



GR8 廣域理念有限公司公佈

即時發佈

FINDS 及 Robata Zawazawa 參與 2012 年「香港餐廳週」

(香港, 2012 年 1 月 27 日) - FINDS, 於 2011 年夏季奪得由 DiningCity 主辦的第一屆香港餐廳週最佳餐廳亞軍的殊榮, 再度參與 2012 年 2 月 20 至 26 日舉行的「香港餐廳週」。Robata Zawazawa, 與 FINDS 同樣貴為廣域理念有限公司旗下餐廳之一, 則首度參與盛事。餐廳已整裝待發, 展示其創意以滿足愛吃美食的「粉絲」們。

餐廳週的概念於 1998 年在紐約推出, 自那時起廣泛申延至全球, 並成為世界上最大型的餐飲活動。現已在亞洲區內包括新加坡、上海, 北京和香港晉身為最具規模的餐飲盛事。活動的合作夥伴包括 CNN GO、MHD, 生活雜誌 Expat Living 及美食雜誌 Foodie。

FINDS 集團行政總廚 Jaakko Sorsa 特別設計的四道菜晚餐蘊含多款招牌菜式, 定價為港幣 458 元, 包括充滿北歐風味的海鮮拼盤, 野菌釀鹿柳及自家製煙燻三文魚等。更值得一試是獨家甜品沙棘莓配白朱古力芭菲, 沙棘莓來自芬蘭, 相信在香港只於 FINDS 可見。而港幣 248 元的三道菜午餐亦有令人垂涎三尺的地道北歐美食, 務求讓不同顧客細味當中的美食特色。同時, 餐廳以客為先, 體貼您的需要及喜好, 每餐必定提供茹素者可享用的選擇, 「香港餐廳週」亦不會例外。星級名廚 Jaakko Sorsa 精益求精, 藉此機會發揮其技勝一籌的廚藝及創意, 為您炮製一系列素食美饌, 滿足您的胃口之餘, 感官也盡興而歸。

日式爐端燒餐廳 Robata Zawazawa 特別為活動設計了美味的三道菜晚餐, 定價為港幣 258 元。除了不時變化的廚師精選前菜之外, 還有燒日本和牛和手打木魚湯烏冬。地道烏冬鮮味十足, 由日本直送, 咬口有別一般的乾或包裝烏冬, 煙韌嚼勁度脫穎而出。同時, 餐廳準備的三道菜午餐只定價為港幣 98 元, 您特別在香港餐廳週才可以此優惠價一試餐廳所炮製的午餐, 價錢比平時更實惠, 但份量不減, 絕對是大飽口福之選。

食客可於 2 月 2 日上午 10 時起, 透過官方網站 www.restaurantweek.hk 作優先預訂, 品嚐各餐廳以吸引的價格為顧客奉獻佳餚。嘗試過後, 於網上對 FINDS 及 Robata Zawazawa 評分, 餐廳便有機會贏取最佳餐廳等榮譽。FINDS 已經準備就緒, 期盼蟬聯最佳餐廳的寶座。

FINDS 及 Robata Zawazawa 均供應既優秀又高質素的美饌, 價錢卻比精緻菜式化算, 更不斷追求多元化及創意的美食。有關更多最新消息, 請瀏覽餐廳的網站及 Facebook 專頁。

