLET KOPI NAKO



**#9 KOPI NAKO DRAMAGA**



**#10 KOPI NAKO MUARA KARANG**



**#11 KOPI NAKO BOTANI**



**#12 KOPI NAKO CIBUBUR**



**#13 KOPI NAKO TEBET**



**#14 KOPI NAKO CINERE**



**#15 KOPI NAKO BINTARO**



**#16 KOPI NAKO SLIPI**

# OUTLET KOPI NAKO



**#17 KOPI NAKO SAWANGAN**



**#18 KOPI NAKO RUMAH SANGRAI**



**#19 KOPI NAKO KUNTUM**



**#20 KOPI NAKO TAMAN BUDAYA**



**#21 KOPI NAKO KOTA WISATA**



**#22 KOPI NAKO RAWAMANGUN**



**#23 KOPI NAKO ALAM SUTERA**



**#24 KOPI NAKO CIRACAS**

# OUTLET KOPI NAKO



**#25 KOPI NAKO YASMIN**



**#26 KOPI NAKO BANDUNG**



**#27 KOPI NAKO KALISARI**



**#28 KOPI NAKO GALAXY BEKASI**



**#29 KOPI NAKO SUMMARECON BEKASI**



**#30 KOPI NAKO KEBON JATI**



**#31 KOPI NAKO BNI JUANDA**



**#32 KOPI NAKO PAMULANG**

# OUTLET KOPI NAKO



**#33 KOPI NAKO DAUR BAUR**



**#34 KOPI NAKO CIREBON**



**#35 KOPI NAKO PALMERAH**



**#36 KOPI NAKO SERANG**



**#37 KOPI NAKO LAMPUNG**



**#38 KOPI NAKO BNI BUMN**



**#39 KOPI NAKO KBP BANDUNG**



**#40 KOPI NAKO PONDOK AREN**

# OUTLET KOPI NAKO



**#41 KOPI NAKO SEMARANG TEMBALANG**



**#42 KOPI NAKO ABDUL MUIS (MONAS)**



**#43 KOPI NAKO SUKABUMI**



**#44 KOPI NAKO BNI KOTA TUA**



**#45 KOPI NAKO SEMARANG CANDI**



**#46 KOPI NAKO BALI**



**#47 KOPI NAKO SENTUL CITY**



**#48 KOPI NAKO CIANJUR**

# OUTLET KOPI NAKO



**#49 KOPI NAKO DAUR BAUR X SLO UBUD**



**#50 KOPI NAKO BATAM X TWOSTORIES**



**#51 KOPI NAKO BSD**



**#52 KOPI NAKO CIBOGO**



**#53 KOPI NAKO CITRA8**



**#54 KOPI NAKO SOLO**



**#55 KOPI NAKO TASIKMALAYA**



**#56 KOPI NAKO DAUR BAUR  
EXPERIENCE BOGOR**



#57 KOPI NAKO DAUR X SLO KEMANG

## SEGERA DIBUKA 2025

1. *Kopi Nako Sempur*
2. *Kopi Nako Grogol*
3. *Kopi Nako Daur Baur Experience Surabaya*
4. *Kopi Nako Pakuan*
5. *Kopi Nako Pasir Angin*
6. *Kopi Nako Rumah Sangrai Jogja*
7. *Kopi Nako JatiNangor*
8. *Kopi Nako Cibinong*
9. *Kopi Nako Kota Bintang*
10. *Twostories x Kopi Nako Palembang*
11. *Twostories x Kopi Nako GSB*



CHAPTER 2

# KOPI NAKO RUMAH SANGRAI



# RUMAH SANGRAI



Ekspansi extraordinari dari Kopi Nako memang tidak tanggung-tanggung terutama dalam memperluas jangkauannya. Maka lahirlah Rumah Sangrai. Bukan hanya sebagai komoditi pencetak uang, namun Kopi Nako Rumah Sangrai juga ingin berkontribusi menyentuh hidup banyak orang. Mulai dari hulu sampai ke hilir, dari petani kopi, sampai ke gelas kopi kalian.

Rumah Sangrai menaikan brand value dari Kopi Nako yang menyuguhkan pengalaman penuh cita rasa dan memainkan semua panca indra dari customer, mulai dari visual, penciuman, sentuhan, dan pengecap. Aroma kopi yang datang dari proses sangrai kopi di Ruang Sangrai sambil melihat kebun kopi mini yang ditanami Tanaman Kopi Robusta ditambah lagi dengan menikmati racikan produk dari Rumah Sangrai.

Memberikan nuansa yang berbeda, Rumah Sangrai hadir dengan racikan kopi, jamu, buah, dan teh yang menghasilkan rasa yang unik serta memberikan kesan yang menyenangkan ketika menikmatinya.

Metode pembuatan kopi lebih difokuskan dengan menggunakan metode coldbrew, dimana biji kopi ini mengalami proses perendaman dengan air dingin yang membutuhkan waktu sampai 18-24 jam. Tak hanya itu saja, coldbrew yang dihasilkan juga disuntik dengan gas nitro yang juga membutuhkan waktu perendaman sampai 48 jam sehingga bisa menyatu dengan baik. Untuk menghasilkan satu gelas Nitro yang baik membutuhkan total waktu sampai 72 jam.



CHAPTER 2  
KOPI NAKO RUMAH SANGRAI



“ Semua  
Butuh  
Waktu ”

