信和酒店

新聞稿
即時發佈

皇家太平洋酒店堤岸酒吧及餐廳呈獻全新「嚐鮮•海鮮」晚膳菜譜
精選優質時令食材打造盛夏饗宴

(2019 年 8 月 8 日 - 香港) 堤岸酒吧及餐廳全新的「**嚐鮮・海鮮**」晚膳菜譜亮麗登場，廚師特別搜羅新鮮時令食材，以各式精緻新穎的配搭，變奏出一系列耳目一新的海鮮美饌，讓饕客於迷人的維港景致下，盡享海洋之鮮，絕對是您與親朋好友相聚歡談、大快朵頤的不二之選。

嚐鮮之旅先以開胃誘人的前菜喚醒味蕾，重點推介有**珍寶帶子三重奏**，廚師嚴選口感豐腴鮮甜的北海道帶子，以三種不同煮法獻眾，分別為三文魚籽鮮帶子他他、香煎煙肉帶子伴柑橘油醋汁及蘋果木煙燻帶子，每款均鮮味出眾，令人一試傾心。

隨後呈上的是**龍蝦濃湯配香煎蟹肉餅**，廚師以新鮮波士頓龍蝦頭、鮮茄、龍嵩及香草以慢火熬煮 4 小時，然後加入龍蝦殼一起熬製，令湯頭更香濃味美，滿嘴都是鮮香的龍蝦精華，配自家製蟹肉餅同吃倍加美味。

自選主菜部分更是精彩，引領饕客遊走海洋及陸地。海鮮菜式可選**火炙鱈魚柳配牛油燴大蒜**，以火炙燒出魚油甘香，嫩滑鮮美，具獨特奶油香味。另外可選**紙包煮海鮮米型麵**，以玻璃紙包裹帶子、青口、鮮蝦、蜆及海鱸烤焗，把鮮甜滋味緊緊鎖住，口感彈牙的米型麵吸滿多種海鮮的鮮甜，大大滿足您的味蕾。而喜愛肉類佳餚的客人可選**慢煮羊架配威士忌羊肉汁**，以 110 度烹調而成，肉質格外柔嫩，再烤 20 分鐘至表面微焦做成外香內嫩的效果，是廚師的用心之作。此外，還有**香烤 28 天熟成西冷扒及原隻大虎蝦**，採用乾式熟成來提升牛肉鮮嫩風味，牛味濃郁且質感嚼口，經精心煎烤後外脆內軟的頂級口感令人回味無窮，與份量十足、鮮嫩爽甜的大虎蝦，是不可錯過的美味。

壓軸登場的是**香橙甜酒梳乎厘配薑味雪糕**，甫上桌就散發出橙酒的清香，梳乎厘輕柔軟綿，口味清爽，配上薑香味充沛的雪糕，為這趟嚐鮮之旅完美作結。

信和酒店

「嚐鮮•海鮮」晚膳菜譜

價錢: 3 道菜港幣$388; 4 道菜港幣$428 (以每位計算)
日期: 2019 年 8 月 5 日至 10 月 31 日，星期一至星期四 (公眾假期除外)
時間: 晚上 6 時 30 分至 11 時
所有價目另加一服務費

珍寶帶子三重奏

火炙鱈魚柳配牛油燴大蒜

香烤 28 天熟成西冷扒及原隻大虎蝦

慢煮羊架配威士忌羊肉汁

如需下載高解像照片，請於下列網址下載: http://bit.ly/pierside_tasteofocean

餐廳資料:

堤岸酒吧及餐廳	
電話:	(852) 2738 2398
電郵:	pierside@royalpacific.com.hk
地址:	香港九龍尖沙咀廣東道 33 號中港城皇家太平洋酒店海景翼大堂高座

- 完 -

信和酒店

關於皇家太平洋酒店

坐落於九龍尖沙咀廣東道的皇家太平洋酒店，毗鄰世界聞名的維多利亞港及連接繁盛的中國客運碼頭，提供高質素住宿、餐飲及各項酒店服務。酒店設有 673 間客房及套房，可俯瞰璀璨的維港美景、遠眺九龍公園的青蔥翠綠或熱鬧的都市景觀。此外，酒店還提供四間不同風格的餐廳，分別為供應自助早、午、晚餐及環球菜式的「柏景餐廳」、環抱維港景致並提供新派澳洲菜的「堤岸酒吧及餐廳」、品嘗正宗新加坡風味的「沙嗲軒」及提供精美甜點的「柏景餅店」。酒店其他設施包括 24 小時開放的健身中心、商務中心、八個多用途會議場地及免費無線上網服務。

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

傳媒查詢：

楊嘉汶 (Blondie Yeung)
傳訊總監
電話: (852) 2738 2292
電郵: blondieyeung@royalpacific.com.hk

梁愷宜 (Jessica Leung)
助理市場傳訊經理
電話: (852) 2738 2293
電郵: jessicaleung@royalpacific.com.hk

何名尉 (Wammi Ho)
資深市場傳訊主任
電話: (852) 2738 2219
電郵: wammiho@royalpacific.com.hk