

新聞稿  
即時發佈

## Supergiant Tapas & Cocktail Bar 誠獻 西班牙多士 **Veuve Clicquot Yellow Label** 香檳配對饗宴

(香港 – 2017 年 4 月 24 日) 蒞臨位於問月酒店內的得獎西班牙餐廳 Supergiant Tapas & Cocktail Bar，讓味蕾來一趟最真摯的西班牙餐饗體驗，猶如地道西班牙人般盡情享受美食。以提供超過 30 款西班牙菜式而聞名的 Supergiant，將於 2017 年 4 月 24 日起向饗客呈獻全新餐飲優惠，薈萃多款以地道西班牙材料炮製的西班牙多士 (Pintxo) 搭配充滿果香及細緻氣泡的 **Veuve Clicquot Yellow Label** 香檳，逢星期一至四晚上 6 時起供應。

西班牙多士源自西班牙北部地區包括巴斯克自治區及納瓦拉，是當地一種極為普遍的佐酒小吃及開胃菜。“Pintxo”的英文意譯為「竹籤」，廚師多以牙籤固定麵包上的餡料，其烹調方法簡單卻變化多端，由一片香脆多士配上琳瑯滿目的材料即成，佐以香檳、美酒或西班牙水果酒，與親朋摯友共享美食佳釀，一同陶醉於暢所欲言的氛圍中。

總廚匠心烹調 10 款悸動味蕾的西班牙多士，搜羅多種食材包括海鮮、肉類、芝士、蛋及蔬菜，以眼花撩亂的美饌帶你全身投入傳統西班牙飲食文化。令人情傾不已的西班牙多士搭配冰凍的 **Veuve Clicquot** 香檳，完美無瑕的配對令食物的味道與香檳的醉人香氣發揮得更淋漓盡致，讓食客盡情地體驗多重感官享受。清新怡人的款式包括：

- **橄欖鯷魚沙律**：獨具風味的油浸西班牙鯷魚配上肉質緊實的綠橄欖及雞蛋沙律，與法式長麵包一起吃下教人回味無窮。
- **卡津蛋黃醬雞肉**：肉質嫩滑的慢煮雞絲配上香辣的卡津蛋黃醬，再灑上橙紅的卡津粉提升味道，食慾頓時大增。
- **蕃茄多士**：最簡單亦是最傳統和家傳戶曉的西班牙多士，主要材料為細碎的新鮮蕃茄粒、香蔥、大蒜、海鹽及特級初榨橄欖油，為饗客獻上難以忘懷的清新滋味。
- **西班牙紅椒伴吞拿魚沙律**：總廚從西班牙多個地區悉心挑選傳統食材，如入口自西班牙北部的 Piquillo 紅椒，釀入鮮味滿載的吞拿魚沙律，傳統滋味叫人齒頰留香。
- **白毛豬火腿伴蕃茄**：總廚精心挑選 36 個月白毛豬風乾火腿，並伴上新鮮蕃茄輕輕中和火腿的咸香味，恰如其分的配搭令味蕾為之一振。
- **松露蜜糖煙燻三文魚**：最甜蜜誘人的西班牙多士，松露蜜糖煙三文魚與乳酪一同享用，立刻悸動你的細緻味蕾。

餐廳同時呈獻四款微溫的西班牙多士，同樣教人垂涎。總廚於墨西哥辣椒內釀滿味道濃郁的車打芝士後一同輕炸至金黃色，品嚐時再由廚師焗至香脆，一口咬下同時感受墨西哥辣椒的微辣及車打芝士的鹹味，叫人齒頰留香。羊奶芝士伴乾蕃茄多士佐以黑醋和松子一同享用，實屬開胃小菜的首選。最後，細味傳統西班牙蛋餅多士及西班牙青椒伴辣肉腸多士為這趟短促的西班牙飲食文化之旅寫上完美句點。