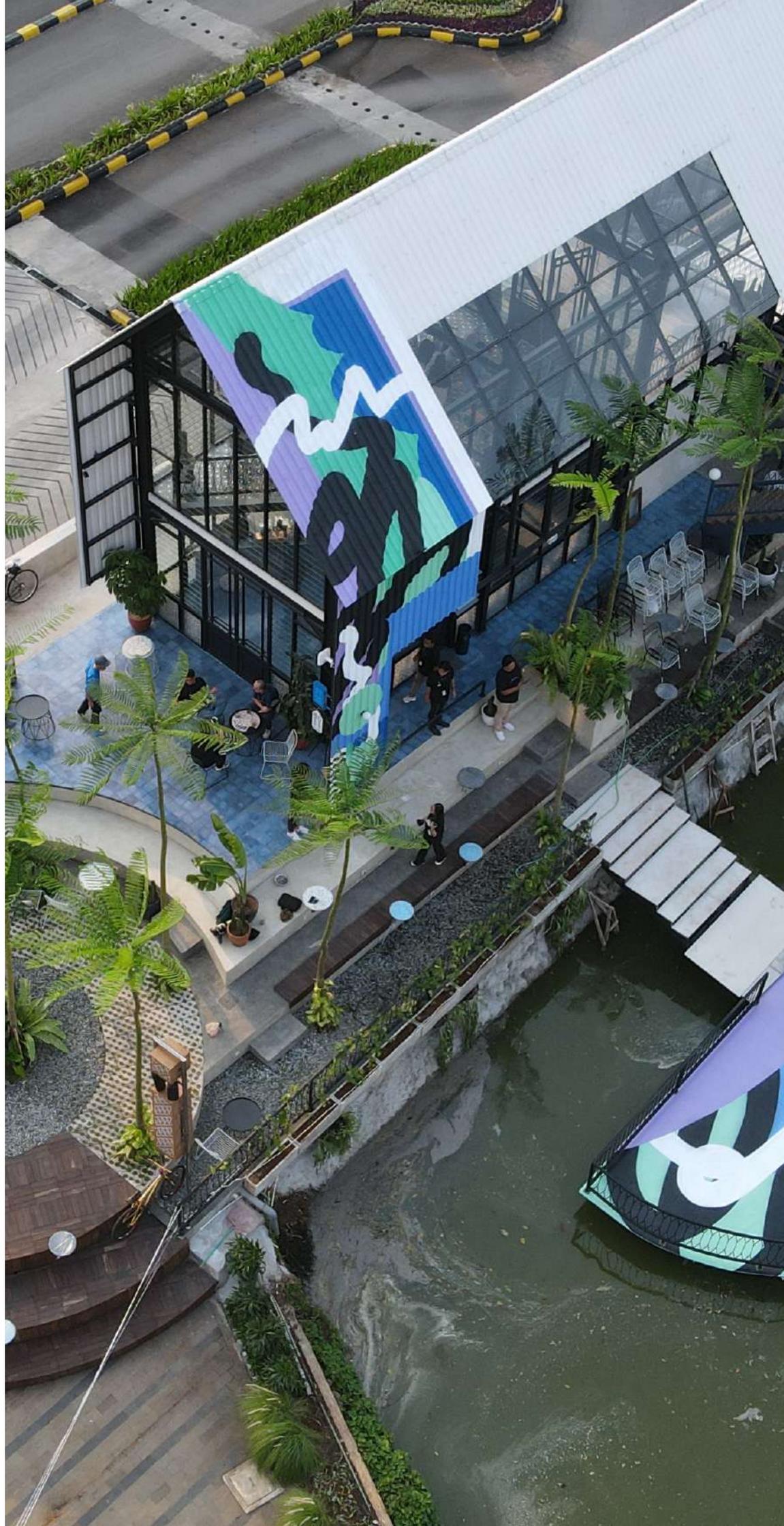


Ternyata ada makna tersembunyi dari Rumah Sangrai yang menjadi pengingat bahwa dalam membangun aspek-aspek Rumah Sangrai ini membutuhkan waktu dan dibangun dalam cerita, usaha, dan kehangatan. Makna inilah yang senantiasa diingat sebagai campaign Rumah Sangrai yaitu “Semua Butuh Waktu”.

Tidak hanya dalam proses pendirian gedungnya dan membangun brand Kopi Nako tapi sampai proses pembuatan kopi dan bagaimana proses kopi ini dinikmati oleh Sobat Nako, perjalanannya Semua Butuh Waktu.

CHAPTER 2

# KOPI NAKO DAUR BAUR



# DAUR BAUR



Sebagai kedai kopi, kami menyadari banyaknya PRODUK dengan penggunaan gelas plastik yang DIKONSUMSI #SobatNako dan DIBUANG setelah digunakan.

Seiring terus bertambahnya outlet Kopi Nako, kami pun semakin disadarkan akan isu ini. Kesadaran ini membuahkn sebuah ide/gagasan kreatif mengenai apa yang dapat kami lakukan dengan sampah ini sebagai wujud tanggung jawab kami Kopi Nako akan sampah kami sendiri.

Dengan berkolaborasi bersama, kami mengimplementasikan ide kreatif kami dalam menggunakan kembali sampah gelas plastik Kopi Nako. Dengan mengedepankan Sustainable Design, kami membuat susunan gelas plastik ini menjadi salah satu elemen arsitektur berupa dinding di Ruang Daur Baur.

Wiremesh atau dinding di bangunan Daur Baur yang terbuat dari susunan 150 - 240 gelas plastik Kopi Nako. Kami mendapati bahwa selain ide ini sangat baik untuk lingkungan, juga menjadi sebuah tampilan / display yang bagus dan unik. Dapat dikerjakan oleh siapapun dimanapun.

**Daubaur Senayan** mengedepankan konsep desain yang sustainable. Kami memanfaatkan kembali material cup plastik bekas Kopi Nako sebanyak 500 kg, yang kemudian diproses menjadi furniture di kedai Kopi Nako Daur Baur ini.





CHAPTER 2

## KOPI NAKO DAUR BAUR

**APA ITU DAUR BAUR?** Sebuah gerakan inisiatif dari Kopi Nako untuk mengaplikasikan sustainable design ke dalam elemen arsitektur bangunan serta branding Kopi Nako.

Gerakan ini bertujuan untuk mengaplikasikan kembali waste material yang telah kami hasilkan menjadi sebuah produk lain yang kembali memiliki fungsi dan nilai yang baru. Diharapkan gerakan ini dapat juga menginspirasi teman-teman Kopi Nako untuk bisa mengaplikasikan gaya hidup dengan kesadaran sustainable living.

# Kolaborasi Daur Baur Senayan park



@robertwanasida

@rebellionik

@b\_e\_r\_t\_o

@stereoflow\_id

@siagoy

STEREOFLOW

menjadi peran pengemas kolaborasi, meliputi ornamen mural yang diimplementasikan ke beberapa bangunan nako sampai ke desain produk.

JKTPLAY FLAB

mengimplementasikan ide kreatif kami dalam menggunakan kembali sampah gelas plastik Kopi Nako menjadi elemen estetis arsitektur bangunan Kopi Nako.



ROBRIES

Merecycle 1/2 ton cup bekas nako menjadi furniture daur baur senayan.

