

新聞稿  
即時發佈

## Supergiant Tapas & Cocktail Bar 尋味西班牙 發掘地道熱情滋味

(香港 – 2016 年 8 月 10 日) Supergiant Tapas & Cocktail Bar 於 8 月起重新編寫西班牙美饌的樂章，為晚膳菜譜加入多款新穎菜式，以輕快節奏延續仲夏夜之夢。餐廳總廚陳家俊師傅呈獻超過 30 款小吃，讓食客隨意挑選，以新菜式帶領食客重新細味西班牙。

健康飲食大行其道，為照顧不同食客的需要，於晚膳菜譜上加入綠色新煮意，讓味蕾品嚐主菜前先來一趟清新之旅。主廚選用完美營養食品有機藜麥作為其中一道沙律菜式的主要材料，賣相精緻的**牛油果藜麥青瓜沙律**混合了牛油果粒、希臘菲達芝士粒、松子及小紅蘿蔔，極富口感，配合爽口青瓜片味道更是清新怡人。以蘋果、小茴香及炸紅菜頭片入饌，以芥末醋汁調味並伴上由西班牙入口的曼徹格羊奶芝士的**蘋果小茴香芝士沙律**，醬汁味道帶微酸，格外醒胃。**脆趣秋葵**讓饕客重新認識秋葵，以西班牙辣椒粉及時蘿輕輕調味，高溫油炸後仍能保持其脆嫩滑潤的口感。

喜愛嚐「鮮」的食客定必不能錯過以海鮮為主題的新菜式，包括以新鮮大蝦與鹹蛋黃一起炸至金香酥脆的**蒜片黃金蝦**，大蝦的表面滿佈細碎惹味的鹹蛋黃，伴上炸蒜片及墨汁米餅，每一口皆回味無窮。以主廚獨家調配的醬汁，加入多種材料如紅洋蔥、辣椒、紅椒、芫荽及橄欖油等醃製而成的**劍魚番茄檸檬漬**，充滿酸辣滋味同時保持劍魚的獨特香氣，肉質更是細膩綿密，實屬開胃小菜的首選。惹味非常的**滋味粒粒八爪魚**，煙韌彈牙的八爪魚粒及新薯皆以西班牙 Paprika 紅椒粉均勻地包裹，一口吃下盡是異國風味。

幼滑如絲的**法國鴨肝**載譽歸來，豐厚的鴨肝慢慢煎香至金黃色，牢牢鎖緊其入口即溶的獨特滋味，配上鬆脆的日本蕎麥麵及廚師秘製的薑粒，讓鴨肝香醇高貴的味道更為突出。陳師傅於新菜譜上加入**傳統雞絲吐司**，再一次完美地詮釋西班牙小吃的特色，肉質嫩滑的雞絲以西班牙 Mojo 傳統醬汁提味，配上鵝鶉蛋及外脆內軟的香烤吐司一同享用，香辣中同時滲出一絲絲甜意，既甜且辣的味道在舌尖縈迴。主廚更將餐廳兩道招牌菜換上新煮法，**慢煮「流心」蛋**別過濃郁雞湯，隨即配上柔綿細滑的曼徹格羊奶芝士、香烤薯仔、西班牙黑毛豬風乾火腿及辣肉腸醬，襯托著由 63 度慢煮 1 小時的溫泉蛋，一同拌勻享用，多種滋味頓時俘虜您的味蕾。而**鮮味二重奏**的北海道帶子則配上珍稀矜貴的西班牙黑魚子，伴著加入雪白鮮甜蟹肉的南瓜醬汁，滋味鮮美且餘韻悠長，叫人齒頰留香。

品嚐多款惹味的西班牙美饌後少不了別出心裁的甜品，廚師用上牛乳和粟米炮製的**手工粟米雪糕**，粟米怡人香氣由雪糕中淡淡溢出，伴上朱古力曲奇、爆谷及焦糖香蕉，新配搭更是滋味滿載。此外，被稱為

「西班牙油條」的**傳統吉拿棒**，外層酥香內裡鬆軟，配合加入少量辣椒的朱古力醬和手工雲呢拿雪糕，直教食客心花怒放。

**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)

\* 所有價目需加一服務費；晚膳菜譜由晚上 6 時至 10 時 30 分供應。



法國鴨肝



傳統雞絲吐司



蒜片黃金蝦



Secret Garden

可透過 <https://we.tl/iwY7QdJA1> 下載高解像的相片。

## 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 4,500 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)**

資深市務主任 | 問月酒店

T: (852) 2643 8865

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