享用西班牙多士香檳配對饗宴只需 **HK\$118** 起，包含西班牙多士 2 件及 Veuve Clicquot Yellow Label 香檳乙杯。與三五知己同行可選擇西班牙多士 10 件及 Veuve Clicquot Yellow Label 香檳乙支，只需 **HK\$568**。

### 西班牙多士 Veuve Clicquot Yellow Label 香檳配對饗宴

日期 : 2017 年 4 月 24 日起，星期一至星期四供應

時間 : 晚上 6 時至 9 時 30 分

價錢 : **HK\$118** – 西班牙多士 2 件及 Veuve Clicquot Yellow Label 香檳乙杯

**HK\$568** – 西班牙多士 10 件及 Veuve Clicquot Yellow Label 香檳乙支

條款及細則:

- 所有價目另加一服務費。
- 不適用於公眾假期。



西班牙多士2件及Veuve Clicquot Yellow Label 香檳乙杯



西班牙多士10件及Veuve Clicquot Yellow Label香檳乙支



**Supergiant Tapas & Cocktail Bar**



**Secret Garden**

可透過 <http://bit.ly/2pleakA> 下載高解像的相片。

**Supergiant Tapas & Cocktail Bar and Secret Garden:**

地址 : 香港銅鑼灣謝斐道 388 號問月酒店 3 樓  
營業時間 : 上午 6 時至凌晨 1 時  
電話 : (852) 2643 8875  
電郵 : [supergiant@miramoonhotel.com](mailto:supergiant@miramoonhotel.com)

- 完 -

## 關於 Supergiant Tapas & Cocktail Bar & Secret Garden

Supergiant – 星際間最大及最亮的星體 – 亦是問月酒店內型格別緻的餐廳及酒吧。餐廳裝潢以傳統中秋節民間故事為基調，由來自荷蘭的設計師揉合西方的元素，將玩味設計完美地呈現。Supergiant 的西班牙菜譜由創意澎湃的廚師團隊巧手撰寫，令饕客以舌尖肆意感受西班牙的熱情國度。散發攝人魅力的 Supergiant 絕對是港島上與良朋知己細味傳統西班牙小食、特色水果酒及美酒佳釀的炙手熱點。

Supergiant Tapas & Cocktail Bar 獨一無二的亮麗設計，配上白色雕塑、黑色燭台及搖曳燭光，與摯愛陶醉於星光月影中，享用醉人盛宴。與 Supergiant 相連的露天花園 Secret Garden，每天下午 4 時至晚上 9 時呈獻歡樂時光買一送一優惠。此外，Supergiant 及 Secret Garden 設備靈活多變，為各種商務或私人活動如商品發佈會、婚前姊妹派對等等提供如瑰寶的場地。

## 關於問月酒店 (Mira Moon Hotel)

問月酒店為美麗華酒店系列中第一所設計精品酒店，設計概念由蜚聲國際的 Wanders & YOO 領導。酒店提供 91 間設計獨特且令人怦然心動的客房及套房，所有房間皆配備以中國傳統節日「嫦娥奔月」為主題的設計。客房備設多項先進的科技設施，讓賓客無間斷地以指尖出發，與世界各地聯繫。入住酒店的賓客可享多項免費禮遇，包括便携式流動網絡裝置、於酒店範圍內免費無線上網、已下載個人化程式的 ipad mini、透過“PressReader”閱覽多達 5,700 份不同的報章及雜誌。

位處香港島繁華的銅鑼灣中心地段，問月酒店是一所提供五星級奢華服務的精品酒店，毗鄰娛樂及購物熱點，信步即達多個時尚地標如時代廣場、崇光百貨及 Hysan Place。問月酒店同時座擁優越的地理位置，香港會議展覽中心僅舉步之遙。

如欲查詢問月酒店資料，請瀏覽 [www.miramoonhotel.com](http://www.miramoonhotel.com)。

傳媒查詢，請聯絡：

**梁愷宜 (Jessica Leung)**

高級市務主任 | 問月酒店

T: (852) 2643 8865

[jessica.leung@miramoonhotel.com](mailto:jessica.leung@miramoonhotel.com)