新聞稿 即時發佈

港島太平洋酒店 〈中西・環〉餐廳
傾情打造「仲夏情迷法越夜」自助晚餐
呈獻充滿法國情調的新派越南美饌

(2018 年 6 月 25 日香港訊) 港島太平洋酒店〈中西・環〉餐廳於 7 月 3 日至 9 月 30 日期間推出「仲夏情迷法越夜」自助晚餐，誠意推介**法式慢煮油封鴨脾**、**自家製法式開心果豬肉批**、**越式酸子蟹**、**越式蔗蝦**、**即製越式牛肉湯粉**、**越式扎肉烤法包**、**歌劇院蛋糕**及**雜莓千層酥**等多款法越美食。此外，每位食客可獲贈**「蒜香珍寶越南大頭蝦配香煎鴨肝伴紅酒梨」**乙份;而惠顧自助晚餐滿兩位或以上，更可獲贈新鮮焗製的**「珍寶香橙荔枝梳乎厘」**乙客，為盛宴劃上完美句號 ！現於網上預訂自助晚餐可享高達 7 折優惠，折扣後連服務費只需每位港幣 326 元起，以親民的價格品嚐高質素的法越滋味。

「仲夏情迷法越夜」自助晚餐必食推介如下：

法式慢煮油封鴨脾
油封鴨脾是法國的經典名菜。這道佳餚功序繁多，製作需時。大廚首先將鮮鴨脾以鹽醃一晚後用水沖淨抹乾，再用牛油把鴨脾慢火煎香上色，然後連同胡椒、橄欖油、迷迭香、蒜片等一同入袋抽真空，以 68 度慢煮 12 小時，再輕輕煎香鴨脾兩面，最後淋上以鴨脾精華煮成的醬汁便成。油封鴨脾吃起來外酥內嫩，入口濃香即化，叫人欲罷不能。

越式酸子蟹
越南酸子以羅望子醃製而成，是越南其中一種特色醬料，酸酸甜甜又帶甘，滋味獨特。大廚炒蟹時更特別加入蠔露、茄膏等調味，香氣四溢。蟹肉鮮甜嫩滑，配上具有提鮮效果的惹味酸子醬，格外開胃，非常適合於炎炎仲夏品嚐。

自家製法式開心果豬肉批
大廚先將開心果烘乾後，再混入新鮮豬肉碎、羊肚菌及百里香等香料，把材料倒入模內後再蓋上錫紙，蒸焗一小時便可。香草為菜式增添獨特的香味，而自家製的豬肉批質感豐腴，肉味清爽，讓客人體驗地道法式美味。

越式蔗蝦
越南傳統菜式之一。大廚先將越南白蝦剝殼，吸乾水分，輕拍蝦肉後以刀背剁成蝦茸，加入鹽及少許肥豬肉攪至起膠。下鹽是製作蝦膠的小秘訣，促使蝦肉更快起黏性。肥豬肉可使蝦膠更甘香，而加入香茅碎、九層塔葉則能引出蝦肉的鮮味。將蝦膠包裹雪蔗，再於雪櫃冷凍半小時後取出，用中火煎炸至微金黃色。吃起來彈牙爽滑，教人回味無窮。

越式牛肉湯粉
越南牛肉湯粉的靈魂絕對是牛骨湯底，大廚以大量牛骨及多款香料熬製 6 小時以上，湯頭清澈，入口香濃，既甜且鮮，層次豐富。即叫即製的牛肉湯河，將特選肥牛鋪於河粉之上，再淋上熱燙的牛骨湯，牛肉瞬間灼至僅熟，配以洋蔥及紫蘇葉同吃，充滿濃厚越南風味。

越式扎肉烤法包
越式法包是越南街頭常見的小吃，極具法國殖民地色彩。大廚先將自家烘焙的新鮮法包即場烘熱，再夾上胡椒扎肉、紅洋蔥、生菜、青瓜、蕃茄、喇沙葉及蛋黃醬等材料。法包微暖香脆，口感豐富有層次，令人食指大動！

蒜香珍寶越南大頭蝦配香煎鴨肝伴紅酒梨
先將兩頭越南大頭蝦對半切開，鋪上牛油蒜蓉後放入焗爐，以 200 度焗 3 分鐘，製成品香氣撲鼻，蝦肉鮮甜爽口。鴨肝用橄欖油每邊煎香一分鐘，再放少許黑椒及鹽就可盛起，備用。紅酒加入肉桂、檸檬皮及橙皮煮滾 20 分鐘，再放入香梨以小火浸煮 10 分鐘，待涼後放雪櫃過夜上色入味，取出後切片上碟。鴨肝配上香脆鍋巴及紅酒梨，不但能平衡油膩，增添口感，更能將鴨肝帶到另一層次，使人一試傾心，無法抗拒！

珍寶香橙荔枝梳乎厘
梳乎厘是法國經典甜品之一。大廚先以蛋黃加糖打至企身，混合荔枝酒鋪於器皿作底層，上層則以蛋白及蛋黃加糖打起後，再加入青檸皮及橙皮，然後不規則地放於焗盤上，使梳乎厘有更多空間能膨脹至更高。梳乎厘焗至外層金黃香脆，內裡軟滑鬆化，口感輕盈，甜而不膩。按每枱人數奉上珍寶梳乎厘，甫端上桌已叫人嘩聲四起，舉起相機喀嚓拍攝！

法國焦糖蘋果芝士蛋糕
大廚選用新鮮蘋果切片，以慢火細細熬煮，讓焦糖與肉桂的香甜味滲入蘋果裡，再放入濃郁奶香的芝士蛋糕之中，濃厚的芝士味中帶著蘋果酸甜的香味，層次鮮明，口感豐富。

