



For Immediate Release

## **Metro Buffet & Grill: 現已駕臨逸東酒店 全新互動餐飲體驗**

(香港, 2008 年 3 月) 闊別一段日子的逸東酒店咖啡閣, 現以全新面貌、全新菜譜、全新名字「Metro Buffet & Grill」與大家見面。披上新裝的 Metro Buffet & Grill, 為客人帶來互動餐飲體驗。開放式廚房設計, 讓廚師們能為客人即席表演, 烹調過程盡現眼前.....。

以全新面貌示人的 Metro Buffet & Grill, 裝潢設計簡約時尚, 設計師秉承逸東品牌特色, 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, 提供各式各樣熱盤, 並在雲石自助餐桌旁增設座位。客人可看見廚師即場煎炒煮炸, 拉近廚師與客人的距離, 客人更可與廚師互相交流烹飪心得。另一邊箱, 半月形的自助餐桌則備有新鮮魚生、壽司、生蠔、各類海鮮食品、多款特色開胃前菜包括: 天天轉換的地中海小吃、有機耕種的新鮮蔬果及精選意式美食等。

甜品區則擺放了琳瑯滿目的誘人甜點、兩種不同口味的朱古力噴泉、瑞士 Mövenpick 雪糕、以及多款精緻奶凍、蛋糕, 各款甜點全都由榮獲 2007 香港國際美食節創意甜品組銅獎得主—糕點部李俊兒師傅精心主理及炮製, 種類繁多, 必定可以滿足嗜甜一族。

嶄新 Metro Buffet & Grill 設有 80 個座位, 西餐廳室內設計滲入摩登中國風構思。各式各樣熱盤美食由不銹鋼爐具保溫盛載, 保證食物新鮮熱辣。主用膳區被兩個大型透明玻璃落地酒櫃分隔, 為這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, 令客人留下深刻印象。

Metro Buffet & Grill 除了一系列著名葡萄酒、香檳、啤酒、烈酒、汽水、鮮果汁、名茶等飲料外, 更備多達 18 款紅酒及白酒, 全都由法國籍西餐廳經理黎高懿(Vincent Nicot) 精心挑選。

逸東酒店餐飲總監賴靖國表示:「我們很高興西餐廳以全新形象出現, 希望 Metro Buffet & Grill 能帶給客人非一般的體驗, 並有著物超所值的感覺。」他補充:「我相信客人定必喜歡西餐廳的全新裝潢及菜譜, 再次享受我們那意想不到的滋味及賓至如歸的服務。當然, 我們亦希望吸引更多新面孔到來惠顧。」

德國籍行政總廚漢偉堅(Hans Wergin)更精心炮製多款自選菜餚, 無論是地道特色菜又或是寰宇美饌, 都引來食客垂涎。必食推介包括: 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。

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

位於香港九龍彌敦道 380 號逸東酒店 4 樓的 Metro Buffet & Grill，每天不停供應自助早餐、午餐及晚餐。半自助午餐供應時間由下午 12 時至 2 時 30 分，每位港幣 \$138/\$158(自選主菜)；半自助晚餐(星期一至四)下午 6 時至 10 時 / (星期五至日及公眾假期)下午 6 時至 11 時供應，每位港幣 288 元(成人) / \$208 (小童)。逢周末、周日及公眾假期，更增設下午茶自助餐，每位港幣 \$128(成人) / \$88 (小童)，適合家庭又或三五知己歡欣暢聚。訂座電話：2710 1863。或瀏覽網頁：<http://www.metrobuffetandgrill.com.hk>。

重新裝修的 Metro Buffet & Grill 是逸東酒店耗資 1,800 萬美元的大型翻新工程的重要部份。繼去年十二月 Yagura 日本餐廳開幕後，已迅速成為九龍區最受歡迎的日本居酒屋。

-完-

#### 編者垂注：

逸東酒店座落於九龍市區的黃金地段 – 繁華的彌敦道上，是一家優質的四星級酒店。翻新後的逸東酒店共有 465 間豪華客房及六間餐廳及酒吧，寰宇佳餚應有盡有。新開設的逸東宴會及會議中心是九龍區之頂級宴會地點，能為不同場合提供最佳場地及專業體貼之服務。

逸東轄下的其他項目包括三幢逸東軒豪華住寓及兩家逸東軒高級中式食府。

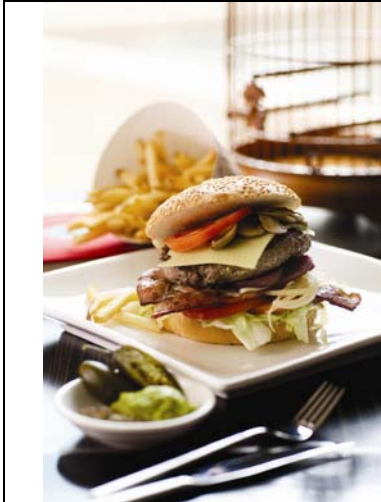
逸東酒店、逸東軒住寓及逸東軒高級中式食府均由鷹君集團有限公司全資擁有。鷹君集團有限公司 (HKSE: 41) 於 1963 年成立，並於 1972 年在香港交易所上市。

如欲查詢逸東酒店資料，請瀏覽 <http://hongkong.eatonhotels.com>。

380 Nathan Road, Kowloon, Hong Kong  
T (852) 2782 1818 F (852) 2782 5563  
www.eaton-hotel.com  
enquiry@eaton-hotel.com



For Immediate Release



逸東漢堡牛肉包



美國牛柳配虎蝦



黑白朱古力奶凍伴香芒雪葩



海南雞飯



行政總廚 – 漢偉堅

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](mailto: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](mailto:mickey.lam@eaton-hotel.com)