

即時發佈

Cafe Roma 呈獻傳統聖誕佳餚與地中海除夕美饌 與摯愛遠離市區共渡節慶

香港, 2017 年 12 月 7 日 – 聖誕及除夕佳節將至, 位於馬灣的休閒海旁餐廳 **Cafe Roma** 呈獻一系列節慶佳餚, 由傳統聖誕大餐到地中海除夕美食, 讓客人於青馬大橋及馬灣東灣沙灘的迷人景色下, 以美饌佳釀共渡普天同慶的日子。

以傳統美食共渡聖誕佳節

集團行政總廚 **Jaakko Sorsa** 設計了傳統的聖誕節慶美食餐單, 首先帶來濃滑的**香烤栗蓉湯**伴白松露油。接著送上聖誕節必備的**香燻火雞胸**, 經過煙燻的火雞胸嫩滑多汁, 在上菜前會再作燒烤, 配上牛油果、車厘茄、豌豆苗、南瓜籽及紅莓香醋汁, 成為滋味的開胃菜。主菜備有三款選擇: **香烤三文魚柳**於烹調前先以茴香籽、鹽水等醃製調味, 及後再烤製, 並配上粒粒南瓜意大利飯、炒羽衣甘藍及菠菜忌廉汁, 成為色香味俱全的健康之選; 傳統節慶美食**香烤美國安格斯肉眼扒**配迷迭香馬鈴薯、紅椰菜、椰菜苗及干邑汁; 及清新素菜選擇**香烤雅枝竹長通粉**配烤燈籠椒汁。聖誕節怎能少了蛋糕呢? 最後以香濃的**朱古力慕絲蛋糕**為整頓晚餐作結。聖誕節四道菜晚餐於 12 月 24 至 25 日供應, 每位港幣 \$388, 另加一服務費。

除夕夜盡享地中海佳餚

今個除夕夜, 行政總廚 **Jaakko** 為賓客炮製了一系列精緻奢華的地中海美饌, 以海鮮入饌, 頭盤備有尼斯傳統的**龍蝦周打海鮮湯**配上香辣番茄沙律醬多士。品嚐過溫暖的頭盤後, 細味開胃菜**煙燻意大利生牛肉片**, 採用自家煙燻的生牛肉片配上巴馬臣芝士、火箭菜及陳年黑醋, **Jaakko** 更特意加上金光閃閃的橄欖油球, 令開胃菜成為當晚佳餚的亮點。主菜為客人帶來三個不同的選擇: 輕盈之選**香煎海鱸魚柳**配上蟹肉意大利飯、露筍及蟹殼熬製的醬汁; 嗜肉者不能錯過的**燒美國安格斯西冷牛扒**, 西冷牛扒先慢煮至 63°C, 以達至鎖住其肉汁的效果, 後再以烤焗的方式帶出香味, 加上精心搭配的白甘筍、黃菜頭、四季豆、烤車厘茄及三種胡椒醬汁; 滋味素菜選擇**松露法國軟芝士意大利飯**, 香濃的松露和法國軟芝士粒配上清新的青露筍及車厘茄, 濃郁的口感得以中和。總廚特意挑選節慶點品**法式劇院蛋糕**, 為 2017 年劃上完美的句號。除夕夜四道菜晚餐於 12 月 31 日供應, 每位港幣 \$388, 另加一服務費。

以上餐單均設有餐酒配搭及素菜選擇, 迎合不同客人的需要, 詳情可與職員查詢。訂座及查詢, 請致電 (852) 3446 1226 或電郵至 reservations@caferoma.com.hk。

於 Cafe Roma 同慶聖誕及除夕夜:

香港珀麗灣沙灘商場地下 7-8 號舖 (馬灣東灣泳灘右側)

