

全新裝修 全新定位

Chit Chat 吹水館為你呈獻酒店級法國美食

要在維港海旁享受酒店級法國佳餚？吹水館是你的不二之選！全新裝修的吹水館位處飲食消閒熱點蘇豪東，沿海的環境讓你一邊欣賞醉人海濱景致，一邊品嚐特色法國美食；舒適雅緻的裝潢，瀰漫著與別不同的歐陸感覺，為餐廳增添一份法式休閒氣氛。

全球搜羅各地精選海鮮

馳名世界的法國菜以海鮮為最，吹水館從世界各地搜羅精選海鮮，特別推介海鮮中的極品 – 必食生蠔，每日由外地空運入口，保證新鮮衛生，其原產地遍及法國、美國、愛爾蘭、澳洲及紐西蘭等，每晚精選約 8 款作為主打，多元化的選擇遠勝一般餐廳。除了鮮甜的生蠔，餐廳大廚結合珍選上乘的海鮮食材，以深厚的廚藝經驗主理各式海鮮，如龍蝦、帶子、青口、海膽等，五花八門的選擇，絕對能滿足您全方位的需求。夜幕低垂，餐廳的非一般幻彩燈光效果，配上旁邊的海鮮櫃臺，夜色與燈光互相映襯，洋溢著獨特的海洋氣息，仿如置身海底世界中。

惹味炭燒和牛 特以傳統炭爐烤製

還有不得不提的招牌菜「炭燒和牛串燒配薯菜蒜香紅酒汁」，以傳統炭爐烤製，別具原始風味，絕非一般電爐可媲美；選用的和牛更是坊間少見的 M10 級，可見其矜貴之處，和牛烤後香氣四溢，刺激味覺官能，給味蕾最奢華的享受。品嚐優質法國菜的同時，搭配珍選佳釀，實乃人生一大樂事，餐廳的兩位老闆具有 35 年賣酒經驗，林林總總的餐酒選擇，滿足愛嗜杯中物之人士。吹水館的甜品同樣出色，推介有鎮店之寶「心太軟朱古力布甸」，以及巧手「梳乎厘」，款款賣相精緻的甜品，全部即叫即造，令人一試難忘。

餐廳總廚具 25 年飲食業經驗，曾任職九龍香格里拉酒店，拿手炮製全方位的創意西餐。光臨吹水館，品嚐酒店級法國美食，享受不能錯過的非凡滋味。

特色『2 人特選晚餐』

海鮮拼盤、暖美國帶子沙律、龍蝦湯/白松露菌忌廉湯、炭燒和牛串燒配薯菜蒜香紅酒汁、燴鮮蝦辣椒香草天使麵配荷蘭汁、心太軟朱古力布甸配芝士餅

星期一至五 特價 HK\$499

星期六、日及公眾假期 特價 HK\$599

* 另設加一服務費。

* 以上資料只供參考，如有任何更改，一切以餐廳發出的資料為準，如有疑問請向有關餐廳查詢。

「吹水館」 查詢電話: 2967 1666 地址:西灣河鯉景灣太康街 55 號地下 GA08-09 號舖

營業時間: 星期一至四 中午 12:00 至凌晨 12:00;

星期五、六及假期前夕 中午 12:00 至凌晨 1:00; 星期日及假期 中午 12:00 至凌晨 12:00

鯉景灣蘇豪東簡介

臨海而建的港島東時尚品味飲食消閒熱點蘇豪東，是由業主嘉華地產多年來積極且花心思的規劃與發展，由市場定位、宣傳策劃，以至活動推廣等均盡心盡力做到最好，並建立了別樹一幟的鮮明形象，令眾多美食愛好者一想到找地方與三五知己消閒暢聚，就必然馬上想起蘇豪東。現在蘇豪東共有二十多間餐廳，包括有:Asagao、Beira Dos Namorados、Beira Rio、Fresh & Fresh Coffee House、Jack's Terrazza Ristorante、Marmalade、Prince Café & Bakery、Villa Bianca、吹水站、吹水館、東堤、囍粵小廚、屋裡廂、中意仿、近水樓台、味自慢、魚日本料理、鯉景軒、梓桐堂及六甲鉄板舍。有關更多蘇豪東的資訊可登入 www.sohoeast.com.hk，網站將會以更快更新的速度為美食愛好者提供第一手飲食情報、蘇豪東推廣活動詳情及一浪接一浪的顧客優惠。

此稿由嘉華地產發出。

記者查詢：歡迎聯絡 嘉華地產市場部 甘小姐 電話: 2960 3324 傳真: 2516 9209
Email: carriekam@kwah.com