KICK  
YOUR  
BUTT

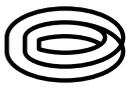
Mengubah sampah puntung rokok menjadi material baru, Biopolimer.

rapel

Sebagai penampung sampah plastik Kopi Nako.

SEDARI  
RUPA.





DAURBAUR  
EXPERIENCE

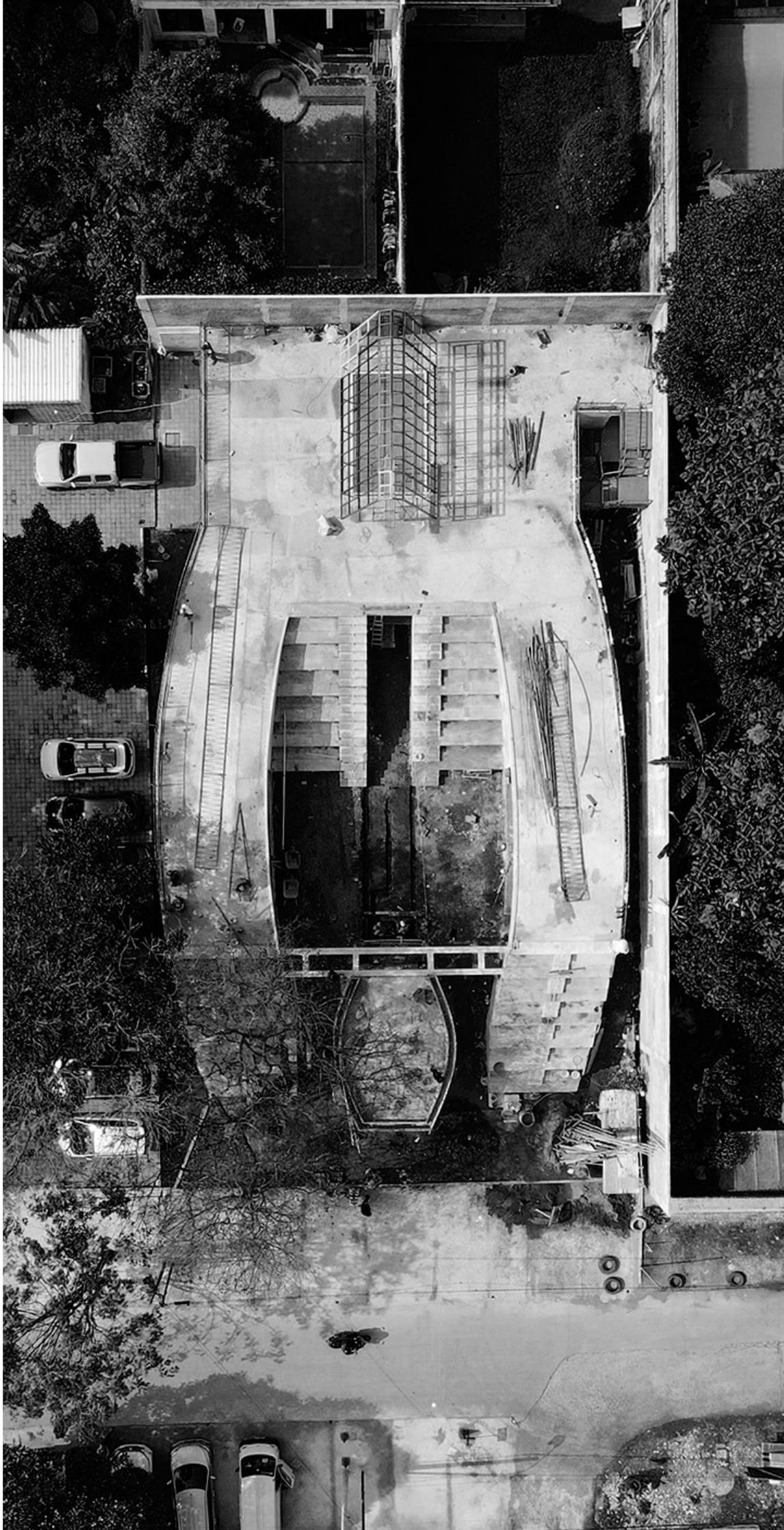


DAURBAUR  
MICRO  
FACTORY

CHAPTER 2

# Daur Baur Experience Daur Baur Micro Factory

---





## Transforming Domestic Post-Consumer into Creative Expressions.

We've embarked on a new journey, merging our ideals and dedication to create innovative solutions through design. By expressing ourselves responsibly, we aim to tackle the growing problem of domestic post-consumer waste."