電話: (852) 3446 1226

電郵: reservations@caferoma.com.hk

網址: www.caferoma.com.hk

Facebook: www.facebook.com/caferoma.hk

L1, Shop 7 & 8, Beach Commercial Complex, Park Island, Hong Kong

E reservations@caferoma.com.hk | T (852) 3446 1226 | W www.caferoma.com.hk

f www.facebook.com/caferoma.hk

Managed by GR8 Leisure Concept

關於 Cafe Roma

Cafe Roma 是一所位於沙灘旁的餐廳，提供美味及新鮮優質的歐陸美食，並由香港首間及唯一的北歐餐廳及酒吧 **FINDS** 的著名行政總廚 **Jaakko Sorsa** 同時主理。**Cafe Roma** 擁有珀麗灣餐飲場地的最佳地段，既有木板地飾，也享有露天環境的優越，氣氛悠閒歡愉。餐廳所供應的美食包括不同味道的薄餅、意大利粉、漢堡包、扒類及健康沙律，同時也有各樣飲料，如紅白酒、啤酒、創意雞尾酒以及新鮮果汁等提供。**Cafe Roma** 亦備有健康小孩餐單，方便一家大小的家庭顧客。餐廳更歡迎攜帶寵物，確保任何人士在這裡都能夠盡興而返。友善親切的員工全心全力為客人打點好一切私人宴會、生日派對、兒童聚餐、婚宴及聯歡的安排，致力提供獨特的戶外臨海餐飲體驗。

關於廣域理念有限公司

廣域理念有限公司 於 2004 年成立，為創新的酒店及餐飲集團，於香港及中國擁有並管理七個品牌，業務範圍包括：酒店、餐廳及酒吧。位於尖沙咀以「超現實主義」作設計概念的**帝樂文娜公館**，為全港首間設計師精品酒店，酒店內備有兩間別具一格的餐飲場所：由星級廚師 **Jaakko Sorsa** 主理、全港首間正宗北歐餐廳 **FINDS** 及取名自達達藝術運動的酒吧 **Dada Bar + Lounge**。此外，集團在香港另設一間沙灘旁餐廳 **Cafe Roma**，坐擁馬灣東灣沙灘美景。集團的第二間酒店物業**蘇哥利酒店**，座落於中國蘇州，為市內首間精品酒店。酒店開設了歐陸美食餐廳**一零一餐廳**及全新打造的品牌 **Bar Soul**，將獨特復古及工業設計風格帶進蘇哥利酒店。

更多集團資訊，請瀏覽 www.gr8lc.com。

- 完 -

傳媒查詢，請聯絡：

蘇國芬 (Fanny So)

市場傳訊總監

電郵: fanny.so@gr8lc.com

鍾依諾 (Esther Chung)

高級市場傳訊主任

電郵: esther.chung@gr8lc.com

電話: (852) 2526 4333

傳真: (852) 2526 4833

網址: www.gr8lc.com

如需更多高像素圖片，請與廣域理念聯絡或到以下網址下載: <https://goo.gl/8xbKm9>

圖片庫：



聖誕節四道菜晚餐

聖誕節必備的**香燻火雞胸**，經過煙燻的火雞胸嫩滑多汁，在上菜前會再作燒烤，配上牛油果、車厘茄、豌豆苗、南瓜籽及紅莓香醋汁，成為滋味的開胃菜。



聖誕節四道菜晚餐

主菜**香烤三文魚柳**於烹調前先以茴香籽、鹽水等醃製調味，及後再烤製，並配上粒粒南瓜意大利飯、炒羽衣甘藍及菠菜忌廉汁，成為色香味俱全的健康之選。



聖誕節四道菜晚餐

最後以香濃的**朱古力慕絲蛋糕**為整頓晚餐作結。



聖誕節四道菜晚餐

聖誕節四道菜晚餐於 12 月 24 至 25 日供應，每位港幣\$388，另加一服務費。



除夕夜四道菜晚餐

開胃菜煙燻意大利生牛肉片，採用自家煙燻的生牛肉片配上巴馬臣芝士、火箭菜及陳年黑醋，**Jaakko**更特意加上金光閃閃的橄欖油球，令開胃菜成為當晚佳餚的亮點。



除夕夜四道菜晚餐

主菜有嗜肉者不能錯過的**燒美國安格斯西冷牛扒**，西冷牛扒先慢煮至63°C，以達至鎖住其肉汁的效果，後再以烤焗的方式帶出香味，加上精心搭配的白甘筍、黃菜頭、四季豆、烤車厘茄及三種胡椒醬汁。



除夕夜四道菜晚餐

總廚特意挑選節慶點品**法式劇院蛋糕**，為2017年劃上完美的句號。



除夕夜四道菜晚餐

精緻奢華的地中海除夕夜四道菜晚餐於12月31日供應，每位港幣\$388，另加一服務費。