-續-



GR8 廣域理念有限公司公佈

有關訂座及更多餐廳詳情，歡迎參考以下資料：

齊來為「香港餐廳週」起動：

FINDS

香港尖沙咀金巴利道 39 號帝樂文娜公館一樓

電話: 2522 9318

電郵: reservations@finds.com.hk

網址: www.finds.com.hk

Facebook: www.facebook.com/FINDShongkong

Twitter: www.twitter.com/FINDShongkong

Robata Zawazawa

香港中環雲咸街 41 號地下低層，入口位於 Knight on Wyndham 旁邊樓梯

電話: 2536 9898

電郵: info@zawazawa.com.hk

網址: www.zawazawa.com.hk

Facebook: <http://www.facebook.com/robatazawazawa>

關於 FINDS

FINDS 是香港首間及唯一一間的北歐餐廳及酒吧，由駐店名廚 Jaakko Sorsa 主理的菜式獲獎無數，所提供的創新分子料理雞尾酒更廣受熱捧。餐廳名稱靈感源自芬蘭、冰島、挪威、丹麥及瑞典北歐五國，盡顯當地美食特色。隨著時代變遷，它可演變為代表美食、意念、夜生活、飲品和服務。北歐佳餚是西餐的一種，美食選材自北歐國家，並與典型歐洲烹調技術混合，包括煙燻、鹽漬及醋漬。海鮮是美食的重要部分，皆因當地人都被海和湖泊包圍。餐廳位於以「超現實主義」為設計概念的型格精品酒店帝樂文娜公館內，處於尖沙咀黃金地段，毗鄰精彩夜生活熱點的諾士佛臺。FINDS 成立於 2004 年，一直是精明的旅遊者最喜愛的餐飲地。在 2006 年，FINDS 獲美國旅遊刊物 Conde Nast Traveler 評為 25 個全球最佳熱點之一。在 2012 年，FINDS 被 Asia Tatler 及路易威登香港/澳門城市指南 2012 選為最佳餐廳。在 2011 年，FINDS 更是香港著名旅遊雜誌新假期所推介的 200 間最佳餐廳之一及在第一屆香港餐廳週膺最佳餐廳首三名之一的榮譽。

-續-



GR8 廣域理念有限公司公佈

關於 Robata Zawazawa

Robata Zawazawa 位於蘭桂坊一角，隱秘而獨特。餐廳提供一系列頂級爐端燒和居酒屋美食，以及多款獨創的日本清酒及雞尾酒。爐端燒標誌著日本傳統的烹飪風格，美食在小火爐上燒烤，充分體現廚師高超的技巧，以最優秀的的食材帶出美食最天然豐富的滋味。餐廳集結一連串的餐飲驚喜，既以味覺享受的爐端燒菜式作主打，細緻的設計及裝潢出自日本著名的室內設計師 Shigeru Sato (佐藤茂)，和服物料和紙燈籠都別具一格，其知名作品包括用作拍攝創下高票房電影「追殺比爾 Kill Bill」場景的東京餐廳。在 2011 年，餐廳是香港著名旅遊雜誌「新假期」所推介的 200 間有史以來的最佳餐廳之一。2012 年，亦於受歡迎的權威飲食雜誌「飲食男女」被列為在最佳餐廳。Robata Zawazawa 格局精巧而裝修時尚，為熱愛出色日本料理者的稱心之選。

廣域理念有限公司 – 公司簡介

廣域理念有限公司於二零零四年成立，業務範圍主要包括位於亞太區酒店及酒店相關項目的投資、發展及管理。

廣域理念持有及管理的酒店包括位於香港尖沙咀的**帝樂文娜公館**、位於中國大陸蘇州市的**蘇哥利酒店**以及參與鄰近香港機場的**香港天際萬豪酒店**策略性投資酒店項目。除此之外，廣域理念亦於香港中環蘭桂芳擁有及管理服務式住宅 **Knight on Wyndham** 以及開設多間不同特色餐廳包括位於帝樂文娜公館 2 樓的時尚高級餐廳 **g.e (gastronomy extra l ordinaire)**、位於中環蘭桂芳的日本傳統爐端燒 **Robata Zawazawa**、位於柏麗灣的沿海咖啡店 **Cafe Roma** 以及位於帝樂文娜公館 1 樓的北歐菜餐廳 **FINDS**。

有關詳情，請瀏覽網址 www.gr8.com.hk

-完-

傳媒查詢，請聯絡：

Angie Palmer

電郵：angie.palmer@gr8.com.hk

李啓兒

電郵：jli@gr8.com.hk

電話：(852) 2526 4333

傳真：(852) 2526 4833