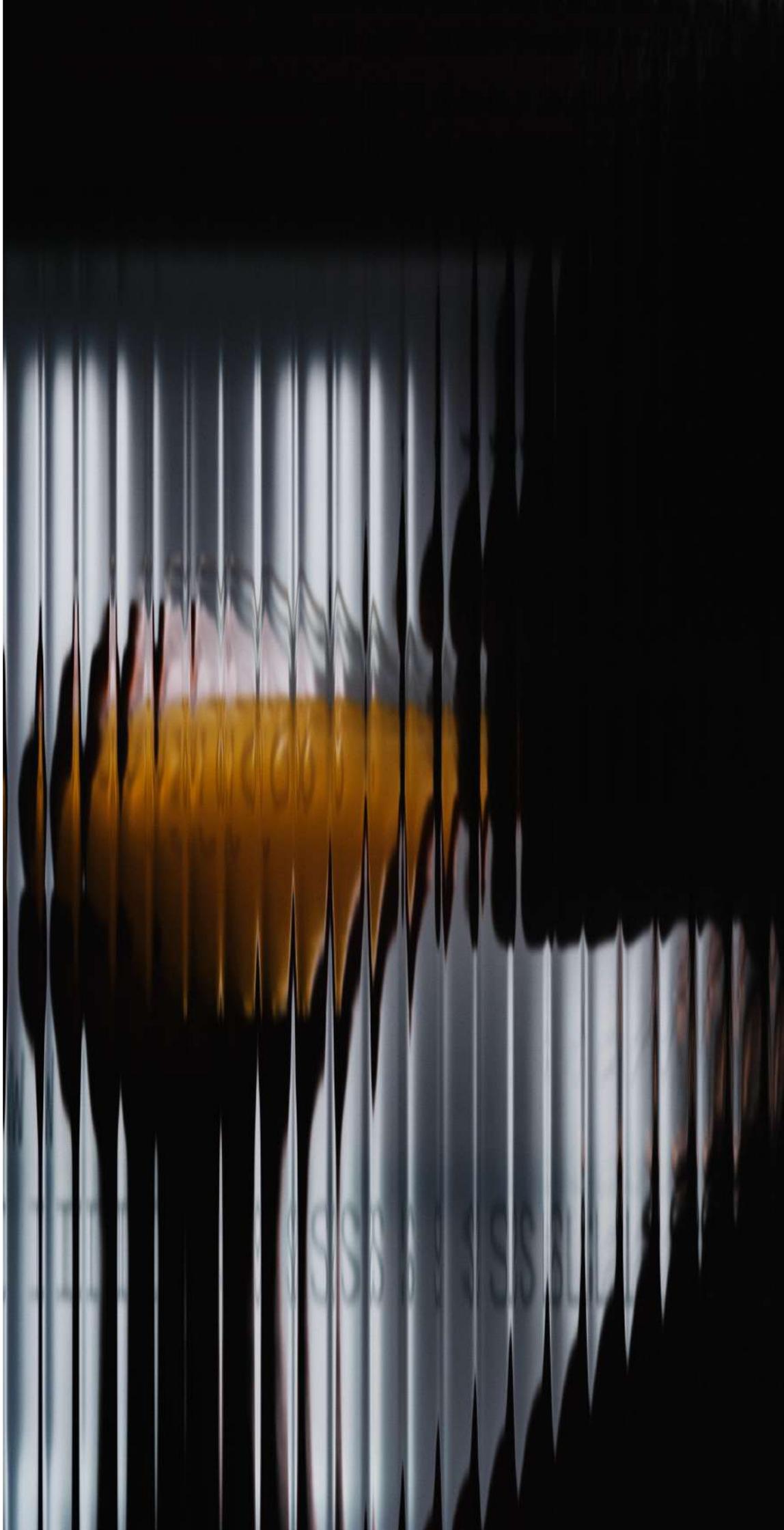




CHAPTER 2

# SLO BAR BY: KOPI NAKO

---



# SLO BAR



**SLO** By  
Kopinako



Terinspirasi dari mood SLOW yang menjadi target di bar ini. Karena merupakan sub-brand dari Kopi Nako yang berbasis Kopi, maka target bar ini adalah memiliki mood Slower Ambience, Slow Phase, Slow Life di malam hari, dan menikmati minuman dengan Slow Sip. Akan menjadi tempat untuk relaksasi setelah hecticnya hari.





CHAPTER 2

**KOPI SOBAT BY: KOPI NAKO**



*Sangat nyaman napsu  
kalau makan minum kopi*

# KOPI SOBAT

Kopi Sobot merupakan sub-brand dari Kopi Nako, yang kami dedikasikan untuk Sobat Nako.

Dengan mengadaptasi menu Kopi Nako, Kopi Nako mengembangkan beberapa menu menjadi Menu Spesial Seri Sobot.

Dengan komposisi kopi yang berbeda, dimana perpaduan robusta yang lebih banyak, menghadirkan rasa yang lebih unik, creamy, enak, tetapi tidak pahit.

Wajah baru pada bangunan pun kami hadirkan sebagai esensi Kopi Sobot. Warna hijau khas Kopi Sobot menjadi presentasi kesegaran para Sobat Nako yang didominasi oleh anak muda yang menyukai menu-menu kekinian.

Brand Kopi Sobot by Kopi Nako akan hadir di :

- Kopi Nako Sukabumi
- Kopi Nako Cianjur
- Kopi Nako Galaxy
- Kopi Nako Pondok Aren
- Kopi Nako Pamulang

“Ngopi Enak ga mesti mahal,  
Ngopi Enak ya Kopi Sobot!  
Kopi Ramah Kantong Sobot”

#KopiSobot #KopiSobotKopiNako  
#KanmaGroup



CHAPTER 3  
**TWO STORIES**



# PENGANTAR

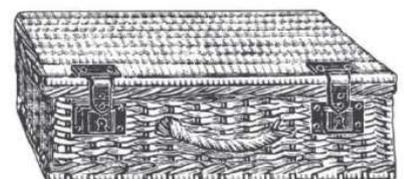
Di era postmodern ini, informasi mengalir dengan deras, sebuah kejadian dapat memiliki makna ganda berdasarkan sumber informasi yang didapatkan.

Cerita pun mudah berkembang dan melahirkan cerita baru, menjadi sebuah gagasan yang memiliki nilai kebaruaran, melawan derasnya arus jaman.

Dari seluruh ragam makna yang dapat kita serap dan kita kaji, semuanya selalu berujung kepada dua sisi, baik/buruk, hidup/mati, ada/tiada.

Dua sisi kehidupan ini tidak akan pernah dapat kita hindari, karena kita (manusia) akan selalu berada di antaranya. Dengan menyadari kedua sisi tersebut, ide tentang Two Stories ini dibangun.

Menciptakan "alam antara" (realitas dan imajinasi) yang di ilustrasikan sebagai sebuah tempat alternatif yang dapat menginspirasi dan memenuhi kebutuhan manusia untuk bisa menjadi makhluk sosial seutuhnya, dengan berada di ruang publik yang memahami kebutuhannya untuk berinteraksi dengan ruang dan sesama manusia. Sebuah pengalaman baru yang menggugah selera dalam dunia Food & Beverage.



# TWO STORIES - AS A MODERN LIFE PHILOSOPHY



Kata dapat dirangkai menjadi sebuah cerita, cerita dapat menghantarkan sebuah pengalaman yang mengandung memori, dan juga rasa. Pengalaman tentang rasa ini merupakan sebuah topik yang tidak akan pernah membosankan untuk kita kaji.

Rasa menjadi sebuah nilai penting, karena rasa dapat menggugah selera, dan selera menentukan kelas juga kualitas seorang manusia. Pencarian akan rasa melalui proses kreatif yang mengajak kita untuk membuka sudut pandang kita lebih luas lagi.

Dua sudut pandang yang berbeda jika dipadukan dapat menjadi satu sudut pandang yang baru. Itulah yang mendasari ide tentang Two Stories ini. Penggabungan dua cerita dari dua sudut pandang, untuk menciptakan dunia baru, sebuah "alam antara" yang mempertemukan imajinasi dan realitas dan membawanya ke dunia nyata.

