

新聞稿

即時發佈

港島太平洋酒店 <中西·環> 餐廳 「潮食海味」海鮮自助晚餐 以矜貴滋補的珍饈海味入饌

(2019年1月7日香港訊) 適逢新春佳節，家家戶戶都忙著逛海味乾貨店辦年貨，準備周全地迎接農曆新年的來臨。位於香港著名的「海味街」，港島太平洋酒店<中西·環>餐廳將於1月14日至3月31日期間，推出「潮食海味」海鮮自助晚餐，除了供應多款冰鎮海鮮和潮州經典美食外，廚藝團隊還走訪鄰近的海味街、藥材街、參茸燕窩街等尋珍問寶，精心挑選優質的珍饈海味入饌，為饗客創作出一系列賞心悅目的特色菜餚，細味舊日情懷！

現於網上預訂自助晚餐可享高達7折優惠，折扣後連服務費成人只需每位港幣342元起，長者及小童只需每位港幣238元起，以親民的價格品嚐矜貴滋補的美饌。

「潮食海味」海鮮自助晚餐必食推介如下：

■ 「海鮮鮑魚一口酥(財源廣進)」(每位食客可獲贈乙份)

寓意財源廣進的鮑魚酥，以金黃香脆的酥皮作底，焗得層層分明，入口鬆化，搭配精燉入味的鮑魚，汁香味濃，令人齒頰留香！

■ 新春限定「包羅萬有喜迎春盆菜(盆滿鉢滿)」(只限年三十晚至年初三晚作限量供應)

精選原隻鮑魚、花膠、蠔皇扣海參等珍貴材料，配合日本瑤柱、金蠔、日本花菇、髮菜、茄汁大虎蝦、白切龍崗雞、明爐燒鴨、爽滑鯪魚球、魷魚及枝竹等十多款上乘食材炮製，醬汁則以鮑魚、金華火腿、老雞等熬成，香濃味美，是佳節矜貴之選，寓意闔家歡聚團圓！

■ 「瑤柱蹄筋燴時蔬(橫財就手)」及「鮑汁海參炆北菇(一帆風順)」

中國傳統賀年菜式均以頂級食材為主，寓意來年豐饒富足。要吃得豐盛，當然少不了蹄筋、海參、瑤柱、冬菇等海味做菜。蹄筋含豐富膠質，海參也含豐富的膠原蛋白，滋陰養顏，熬製而成的醬汁香氣濃郁、味道甜鮮清爽而不膩，讓人欲罷不能。

■ 「潮式滷水拼盤(五福臨門)」

今年載譽回歸的滷水美饌包括：滷水鵝片、滷水鵝掌、滷水大墨魚、滷水大腸等，甘香醇厚的韻味令人一試難忘。滷水的主要材料包括花椒、陳皮、八角、甘草、桂皮、沙薑及冰糖等，由大廚獨家秘方熬製，加入中國的傳統佳釀玫瑰露及花雕酒，承傳潮州人世代相傳的傳統味道。

■ 「滷水豬耳水晶凍(家肥屋潤)」

這道中西合璧、新舊元素混合的創意菜式，保存了滷水豬耳爽脆的口感，冷藏後豬耳本身的豐腴油脂自然凝結在表層，形成一層清透淡雅的咖啡色澤。配以花雕酒製成的啫喱，賣相更是精緻吸睛。

■ 「潮式生滾粥(豐衣足食)」

即叫即製潮式生滾粥，熱騰騰的粥底又綿又滑，鮮味突出，可供選擇的口味有：潮州方魚肉碎粥、潮州蠔仔粥、潮州海蝦粥及潮州鹹菜豬肚粥，色香味俱全，使人回味無窮！

■ 「燕窩花生醬慕絲餅(龍鳳呈祥)」

香醇濃郁的花生醬慕絲中有淡淡的果仁香，口感細膩柔滑，搭配上微甜的鏡面朱古力，最後綴以矜貴的燕窩，提升蛋糕的層次與美味度。

■ 「紅棗花膠燉 3.6 牛乳(鴻運當頭)」

將花膠和紅棗放入燉盅，倒入北海道特選 3.6 牛乳，水滾後隔水燉 1 小時，加適量冰糖，燜 20 分鐘令冰糖融化即可。紅棗補氣養血，花膠含豐富蛋白質，是滋補養顏之珍貴佳品。

■ 「蟲草花紅棗糕(花開富貴)」

紅棗不但補血益氣，製作而成的紅棗糕更是晶瑩通透，清甜煙韌，配以有潤肺、補腎功效的蟲草花，兩者味道平衡，整體都散發着甘香甜美，滋潤養顏，吃罷還有陣陣清香餘韻。

■ 「XO 醬櫻花蝦雞蛋仔(金玉滿堂)」

廚藝團隊從海味珍品中汲取靈感，悉心創作獨特口味的港式雞蛋仔。由海鮮乾貨製成、味鮮帶辣的 XO 醬是香港特色醬料之一，加上口感細緻鮮甜的櫻花蝦，為味蕾帶來重重驚喜。

