



# GRADINI

RISTORANTE E BAR ITALIANO

新聞稿  
即時發佈

## Gradini 意大利餐廳呈獻意式戀愛盛宴

（1月9日 香港訊）情人節快到了，Gradini 意大利餐廳誠意推薦精緻高雅的意式美饌，讓您與另一半共度浪漫之夜，締造甜蜜難忘回憶。

由 Gradini 意大利餐廳行政總廚陳勇進師傅（Cano）親自用心炮製三道及四道情人節套餐，以細膩的烹調手法，選用新鮮海陸食材，為您帶來別出心裁的頂級美饌，呈獻極致尊貴的佳餚盛宴。

一場浪漫醉人的約會就由精緻奪目的頭盤—龍蝦配黑蒜蓉及橄欖油掀開序幕！陳勇進師傅（Cano）堅持選用頂級新鮮的龍蝦，以突顯龍蝦的原汁原味之餘，更可以讓人嘗盡其鮮味，細密結實的肉質，鮮甜可口，入口細膩。再配搭濃郁的橄欖油一同享受，口感頓時大大提昇，層次變得豐富，鹹甜有致。

另外，為了秉承 Gradini 意大利餐廳摩登意大利風格，特意加入意式蟹肉雲吞配香草，為心動的一刻增添「意」式風情。同時，亦為您的味蕾作好準備，迎接期待已久的主菜—香烤神戶牛腹肉、慢煮和牛面頰及香煎鴨肝配時令蔬菜。經過八小時慢煮的和牛面頰，依然保持嫩滑多汁；再配搭上乘的鴨肝及神戶牛腹肉，馥郁綿密的鴨肝與入口即溶的神戶牛腹肉完美地融合，油脂瞬間充溢著整個口腔，油香縈繞不散。

除了「意」想不到的主菜之外，陳勇進師傅（Cano）亦匠心設計出以森林為題的甜品—森林愛人（綠茶慕斯配脆脆）。以綠茶慕斯為主調，巧手打造出整片燦爛繽紛的森林花園，處處洋溢著絲絲甜蜜，還不忘為愛人種下永恆的玫瑰，藉此俘虜另一半的芳心，成就溫馨動人的愛情故事。

Gradini 酒吧推出情人節限定雞尾酒—**Soul Kiss**（港幣\$98/杯），以香梨及意大利氣泡酒為基調，充滿香梨的清甜及果香，再加以白玫瑰點綴，倍感浪漫，令戀情迅速加溫。



# GRADINI

RISTORANTE E BAR ITALIANO

## Gradini 意大利餐廳情人節盛宴

|         |                     |              |
|---------|---------------------|--------------|
| 三道菜精選晚餐 | 晚上 6 時至晚上 8 時       | 港幣\$1,488/兩位 |
| 四道菜精選晚餐 | 晚上 8 時 30 分至晚上 11 時 | 港幣\$1,888/兩位 |

\*另收加一服務費

下載高清相片: <https://bit.ly/2ZWCF0e>



龍蝦配黑蒜蓉及橄欖油



香烤神戶牛腹肉、慢煮和牛面頰及  
香煎鴨肝配時令蔬菜



森林愛人 (綠茶慕斯配脆脆)



Soul Kiss

## 關於 Gradini 意大利餐廳

Gradini 意大利餐廳正門位於中環石板街，讓這個充滿殖民歷史的地段，多出一處上演現代意大利菜的地方。餐廳擅長將歷久不衰的意大利菜，賦予摩登新穎的演繹。客人可於這個優雅而古典的地方，品嘗窩心的意大利菜餚，同時觀賞窗外的民生，真正體驗中西合璧、古今相容的港式情懷。

地址：中環皇后大道中 74 號酒店大堂樓層（酒店正門：士丹利街 21 號）

電話：(852) 2308 3088

電郵：[gradini@thepottinger.com](mailto:gradini@thepottinger.com)

Facebook: [The Pottinger Hong Kong](#)

Instagram: [The Pottinger Hong Kong](#)



**GRADINI**  
RISTORANTE E BAR ITALIANO

如欲獲取更多資料，請聯絡：

溫家嘉 (Karel Wan)

助理市務傳訊經理

電話：2308 3180

電郵：[karelwan@thepottinger.com](mailto:karelwan@thepottinger.com)