Sebagai sebuah konsep, secara literal "Two Stories" memiliki arti "Dua Cerita", dan secara arsitektural berarti bangunan dua tingkat. Two Stories memiliki ambiguitas makna di dalamnya seperti kehidupan ini yang selalu memiliki dua sisi yang berpasang-pasangan, kadang bertentangan, namun saling terkoneksi, saling mengisi, dan saling menyeimbangkan. Seperti kita tidak akan bisa mengukur bias cahaya tanpa adanya gelap, tidak bisa mengukur panas tanpa adanya dingin, dan sebagainya.



# TWO STORIES - AS A MODERN RESTAURANT



Sedikit sejarah tentang restoran, keberadaan rumah makan mulai dikenal sejak abad ke-9 di daerah Timur Tengah sebelum muncul di Cina. Dalam dunia islam di abad pertengahan, terdapat rumah makan dimana seorang dapat membeli seluruh jenis makanan yang disediakan. Rumah makan seperti ini disebutkan oleh *Al-Muqaddasih*, seorang ahli geografi kelahiran tahun 945 Masehi yang tinggal di timur tengah pada akhir abad ke-10.

Kini restoran berkembang menjadi dua jenis, yakni restoran kasual yang menyajikan makanan sehari-hari untuk para pekerja yang tak sempat pulang ke rumah untuk makan. Dan, *fine dining* yaitu restoran dengan tampilan eksklusif dan makanan yang disajikan lebih artistik menggunakan peralatan makan mewah.

Two Stories mempertemukan keduanya di bawah satu atap. Konsep resto yang eksklusif dipertemukan dengan suasana santai yang dapat dinikmati tanpa melalui ritual dan prosesi yang terkesan kaku.

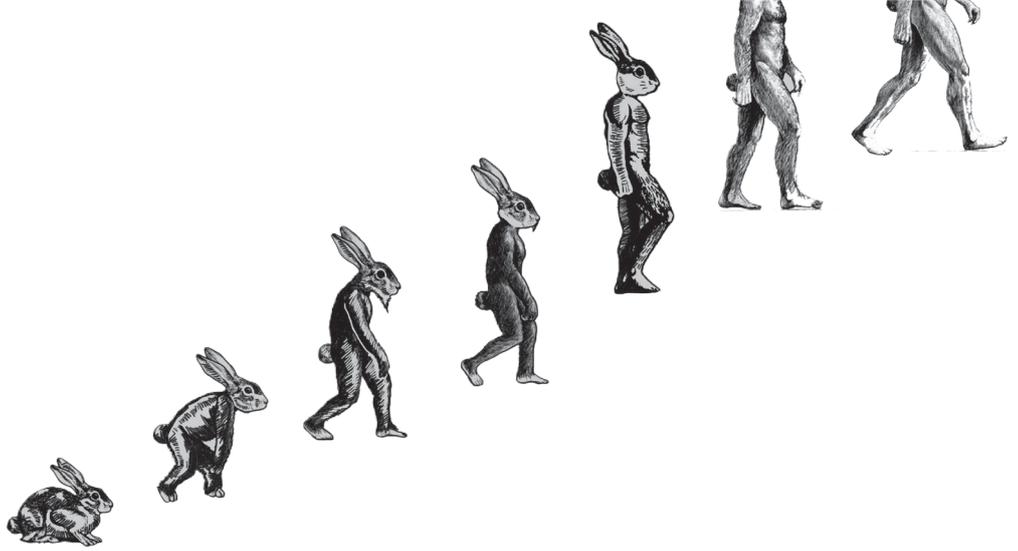
Dengan memiliki dua sisi ini Two Stories menghadirkan suasana baru yang dapat menyajikan dua sisi di dalam satu hidangan. Menghadirkan pengalaman baru akan rasa, yang dapat dinikmati dari dua sisi yang berbeda, dengan gaya yang berbeda, ataupun menikmati keduanya dengan satu rasa : lezat.

Seperti sebuah kutipan yang diambil dari seorang penulis cerita bernama **Beatrix Potter** yang berbunyi "*There is something delicious about writing the first words of a story. You never quite know where they'll take you.*"

Tempat ini memiliki sebuah semangat untuk membangun suasana untuk melahirkan cerita, menyampaikan informasi, dan memenuhi kebutuhan manusia : bersosialisasi dan berinteraksi, tentu saja itu semua dilakukan sambil menikmati hidangan yang lezat.



## WHY RABBIT?



Di dalam dekorasi interior Two Stories, kita akan melihat banyak ilustrasi kelinci. Ilustrasi ini merepresentasikan karakteristik manusia sebagai makhluk hidup yang hidup di “alam antara” tersebut. Sebuah filosofi di atas mendeskripsikan karakteristik kelinci sebagai makhluk hidup. Kelinci diceritakan sebagai makhluk yang tidak agresif, cinta damai, lembut, dan cerdas. Kelinci juga mewakili salah sifat yang dibutuhkan untuk bertahan di jaman yang percepatannya selalu bertambah setiap tahunnya, yaitu: “lincah” dan “cepat”. Spirit kelinci di atas merupakan kriteria manusia yang ideal karena memiliki nilai kebaikan yang dibutuhkan dunia di era yang banyak mengalami penurunan nilai kehidupan ini.

Sebuah karya seni adalah jendela/cermin bagi penikmatnya untuk dapat menangkap idealisme/nilai di balik karyanya. Karakter imajiner berbentuk kelinci ini diharapkan menjadi sebuah bentuk refleksi lain dari manusia di kehidupan dunia nyatanya, dan dapat hidup di alam imajinasi para apresiator, mengajak para apresiator untuk melihat dengan sudut pandang yang berbeda, membuat ceritanya sendiri, dan menyampaikan ceritanya kembali ke orang lain.

Karakter-karakter ini dikaji di dalam cerita Two Stories sebagai bentuk representatif dari kriteria konsumen (target market) yang dituju. Yaitu: Para penggiat dunia kreatif (Fotografer, Desainer, Seniman, Musisi, Penulis), *art enthusiast*, keluarga muda, pebisnis muda, mahasiswa, dan pelajar yang memiliki selera yang bagus juga kepribadian yang menarik dan dinamis.



# KONSEP MAKANAN

Two Stories menyajikan berbagai macam makanan, dari menu *Western*, Indonesia, Pasta, Pizza dan beberapa menu *Fusion*.

