

新聞稿

香港海景嘉福洲際酒店呈獻  
璀璨聖誕 2024



點擊[此](#)下載高像數圖片

點擊[此](#)下載聖誕節慶巡禮詳情

中國香港特別行政區，2024 年 11 月 19 日 — 香港海景嘉福洲際酒店將於今年十二月呈獻璀璨聖誕，誠摯邀請賓客在這個充滿歡樂的季節中，盡情享受美食饗宴。

## **海景咖啡廊**

在海景咖啡廊享受**佳節自助盛宴**，賓客可品嚐令人垂涎的海鮮冰盤，包括冰鮮波士頓龍蝦、加拿大鱈場蟹腳及麵包蟹等，香烤聖誕牛肋骨和燒火雞也不容錯過。

熱葷方面，精緻的佳餚可選擇如香煎鴨肝配紅桑子醬、鮑魚花膠北菇燉雞湯、保雲蘇羊架，以及蒜蓉牛油煎蝦球。還有瑞士香烤芝士、忌廉芝士雜莓拿破崙、馬卡龍及聖誕曲奇等豐富甜點，讓節日體驗更難忘。

海景咖啡廊將只於 12 月 24 日開放自助晚餐和 12 月 25 日開放自助午餐及晚餐。

### **價格：**

12 月 24 日 – 平安夜自助晚餐，成人價格由每位港幣\$ 1,188 起，小童港幣\$ 638 起。

12 月 25 日 – 聖誕日自助午餐，成人價格由每位港幣\$ 788 起，小童港幣\$ 478 起。

12 月 25 日 – 聖誕日自助晚餐，成人價格由每位港幣\$ 1,188 起，小童港幣\$ 638 起。

### **時間：**

午餐 – 中午 12 時至下午 2:30

晚餐 – 晚上 6:30 至 10 時

在 2024 年 12 月 10 日前於[酒店官方網店](#)購買，可享受八折早鳥優惠，之後購買可享九折優惠（座位有限）。

## **The Mistral**

主廚 Fabio Guaglione 以傳統意大利風格為靈感，精心運用優質的本地食材和季節性進口源材料，打造精緻的半自助早午餐和晚餐菜單。在這個滿載沿海魅力的氛圍中，賓客可以盡情享受正宗意大利佳餚。

聖誕鐘聲處處，是歡享**聖誕海景香檳早午餐**或**聖誕節海景晚餐**的最佳時刻。首先亮相的包括鮮甜的**波士頓龍蝦**、豐腴的**蟹腳**、精選巴馬火腿，以及巧手之作的工藝芝士，讓您的味蕾率先享受奢華的饗宴。

廚師團隊**即席烹調**的手工麵食及意大利燴飯、牛肝菌松露忌廉湯及意大利雜菜湯等，為餐桌增添絲溫暖。主菜方面，賓客可從五款經典之作中選擇自己最愛的，包括風味獨特的西班牙黑毛豬柳、**M4** 澳洲和牛柳配鵝肝慕斯及牛肝菌汁、嫩滑的澳洲羊鞍、地中海鱸魚配青口及白酒汁，為每一口增添無限層次。

作為完美的餐後甜點，賓客可以享用**一米長的香脆千層酥**、正宗的西西里奶油、濃而不膩的黑松露巴斯克芝士蛋糕及 **Mövenpick** 雪糕。

**價格：**

12 月 24 日 – 平安夜海景晚餐，成人價格由每位港幣\$ 1,188 起，小童港幣\$ 588 起。

12 月 25 日 – 聖誕日海景香檳早午餐，成人價格由每位港幣\$ 828 起，小童港幣\$ 488 起。只需另加港幣\$300，即可享無限量 Moët & Chandon Grand Vintage。

12 月 25 日 – 聖誕日海景晚餐，成人價格由每位港幣\$ 1,088 起，小童港幣\$ 488 起。

12 月 26 日 – 禮物日海景香檳早午餐，成人價格由每位港幣\$ 788 起，小童港幣\$ 488 起。只需另加港幣\$300，即可享無限量 Moët & Chandon Vintage。