法式歌劇院蛋糕
歌劇院蛋糕的靈感來源自巴黎歌劇院，正正方方及層層重疊的蛋糕，就像歌劇院內的舞台，因此得名。蛋糕融合了黑朱古力、咖啡、朗姆酒與白蘭地，分層非常細緻，味道香濃柔滑、入口即化，並散發着微微酒精的醺香。

網上付款 7 折優惠　中上環區性價比極高自助餐
除了「仲夏情迷法越夜」推薦的重點佳餚，自助晚餐還包括多款冰鎮海鮮如波士頓龍蝦、鱈場蟹腳、麵包蟹、紐西蘭青口、大蝦、翡翠螺及各式新鮮刺身，另備有一系列環球美食，讓食客大快朵頤，盡情飽餐。餐廳更特設深受小朋友喜愛的糖果專區、朱古力噴泉及 Häagen-Dazs 雪糕，實為家庭歡聚，暑假親子好去處。

〈中西・環〉餐廳特設簡單快捷的網上訂座及付款服務。客人於網上預訂自助餐，可享高達 7 折優惠，折扣後連服務費只是由港幣 326 元起，是中上環區自助餐性價比極高之選。

網上預訂可享高達 7 折優惠：http://bit.ly/CSK-FrenchVietnamese-tc

圖片集
請點擊以下連結下載高像素的圖片：http://bit.ly/FrenchVietnamese-PRphotos

〈中西・環〉餐廳「仲夏情迷法越夜」自助晚餐:	
「仲夏情迷法越夜」自助晚餐 	法式慢煮油封鴨脾
越式酸子蟹 	自家製法式開心果豬肉批
越式蔗蝦 	
越式牛肉湯粉 	越式扎肉烤法包

蒜香珍寶越南大頭蝦配香煎鴨肝伴紅酒梨	越式米紙卷
法國焦糖蘋果芝士蛋糕	法式歌劇院蛋糕
雜莓千層酥	珍寶香橙荔枝梳乎厘

〈中西・環〉餐廳環境照片:	

「仲夏情迷法越夜」自助晚餐

供應日期: 2018 年 7 月 3 日至 2018 年 9 月 30 日

供應時間: 晚上 6 時 15 分至 9 時 30 分

自助晚餐價目:

星期日至四

成人 HK$408　　小童(3 至 11 歲) HK$288　　長者(65 歲或以上)HK$288

星期五、六、公眾假期及其前夕

成人 HK$448　　小童(3 至 11 歲) HK$328　　長者(65 歲或以上)HK$328

優惠須另加一服務費並按原價計算

備註:

- Sino Club 信和薈及信和酒店 iPrestige Rewards 嘉譽禮賞會員平日可享 7 折優惠; 週末、公眾假期及其前夕可享 75 折優惠
- 網上付款可享高達 7 折優惠
- 憑指定信用卡簽帳可享高達 8 折優惠
- 每位惠顧自助餐的顧客(18 歲或以上)均可以 HK$48 任飲指定餐酒及啤酒
- 惠顧 HK$300 或以上可享 2 小時免費泊車/ HK$1,000 或以上可享 3 小時免費泊車 (包括免費電動車充電服務)
- 有效期由即日起至 9 月 30 日。優惠需受有關條款約束。

<中西・環> 餐廳

訂座: (852) 2131 5908

地址: 香港干諾道西 152 號港島太平洋酒店1樓 [西營盤站B3出口]

網上預訂: http://bit.ly/CSK-FrenchVietnamese-tc

請追蹤及讚好我們的Facebook專頁:

https://www.facebook.com/HongKongIslandPacificHotel/

###

有關港島太平洋酒店

港島太平洋酒店位於港島西區，坐擁維多利亞港的迷人景色，是商務和悠閒旅客的極佳選擇。酒店共有 343 間客房，所有房間都裝有落地玻璃窗，自然光線充足，而大部份客房都能眺望堪稱獨一無二的迷人維港景色。酒店提供從酒店至中環商業區及香港會議展覽中心的免費穿梭巴士服務，讓旅客享受物有所值的四星級舒適住宿體驗。酒店設施包括健身中心及採用古羅馬式的設計的室外泳池及商務中心，全面照顧不同旅客的需要。

關於信和酒店

信和集團由 3 間香港上市公司組成，分別為信和置業有限公司（港交所：83）、尖沙咀置業集團有限公司（港交所：247）及信和酒店（集團）有限公司（港交所：1221）以及黃氏家族的私人控股公司。

信和酒店指信和集團旗下擁有及/或管理之酒店，旗下 10 間酒店遍於香港、新加坡及澳洲，提供逾 3,600 間客房及套房，同時擁有及營運尊尚豪華的黃金海岸鄉村俱樂部•遊艇會。位於香港的物業包括皇家太平洋酒店、城市花園酒店、香港黃金海岸酒店、港島太平洋酒店、中環•石板街酒店、香港遨凱酒店及香港港麗酒店。其他亞太區內酒店包括新加坡富麗敦酒店、新加坡富麗敦海灣酒店及悉尼威斯汀酒店。

信和酒店秉承信和集團理念，致力於旗下每間酒店和遊艇會提供優質的服務及完善的設施，為旅客帶來獨一無二的體驗。
www.sino-hotels.com

查詢詳情，請聯絡：
市場傳訊經理 楊寶怡 (Jasmine Yeung)
電話：(852) 2293 0208 / 6531 9181 電郵:jasmineyeung@islandpacifichotel.com.hk

市場傳訊主任 陳翠姍 (Tracy Chan)
電話：(852) 2293 0204 / 6185 1610 電郵: tracychan@islandpacifichotel.com.hk