



GR8 廣域理念有限公司公佈

即時發佈

g.e 分享創意美食套餐

(香港, 2011年10月14日) – g.e (gastronomy extra | ordinaire), 「Progressive Dining」的起源地, 以創意為主導, 為您極力推薦全新推出的驚喜餐單。由10月11日起, 集團行政總廚Bonelli精心炮製六款創意美食套餐, 由Creative “Infinite”及專為茹素者而設的Green “Different”, 以至“Sweet” Tasting 的精緻甜品主題餐單, 帶您踏上無限滋味的美食之旅。

身處g.e, 每道菜式均是獨一無二, 能同時凝聚全感官享受於記憶之中。總廚Bonelli擅於創作, 菜式可幻化成一幅幅可品嚐的藝術品, 刺激味蕾的同時也給您難忘的美饌旅程。總廚洞悉您的心意, 每月堅持為喜好新嘗試的您而不斷改善及變化創意菜式。於10月11日起, 您可投入美食國度, 品嚐餐廳所提供六款與別不同的套餐, 包括Creative “Tasting”、Creative “Extended”、Creative “Infinite”、“Vapore” Experience, Green “Different”及“Sweet” Tasting。創意美食套餐定價由港幣999元起, Green “Different”也只售港幣888元。

行政總廚Bonelli對製作菜式一絲不苟, 同時亦追求長存的驚喜, 他分享說:「餐廳每月都會推出全新餐單, 菜式絕對不會重覆, 確保客人每次蒞臨都能保持新鮮感。」於變化萬千的g.e品嚐美食, 任何時候都會喜出望外。

由六道菜式起的創意美食套餐, 能按照您的個人口味及好奇心, 運用時令的材料專門為您創作獨有的美食。“Tasting”提供六至十道菜的餐單, “Extended”則增加到十至十四道菜的選擇, “Infinite”更能迎合您參與盛宴的食慾。Bonelli介紹說:「期望每位愛好美食的您都被引領及獲得體驗美食之外的樂趣和喜悅, 藉此發現不拘一格的嶄新用膳享受。」

此外, 餐廳亦有三款全新推出的套餐, “Vapore” Experience是健康的不二之選, 八款菜式皆由浸、蒸煮法製成。Green “Different”, 擁有六至七款款待茹素者的菜式, 絕對值得一試。餐廳也能顧及全素者的需要, 按要求供應符合您可享用的素食餐單。最後, 選擇多達五至六款甜品的“Sweet”Creative, 帶您漫遊到精彩美食之旅的尾聲, 一試難忘。

齊來整裝待發, 跳出框框, 展開驚喜奇妙的美饌旅程!

超越平凡



GR8 廣域理念有限公司公佈

-續-

查詢有關訂座詳情，請瀏覽：

g.e (gastronomy extra | ordinaire) (www.gedining.com)

香港尖沙咀金巴利道 39 號帝樂文娜公館二樓

訂座電話 3763 8803 或電郵至 info@gedining.com

附件: 有關此新聞稿的相片。鑑於「Progressive Dining」的精神，美食相片只供參考。

關於 progressive dining

「Progressive Dining」標誌著菜式不斷追求創意革新，有別於一般隨波逐流的菜式。它概念環繞時尚元素不斷推陳出新，目的是在品嚐美食的過程中注入創意，帶領客人一起穿越無限空間，展開一段異想天開並充滿玩味的奇趣旅程。

不斷進步是主理「Progressive Dining」的精神。烹調的靈感不單來自季節的轉變，還包括客人的喜好，廚師的心情以及對生活點滴的感受，藉此確保客人每次蒞臨都能保留那份新鮮感覺。

「Progressive Dining」的每道菜式均是獨一無二，能同時凝聚視覺，聽覺，嗅覺，感覺及味覺於記憶之中。猶如一幅幅可品嚐的藝術品，滿足味蕾的同時還給您一次刺激所有感官的體驗。

關於 廣域理念有限公司

廣域理念有限公司於 2004 年成立，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(The Luxe Manor)**、位於中國大陸蘇州市的**蘇哥利酒店(Hotel Soul)**以及參與鄰近香港機場的**香港天際萬豪酒店(Skycity Marriott Hotel Hong Kong)**策略性投資酒店項目。

廣域理念亦於香港中環蘭桂坊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 | ordinaire)**、位於中環蘭桂坊的日本傳統爐端燒 **Robata Zawazawa**、位於珀麗灣的臨海咖啡店 **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

李啟兒 電郵：jli@gr8.com.hk

廣域理念有限公司

電話：(852) 2526 4333 傳真：(852) 2526 4833