12 月 31 日 – 除夕夜海景晚餐，成人價格由每位港幣\$ 1,288 起，小童港幣\$ 588 起。

1 月 1 日 – 元旦日海景香檳早午餐，成人價格由每位港幣\$ 728 起，小童港幣\$ 488 起。只需另加港幣\$300，即可享無限量 Moët & Chandon Vintage。

**時間：**

早午餐 – 上午 11 時至下午 3 時

晚餐 – 晚上 6:30 至 10:30

首 50 位賓客於[酒店官方網店](#)預購可享九折早鳥優惠。

**海景軒**

由中菜行政總廚余照軍精心打造的八道菜節慶品鑑菜單，亮點包括主廚祖籍客家的家鄉特色之一——家鄉煎茶果，內餡滿滿的可口花生和鮮雞肉；萬壽果花膠四寶湯，以夏威夷木瓜湯承載以魚肚、蟹肉、雞肉、燒鴨和香菇；賓客還將品嚐到養顏美肌的燕海映紅月，紅燒番茄內蘊名貴燕窩、多款海鮮和蟲草花。在在以矜貴食材、傳統方式製作，誠製佳節佳品。

珍稀的黃金脆奶卷，外酥內嫩，為這場盛宴劃上完美句號。

這款海景軒聖誕套餐將由 2024 年 12 月 16 日至 31 日供應，價格為每位港幣\$ 828，兩位起。

**星期一至五**

午餐 – 上午 11:30 – 下午 3:00

晚餐 – 晚上 6:00 – 10:30

**星期六、日及公眾假期**

午餐 – 上午 10:30 – 下午 3:00

晚餐 – 晚上 6:00 – 10:30

## 節慶特式烤肉

酒店廚師團隊挑選的每道節慶美饌，最能夠為在家舉辦聖誕盛宴增添亮點與溫暖。

- **聖誕蜜糖香烤金門火腿套餐**，價格為港幣\$ 1,538 (4-6 人份量)
  - 蜜糖芥末香烤金門火腿（約 1.8 公斤）
  - 南瓜薯蓉（800 克）
  - 香蒜甘筍法邊豆（800 克）
  - 黑松露汁（500 毫升）
  - 英國聖誕布甸（1 磅）
- **聖誕火雞套餐**，價格為港幣\$ 1,988 (8-10 人份量)
  - 原隻燒美國火雞（約 7 公斤）
  - 栗子腸肉火雞餡（500 克）
  - 南瓜薯蓉（800 克）
  - 煙肉炒椰菜仔（800 克）
  - 火雞燒汁（1,000 毫升）
  - 蔓越莓醬（300 克）
  - 英國聖誕布甸（1 磅）

## 節慶美點

讓家居化身為歡樂的節慶天堂，與親朋好友品味十二款精緻美味佳品：

### **聖誕蛋糕**

- Valrhona 朱古力聖誕樹頭蛋糕（6 - 8 位用）- 港幣\$488
- 紅森林聖誕樹頭蛋糕（6 - 8 位用）- 港幣\$468
- 美式核桃餡餅（6 位用）- 港幣\$298
- 聖誕香梅布甸（2 位用）- 港幣\$128
- 英式百果餡餅（2 位用）- 港幣\$128
- 聖誕栗子蛋糕 - 港幣\$68
- 聖誕樹蛋糕 - 港幣\$68

### **手工聖誕朱古力**

- 手工胡桃夾子朱古力禮盒（1 件裝）- 港幣\$288
- 迷你朱古力薑餅人禮盒（1 件裝）- 港幣\$128
- 法式松露朱古力禮盒（6 件裝）- 港幣\$118



### 聖誕曲奇

- 薑餅人大禮盒（1 件裝）- 港幣\$198
- 聖誕曲奇禮盒（12 件裝）- 港幣\$88

### 威士忌聖誕月曆

威士忌聖誕月曆叫人在醉人氛圍中迎接聖誕節的來臨。尊貴的威士忌聖誕月曆精選 24 款來自世界各地的威士忌佳釀，配上 Glencairn 威士忌酒杯，展現送禮與收禮人仕非凡品味。

- 環球神秘之選，價格為港幣\$ 1,788
- 入門之選，價格為港幣\$ 1,988
- 獨立瓶裝之選，價格為港幣\$ 2,588
- 日本工藝酒廠之選，價格為港幣\$ 2,988
- 優質威士忌之選，價格為港幣\$ 6,588