Salah satu *signature dish* dari Two Stories adalah **Salmon Teriyaki**, menggunakan Norwegian Salmon yang disajikan dengan butter rice dan saus teriyaki di atas salmon.

Untuk menu Indonesia pun banyak ragamnya, dari nasi goreng, sop buntut / iga, buntut / iga bakar, tongsseng dan bahkan gulai.

Two Stories juga memiliki minuman-minuman segar yang diracik dari sari rasa buah, seperti *mocktails*, jus dan minuman lainnya.

Salah satu minuman andalan Two Stories adalah **Two Stories Breeze**, campuran minuman yang terbuat dari buah nenas, jus jeruk dan sayuran.





**UPCOMING PROJECT**



**TWO STORIES RESTO & LOUNGE  
ALAM SUTERA**

**2024**

**PADRE**

CHAPTER 4  
**PADRE**



# PENGANTAR



Menyajikan masakan Italia klasik dan lezat sejak 2019, Padre adalah restoran Italia otentik.

Padre secara harfiah berarti "Ayah" dalam bahasa Italia. Salah satu fakta unik tentang Padre adalah disini Anda hanya akan menemukan karyawan pria.

Padre menggabungkan pesona suasana Italia yang nyaman dan cita rasa Italia asli dari makanan kami, untuk menyenangkan semua pecinta makanan Italia di Bogor.

Memiliki konsep desain arsitektur yang sangat menghangatkan hati, Padre akan membuat Anda merasa di rumah sendiri saat memasuki bangunannya.

Konsep dan suasana Italia ada dimanamana, mulai dari gambar Italia kuno hingga air mancur di halaman belakang kami, menghadirkan suasana hangat dan menenangkan untuk Anda.



# KONSEP MAKANAN



Di sini Anda akan menemukan berbagai pilihan pasta dan pizza, dibuat dengan bahan-bahan terbaik dan segar.

Makanan unggulan dari Padre adalah **Ravioli Crema Funghi**, ravioli adalah jenis pasta dengan isian yang biasanya disajikan dengan saus.

Berbagai macam minuman pun tersedia di Padre, antara lain *mocktails*, *lassi*, *frappe*, dan *coffee*.



CHAPTER 5  
**J/S**



## PENGANTAR



J/S yang dahulunya bernama VJ's juga merupakan sebuah beer house yang juga berada di Bogor. Dahulu VJ's terletak di Jalan Pajajaran Indah Raya V, berseberangan dengan Warung dan Kopi Nako. J/S dahulunya hadir dengan konsep nuansa Bali pada ambience cafe ini. Saat ini J/S masih dalam tahap pembangunan di lokasi yang terbarunya yang juga masih berada di Bogor. J/S yang sekarang hadir dengan konsep yang lebih modern.



# KONSEP MAKANAN

---

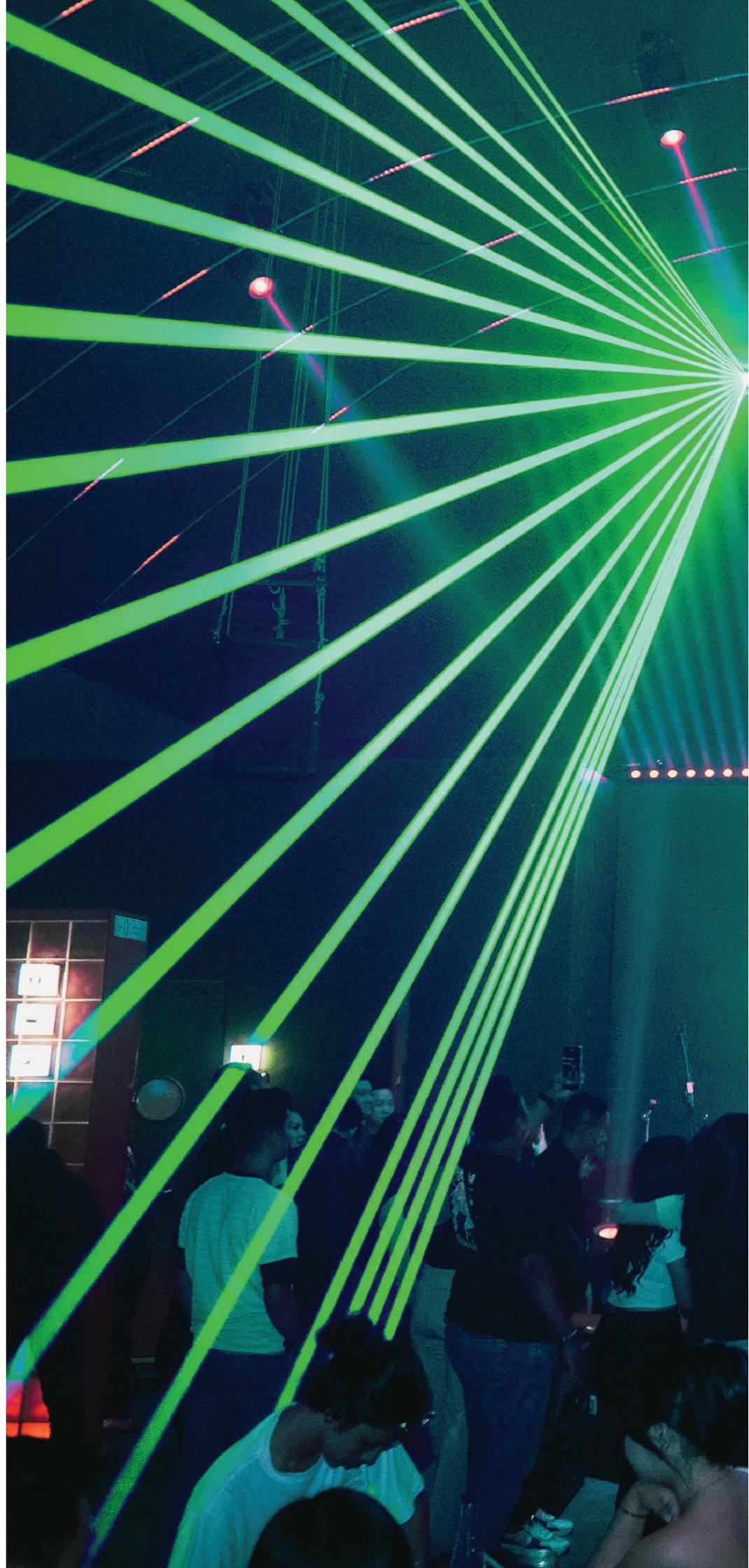




CHAPTER 6

# V-BAR BOGOR

---



# PENGANTAR

V-Bar yang dahulunya bernama VJ's juga merupakan sebuah beer house yang juga berada di Bogor. Dahulu VJ's terletak di Jalan Pajajaran Indah Raya V, berseberangan dengan Warung dan Kopi Nako. V-Bar dahulunya hadir dengan konsep nuansa Bali pada ambience cafe ini. Saat ini V-Bar masih dalam tahap pembangunan di lokasi yang terbaru yang juga masih berada di Bogor. V-Bar yang sekarang hadir dengan konsep yang lebih modern.



