

For Immediate Release

Metro Buffet & Grill 資料一覽

概念： *全新時尚簡約的西餐廳*

全新互動餐飲體驗：開放式廚房設計，讓廚師為客人即席表演，烹調過程盡現眼前.....

Metro Buffet & Grill 以全新面貌及菜譜示人，提供悠閒舒適的環境，以健康有機的飲食概念，讓親朋好友共享美膳體驗。

Metro Buffet & Grill 菜譜提供多款地道菜式及環球美饌，以輕盈健康為宗旨。

美食： Metro Buffet & Grill 主理寰宇美食，以全新健康飲食概念，呈獻各款新鮮有機、健康輕盈的菜式

位置： 地處九龍彌敦道心臟地帶，為著名購物及消閒地區

地址： 九龍彌敦道 380 號逸東酒店 4 樓

網址： www.metrobuffetandgrill.com.hk

留座： 電話：(852) 2710 1863
傳真：(852) 2385 5009
電郵：metro@eaton-hotel.com

營業時間： 6:30 至 23:00
自助早餐 : 6:30 至 10:30
半自助午餐 : 12:00 至 14:30
半自助晚餐 : 18:00 至 22:00 (星期一至四)
: 18:00 至 23:00 (星期五至日及公眾假期)

380 Nathan Road, Kowloon, Hong Kong

T (852) 2782 1818 F (852) 2782 5563

www.eaton-hotel.com

enquiry@eaton-hotel.com



EATON HOTEL
HONG KONG

For Immediate Release

主廚：

漢偉堅 (Hans Wergin)

行政總廚漢偉堅原籍德國，在酒店及餐飲業擁有超過 25 年經驗，並曾遠赴瑞士、德國、沙特阿拉伯、菲律賓、泰國、澳洲、中國及香港工作，擁有豐富餐飲經驗，包括出任全球多間豪華五星級酒店集團重要職位及任職香港多間酒店及私人會所。

他堅持將歐陸健康飲食概念融會本地及傳統中國及亞洲材料，以更健康、更輕盈、更時令、更創新的新鮮有機食物，向賓客呈獻全新健康美膳體驗。

餐廳經理：

黎高懿先生 (Vincent Nicot)

容納人數：

80 人 (*所有雅座均為非吸煙區)

餐廳設計：

餐廳室內裝潢簡約時尚，設計秉承逸東品牌特色，巧妙地善用空間，有條理地分開四大區域。

餐廳的焦點在自助餐區的中央位置，設有開放式廚房，各式各樣熱盤美食由不銹鋼爐具保溫盛載；雲石自助餐桌旁更增設座位，賓客可欣賞廚師即場烹調，或與廚師互相交流心得。另設有半月形的海鮮頭盤自助餐桌及甜品自助餐桌。

主用膳區由兩個大型透明玻璃落地酒櫃分隔，為餐廳的簡潔設計平添時尚氣息，傳統與現代揉合得天衣無縫。

餐廳室內設計滲入摩登中國風構思，擺放了一系列當代中國藝術作品，包括當代藝術家熊喜秋的波普風格系列。

星級名菜：

香草扒羊扒、香煎黑鱈魚、燴和牛頰伴薰衣草及砵酒、燴牛尾扭紋寬條麵、香辣鮮茄長通粉、海南雞飯、黑白朱古力奶凍伴香芒雪葩等

餐酒飲品：

Metro Buffet & Grill 常備一系列國際級新舊世界葡萄酒、香檳、啤酒、烈酒、汽水、鮮果汁、名茶等飲料，其中多達 18 款紅酒及白酒由法國籍西餐廳經理黎高懿精心挑選

380 Nathan Road, Kowloon, Hong Kong

T (852) 2782 1818 F (852) 2782 5563

www.eaton-hotel.com

enquiry@eaton-hotel.com



EATON HOTEL
HONG KONG

For Immediate Release

主題半自助餐： 定期推出不同主題的半自助餐，包括自選主題主菜一客，配以琳瑯滿目的精緻頭盤及甜品

平均消費： 半自助午餐 港幣 138 至 158（自選主菜）
半自助晚餐 港幣 288（成人）、港幣 208（小童）

泊車服務： 設有代客泊車服務

信用卡： 各大信用卡通行

-完-

傳媒查詢，請聯絡：

香港逸東酒店

助理傳訊經理

梁愛苑

電話 (852) 2710 1046

傳真 (852) 2710 1834

iovy.leung@eaton-hotel.com

香港逸東酒店

傳訊主任

林汶琦

電話 (852) 2710 1973

傳真 (852) 2710 1834

mickey.lam@eaton-hotel.com

(香港，2008年3月26日)