有關各款威士忌詳情，歡迎瀏覽[酒店官方網店](#)。

### 聖誕禮物籃

以精心挑選的節日物品，向合作夥伴表達過去一年合作無間與支持的心意。

#### 禮籃詳情

- 價格：港幣\$ 3,588
- 訂購期間：2024 年 11 月 1 日至 12 月 29 日（需提前 48 小時預訂）
- 取貨期間：2024 年 12 月 1 日至 31 日

### 預訂及選購

節慶餐飲可於酒店節慶美饌網頁預訂。訂購各類節日特式烤肉、美點及威士忌聖誕月曆，可於酒店節慶精選網頁挑選。請最少於三天前預訂。賓客請前往酒店大堂酒廊自取。所有價格另收加一服務費。

歡迎瀏覽[酒店官網](#)及追蹤社交平台 Facebook 及 Instagram 專頁@InterConGSHK.

## 有關海景嘉福洲際酒店

香港海景嘉福洲際酒店為國際五星級酒店，位置優越，坐擁維多利亞港醉人景致，環境高雅。酒店備有 572 間豪華設計的客房，當中包括 37 間套房，及多間具世界級水準的餐廳，包括提供別具一格意大利菜式的 **The Mistral**、環球美食的海景咖啡廊、屢獲殊榮、以廣東美饌著稱的海景軒，和收藏了世界頂級威士忌的 **Tiffany's** 紐約吧。酒店的會議及宴會場地豪華瑰麗，備有先進科技，其中兩間以寧靜維港作伴的宴會空間為尊貴場合的理想選擇。酒店往來各區交通便捷，毗鄰世界著名的天星小輪，港鐵站近在咫尺，無論是商務或消閒旅遊，皆享非凡體驗。

## 海景咖啡廊

海景咖啡廊屬全天候餐廳，以悠閒舒適為設計理念。餐廳地方寬敞，採用柔和色調，無論倚窗飽覽維多利亞海港景致，或安坐靠近大堂的一隅觀賞華麗裝潢，皆可體驗從容不迫的輕鬆感覺。海景咖啡廊提供巧手烹製的國際美食，薈萃各式新鮮海鮮、多款沙律、精製壽司、中式點心、豐富熱葷、烤烘肉類以及令人垂涎三尺的精緻甜品，為賓客呈獻回味無窮的餐飲享受。

|    |                                                                              |
|----|------------------------------------------------------------------------------|
| 地點 | M 層                                                                          |
| 電話 | (852) 2731 2860                                                              |
| 電郵 | <a href="mailto:cafeonm@icgrandstanford.com">cafeonm@icgrandstanford.com</a> |

## The Mistral

以維多利亞港為伴、意式臻美為腔調，**The Mistral** 輕拾艷陽下水面的璀璨，撰寫純正意大利美饌。主廚 **Fabio Guaglione** 來自意大利迷人之都 — 那波里，他喜用本地食材譜出當地菜式的精髓。**The Mistral** 收藏的意大利葡萄酒、Grappa 和 Amaro，為美食之旅錦上添花。

|    |                                                                                    |
|----|------------------------------------------------------------------------------------|
| 地址 | 一樓                                                                                 |
| 電話 | (852) 2731 2870                                                                    |
| 電郵 | <a href="mailto:themistral@icgrandstanford.com">themistral@icgrandstanford.com</a> |

## 海景軒

屢獲殊榮的中菜廳海景軒供應廣東傳統及創意美饌。由中菜行政總廚余照軍師傅匠心製作，每一道菜式均秉承傳統製作工藝與細節。

為提昇用餐體驗，海景軒現正進行升級工程，並已移師至酒店一樓的瀚林廳，繼續為賓客帶來正宗的廣東美饌。

|    |                                                                                      |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 地址 | 1 樓                                                                                  |
| 電話 | (852) 2731 2883                                                                      |
| 電郵 | <a href="mailto:hoikingheen@icgrandstanford.com">hoikingheen@icgrandstanford.com</a> |

## 媒體查詢

莫穎思  
市場推廣及傳訊總監  
T: (852) 2585 2645  
E : [wings.mok@icgrandstanford.com](mailto:wings.mok@icgrandstanford.com)

###