# KONSEP MAKANAN



CHAPTER 7

# SEE LOOK RED



# PENGANTAR



See Look Red biasa disingkat menjadi SLR, berdiri pada tahun 2010, merupakan *bar* atau *beer house* yang berkonsep restoran instagramable pertama berada di Bogor.

Selain menjual minuman beralkohol, SLR juga menyediakan makanan Indonesia dan cemilan-cemilan untuk menemani *beer* Anda.

SLR ini seringkali aktif dalam membuat acara yang turut mengundang artis-artis ternama sebagai *Guest Star*-nya, seperti /RIF, Gugun, Ipang Lazuardi, dan lainnya.



CHAPTER 8  
**KLUWIH SUNDA AUTHENTIC**



## PENGANTAR



Berdiri sejak tahun 2017, Kluwih menjadi salah satu rekomendasi kuliner dari Presiden Jokowi sebagai restoran keluarga. Kluwih menyajikan masakan khas Sunda dengan cita rasa di atas meja dengan daun pisang.

Nama "Kluwih" terinspirasi dari nama sejenis pohon yang buahnya memiliki kulit kayu yang keras dan berduri. "Kluwih" atau leuwih (berlebih) artinya selalu penuh berkah berlebih yang mengalir ke sekitarnya. Pohon Kluwih ini juga tumbuh secara alami jauh sebelum bangunan restoran ini didirikan dan dengan sengaja dirawat dan dijadikan bagian dari bangunan restoran sebagai simbol ramah lingkungan bagi restoran Kluwih.

Konsep arsitekturnya sendiri sudah lebih modern dan mengangkat unsur tropis, meskipun begitu Kluwih tetap membuat desain bangunannya ramah disabilitas, seperti jalur melingkar yang berfungsi sebagai tangga.



# KONSEP BANGUNAN



Saat proses desain dimulai, arsitektur dan desain interior adalah dua hal yang berjalan bersama sebagai mesin kreasi. Desain Kluwih menyatukan kelestarian lingkungan dan citra merek restoran tersebut.

Untuk konsep yang solid dengan desain arsitektur, konsep dasar dari tata ruang secara alami berpadu dengan ruangan yang sudah dikelilingi pepohonan. Tata ruang dibuat dari adaptasi ke tempat pohon yang ada.

Semua furnitur yang dibuat dari kayu alami, langit-langit tinggi yang ditutupi oleh kayu lapis yang secara alami acak pada permukaan yang belum selesai menciptakan sensasi dramatis dari gunung.

Penutup pencahayaan terbuat dari rotan dengan bentuk lingkaran dengan penempatan acak menciptakan atmosfer langit terbuka dengan bintang-bintang.

Penempatan tanaman "*Lee Kuan Yew*" hijau di semua tepi depan tata ruang meningkatkan rasa hijau dan segar di bagian interior maupun eksteriornya. Bagian terakhir dalam konsep interior yang menjadi titik jual lainnya adalah grafik tematik di dinding berupa burung dan kelinci untuk membuat konsep alami secara total.



# KONSEP MAKANAN



Dari semua varian menu yang ada sebagian besar merupakan menu-menu Sunda asli yang terjaga keaslian resep dan kualitasnya, oleh sebab itu tidak jarang pelanggan menyebut Kluwih sebagai rumah bagi ratusan masakan Sunda yang sudah jarang ditemukan.

Kluwih menyajikan makanan khas Sunda, beberapa menunya adalah nasi liwet, nasi bakar, nasi kecombrang, nasi tutug oncom, ayam bakakak, gurame, ikan nila, cah-cahan, dan sayur asem.

Untuk menu minumannya ada jamu-jamuan, jus, dan berbagai macam jenis es khas Sunda seperti es teler, es campur, es sekoteng, es loder, es oyen, es goyobod dan es rujak Kluwih sebagai salah satu unggulannya.



CHAPTER 8  
**THE KLUWIH HERITAGE**



# PENGANTAR



Restauran berkonsep makanan indonesia yang merupakan resto pengembangan dari **@kluwih\_sundaauthentic** menjadi **@thekluwih.heritage** bagian dan dioperasikan oleh **@kanmagroup**

konsep arsitektur secara prinsip adalah pengembangan dari kluwih bogor, akan terlihat di muka bangunan yg tetap mengambil bentuk segitiga gunung, dan RAM utama sebagai akses jalan ke lantai atas sebagai perumpamaan bentuk jalanan di kaki gunung yang dinamis, tentunya secara fungsi sebagai akses ramah disabilitas ke lt2.

