

新聞稿

香港海景嘉福洲際酒店  
**The Mistral 意大利餐廳正式重新開業**



點擊[此](#)下載高像數圖片

中國香港特別行政區，2024 年 3 月 26 日 - 香港海景嘉福洲際酒店欣然宣布，意大利餐廳 The Mistral 正式重新開業。The Mistral 位於酒店一樓，賓客可欣賞維港景緻，享受怡然自得的氛圍，體驗至純、至真的正宗意大利風味。

在維多利亞港靜謐美景的襯托下，**The Mistral** 體現意大利的悠閒優雅。在來自迷人之都那不勒斯的主廚 **Fabio Guaglione** 的掌舵下，這個被祝福的美食聖地展示了以當地特色菜和本地食材為主的菜單。豐富的意大利葡萄酒，與有意大利國民烈酒之稱的意式白蘭地 **Grappa** 和利口酒 **Amaro** 系列為美食之旅錦上添花。

香港海景嘉福洲際酒店餐飲部總監 **Lars Ruecker** 表示：「將意大利美饌的精髓帶到香港，是我們在 **The Mistral** 的熱情所在，與璀璨的海港美景相得益彰」**Lars** 續說：「通過將主廚 **Fabio** 的手工意大利麵搬上餐桌，我們將意大利的傳統技藝傳承下來，賓客放到舌尖上的，是美饌中蘊含的文化。」

**The Mistral** 在菜單中加入了本地特產，創造了一種獨特的烹飪體驗，在弘揚意大利生機勃勃的風味的同時，也體現了可持續發展的精神。每道菜都是主廚精心烹製的愛的結晶，充分展示了食材的自然之美和多功能性。

在周日，賓客可以最亮麗的自己，享受 **The Mistral** 的招牌產品海景早午餐 **Harbour View Brunch**，其中包括波士頓龍蝦、鱈場蟹腳、海螺和青口等眾多意大利美食；巴馬火腿、意式肉腸、牛舌和手工芝士等開胃菜。沒有什麼比品嚐即製手工意大利麵和意大利燴飯更愜意，在這裏，客人可盡情享用。主菜方面，煎焗牛仔柳配雞油菌、煎焗澳洲和牛柳配鵝肝慕斯、或煎焗黑線鱈魚配茴香及牛肝菌等六道主菜可供選擇。西西里奶油卷、一米長千層酥、行政總廚 **Jean-Marc Gaucher** 鍾愛的黑松露巴斯克芝士蛋糕、馬卡龍和 **Mövenpick** 雪糕，令周日的歡樂氛圍更濃。搭配無限暢飲香檳 **Moët & Chandon Imperial Brut**，叫每一刻昇華。

無論是意式半自助午餐、精心製作的季節性單點菜式、或是令人沉醉的周日海景早午餐，**The Mistral** 完美的環境，為賓客締造珍貴回憶。

## 預訂

賓客可於酒店[官方網店](#)預訂，請瀏覽[酒店官網](#)及追蹤 **The Mistral Instagram** 專頁 [@TheMistral.hk](#)、酒店社交平台專頁 [Instagram](#) 及 [Facebook](#) [@InterConGSHK](#)。

## 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 [themistral@icgrandstanford.com](mailto:themistral@icgrandstanford.com)

### 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 間豪華設計的客房和套房，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、環球自助美食的海景咖啡廊、屢獲殊榮、提供廣東美饌的海景軒，以及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，為客人提供貼心服務。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。

### 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)

###