網上付款 7 折優惠 中上環區性價比極高自助餐

除了「潮食海味」海鮮自助晚餐推介的重點佳餚，自助晚餐還供應源源不絕的冰鎮海鮮，如波士頓龍蝦、鱈場蟹腳、紐西蘭青口、翡翠螺、大蝦和蜆。除各式新鮮刺身外，更供應 Häagen-Dazs 雪糕及多款懷舊小吃如麥芽糖餅、港式蛋撻、砵仔糕、龍鬚糖等，帶領客人猶如穿越時光隧道，重拾那些年的集體回憶！

<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，折扣後連服務費成人只需每位港幣 342 元起，長者及小童每位港幣 238 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/DriedSeafoodnTeochew-TC>

港島太平洋酒店呈獻「包羅萬有喜迎春盆菜」賀新歲

即將迎來福氣滿滿的金豬年，港島太平洋酒店誠意獻上「包羅萬有喜迎春盆菜」恭賀新歲，讓客人與親朋摯愛聚首一堂，闔家團圓，其樂融融。大廚精選原隻鮑魚、花膠、蠔皇扣海參等珍貴材料，配合日本瑤柱、金蠔、日本花菇、髮菜、茄汁大虎蝦、白切龍崗雞、明爐燒鴨、爽滑鮫魚球、魷魚及枝竹等十多款上乘食材炮製美食，醬汁則以鮑魚、金華火腿、老雞等熬成，香濃味美，寄意來年盆滿鉢滿、繁榮興旺、團圓又豐足！

推廣日期：2019 年 1 月 18 日至 2 月 28 日

(提前 3 日預購賀年盆菜可享優惠價)

4 至 6 位用	原價：港幣 1,988 元	預購優惠價：港幣 1,888 元
10 至 12 位用	原價：港幣 3,988 元	預購優惠價：港幣 3,888 元

查詢或訂購：2131 5908

農曆新年期間自助餐優惠

提前兩日於網上預訂〈中西·環〉餐廳的新春自助餐(2019年2月1日至2月10日),可享自助午餐及下午茶自助餐高達8折優惠;自助晚餐高達85折優惠。

農曆新年期間自助餐價格 (2019年2月1日至2月10日)

		原價 (港幣)	
2019年2月1日至2月3日		成人	小童/長者
自助午餐	12:00nn – 2:30pm (星期五)	\$278	\$218
自助午餐	12:00nn – 2:30pm (星期六、日)	\$298	\$238
下午茶自助餐	3:15pm – 5:30pm (星期六、日)	\$228	\$178
自助晚餐	6:15pm – 9:30pm (星期五至日)	\$488	\$358
2019年2月4日(年三十晚)		成人	小童/長者
自助午餐	12:00nn – 2:30pm	\$298	\$238
自助晚餐	6:15pm – 9:30pm	\$488	\$358
2019年2月5日至2月7日 (年初一至年初三)		成人	小童/長者
自助午餐	12:00nn – 2:30pm	\$298	\$238
下午茶自助餐	3:15pm – 5:30pm	\$228	\$178
自助晚餐	6:15pm – 9:30pm	\$488	\$358
2019年2月8日至2月10日		成人	小童/長者
自助午餐	12:00nn – 2:30pm (星期五)	\$278	\$218
自助午餐	12:00nn – 2:30pm (星期六、日)	\$298	\$238
下午茶自助餐	3:15pm – 5:30pm (星期六、日)	\$228	\$178
自助晚餐	6:15pm – 9:30pm (星期五至日)	\$488	\$358

圖片集

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

〈中西·環〉餐廳 「潮食海味」海鮮自助晚餐

海鮮鮑魚一口酥(財源廣進)
(每位食客可獲贈乙份)



包羅萬有喜迎春盆菜(盆滿鉢滿)
(年三十晚至年初三晚限量供應)



瑤柱蹄筋燴時蔬(橫財就手)及
鮑汁海參炆北菇(一帆風順)



潮式滷水拼盤(五福臨門)



滷水豬耳水晶凍(家肥屋潤)



潮式生滾粥(豐衣足食)



燕窩花生醬慕絲餅(龍鳳呈祥)



紅棗花膠燉3.6牛乳(鴻運當頭)



蟲草花紅棗糕 (花開富貴)



XO 醬櫻花蝦雞蛋仔 (金玉滿堂)



〈中西·環〉餐廳環境照片：



「潮食海味」海鮮自助晚餐

供應日期：2019 年 1 月 14 日至 2019 年 3 月 31 日

供應時間：晚上 6 時 15 分至 9 時 30 分

自助晚餐價目 (農曆新年期間除外)：

星期一至四

成人 HK\$428

小童(3 至 11 歲) HK\$298

長者(65 歲或以上)HK\$298

星期五至日、公眾假期及其前夕

成人 HK\$468

小童(3 至 11 歲) HK\$338

長者(65 歲或以上)HK\$338

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，星期一至四可享 65 折優惠；星期五至日、公眾假期及其前夕可享 75 折優惠 (農曆新年期間除外)
- 網上付款可享高達 7 折優惠 (農曆新年期間除外)
- 憑指定信用卡簽帳可享高達 8 折優惠 (農曆新年期間除外)
- 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)

- 價目不適用於特別節日。
- 有效期由即日起至 2019 年 3 月 31 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/DriedSeafoodnTeochew-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 328 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 陳翠珊 (Tracy Chan)

電話：(852) 2293 0204 / 6185 1610 電郵：tracychan@islandpacifichotel.com.hk