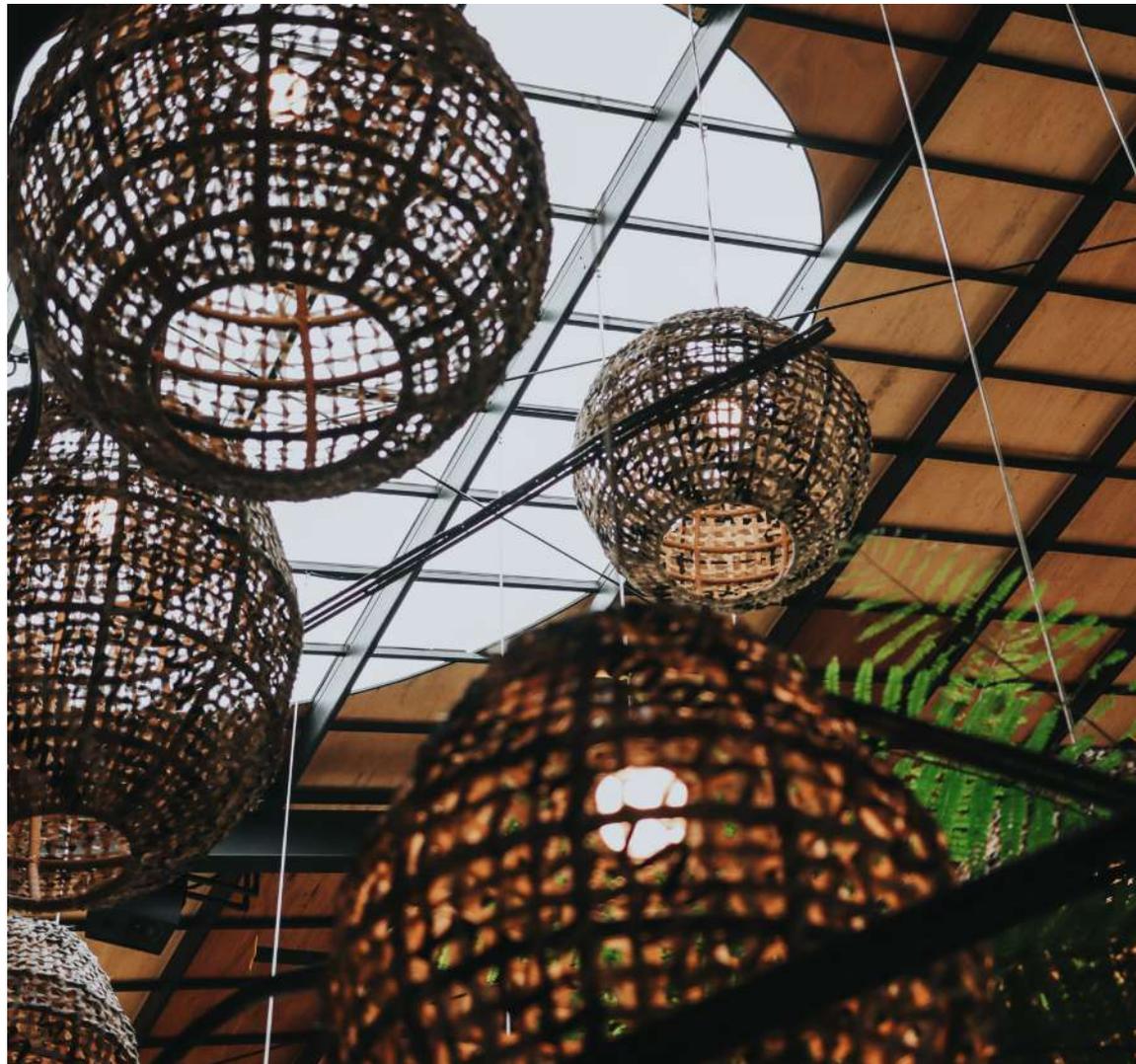


## KONSEP BANGUNAN



bangunan terletak di void yang bentuknya merupakan perumpamaan biji pohon KLUWIH yang dijadikan fungsi lampu gantung estetik sebagai ARTWORK terbuat dari bahan reusable dari blind bekas tidak terpakai , Merupakan movement dari "daurbaur" @kopinako.daurbaur yaitu sustainability project bekerjasama dengan @byoliving untuk kluwih heritage.

Interior di dominasi kayu, rotan dan sedikit elemen bambu Bertujuan memberikan vibes indonesia modern ,warm n homy Lighting design custom dominan dari kayu dan rotan. Asesories custom mengambil ornamen bambu dari bali beberapa ornamen dari rajutan manual rotan membentuk batik yg mewakili budaya tradisional indonesia



# KONSEP MAKANAN

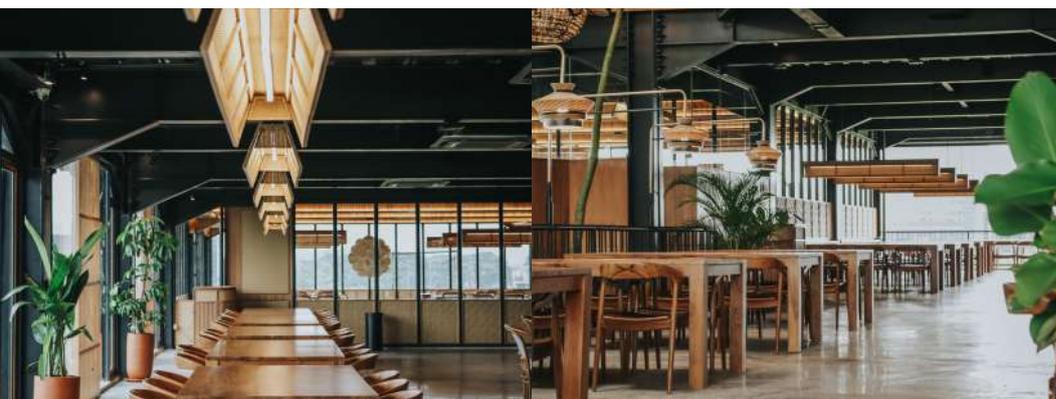


Dari semua varian menu yang ada sebagian besar merupakan menu-menu Sunda asli yang terjaga keaslian resep dan kualitasnya, oleh sebab itu tidak jarang pelanggan menyebut Kluwih sebagai rumah bagi ratusan masakan Sunda yang sudah jarang ditemukan.

Kluwih menyajikan makanan khas Sunda, beberapa menunya adalah nasi liwet, nasi bakar, nasi kecombrang, nasi tutug oncom, ayam bakakak, gurame, ikan nila, cah-cahan, dan sayur asem.

Menyajikan pilihan menu masakan nusantara yang nikmat menjadi salah satu tujuan kami hadir untuk #BabaturanKluwih.

Berbagai pilihan menu yang cocok untuk setiap kebutuhan makan siang atau makan malam kamu bersama teman, rekan kerja, keluarga atau dengan orang tersayang.



CHAPTER 9  
**KANMA RESORT**



# KANMA RESORT

---



# KANMA RESORT

---

Resort dengan 9 kamar yang nyaman dengan 4 pilihan jenis kamar, mulai dari Superior, Deluxe, Grand Deluxe dan Family Room.

Kami mempertahankan design kebudayaan Jawa yang dipadupadankan dengan kebudayaan Bali. Menjadi solusi bagi pengunjung untuk dapat merasakan pengalaman alam di tengah kota Ubud Bali.

