

# THEO MISTRAL

— ITALIAN KITCHEN —  
BY THEO RANDALL

## 意大利餐廳 Theo Mistral by Theo Randall 一周年慶典

(香港，2019年3月4日) — 位於海景嘉福洲際酒店的意大利餐廳Theo Mistral by Theo Randall一直努力不懈矢志為饗客帶來傳統而精緻的意大利佳餚。餐廳幕後功臣來自英國的意大利名廚Theo Randall將於3月15日至23日重臨香江，參與餐廳的一周年慶典。Theo為期9日的香港之旅將為餐廳帶來一系列精彩的慶祝活動，包括推出全新**Flash to Theo**三道菜輕盈晚餐(每位港幣\$365)，每晚9時45分起供應。

預覽一周年慶祝活動：

3月15日	Gianni Galiardo 葡萄酒品酒四道菜晚宴
3月16日	一周年早午餐派對
3月16日至31日	一周年五道菜慶祝晚宴
3月17日	周日家庭樂早午餐
3月17日及23日	Theo Randall 廚藝大師班

### **Flash to Theo**三道菜輕盈晚餐

作為一周年慶祝活動的重頭戲，Theo Mistral by Theo Randall即將推出一個全新概念 – Flash to Theo 三道菜輕盈晚餐，每晚9時45分至11時供應(最後落單時間為每晚10時15分)，讓您無論於音樂會或電影放映後均能以優惠格價，享用到名廚特別準備的傳統意大利美饌。每位港幣\$365+10%\*，代表餐廳開幕365日。

菜式網羅名廚Theo的多款精選菜式包括頭盤可選焗意大利芝士椰菜花梳乎厘或蟹肉雲吞海鮮忌廉湯，然後主菜可選兩款餐廳必試自製意大利麵 - 慢煮牛仔肉雲吞炒煙肉牛肝菌、巴馬芝士或素菜雲吞瑞士甜菜、火箭菜、菠菜、淡芝士、巴馬芝士、松子仁、檸檬皮西子牛油汁。最後可由兩款招牌甜品中二選其一為晚餐作結。

\*此優惠不可與其他優惠同時使用並須預先訂座。不適用於酒店指定日子。

## Flash to Theo 三道菜輕盈晚餐

焗意大利芝士椰菜花梳乎厘  
菠菜、忌廉、巴馬芝士  
或  
蟹肉雲吞海鮮忌廉湯

---

慢煮牛仔肉雲吞  
炒煙肉牛肝菌、巴馬芝士  
或  
素菜雲吞  
瑞士甜菜、火箭菜、菠菜、淡芝士、巴馬芝士、  
松子仁、檸檬皮西子牛油汁

---

阿瑪爾菲檸檬撻  
或  
軟朱古力蛋糕配意大利忌廉芝士

## 一周年早午餐派對 – 3月16日

自一年前Theo Mistral by Theo Randall開幕以來，La Dolce Vita周日早午餐一直成為餐廳其中一個特色招牌，由豐富的頭盤至多款海鮮、自家製意大利麵、主菜及甜品，均帶給食客多元化的享受。3月16日由上午11時起，Theo將會舉辦一場豐盛的生日早午餐派對。除了一眾早午餐的主打美食如新鮮即開生蠔、蟹腳、龍蝦及即烤薄餅外，Theo將遠道從英國帶來最新鮮的黑松露烹調**黑松露鴨肉薯糰**。現場更有連串慶祝活動如DJ現場混音送上精彩音樂、為小朋友而設的迷你朱古力薄餅烹飪時間及扭氣球、以及百人同切生日蛋糕等，萬勿錯過。

### 一周年早午餐派對

#### THEO'S 自助頭盤

一系列意大利頭盤、沙律、意大利菜湯以及即烤薄餅

#### 海鮮吧

即開生蠔、海蝦、蜆、青口、蟹腳、海螺、小龍蝦、墨魚沙律、  
海鮮沙律、八爪魚沙律、煙吞拿魚及醃三文魚

#### Theo 精選

燴海鮮飯  
鱸魚、三文魚、魷魚、青口、蜆辣椒、香蒜、蕃茜、意大利番茄  
或  
黑松露鴨肉薯糰

## 主菜

意式香草烤雞腿配紅椒、薯仔及白酒

或

烤澳洲羊鞍

或

香烤意大利野生鱸魚

或

香煎鱈魚配牛肝菌汁

或

焗意大利芝士椰菜花梳乎厘

菠菜、忌廉、巴馬芝士

所有主菜均選用當日由廚師於市場挑選新鮮蔬菜

## 自助精選甜品

香濃咖啡或茶

### **Theo Randall廚藝大師班 – 3月17日及23日**

把握機會與屢獲殊榮的英國名廚Theo Randall學習烹調正宗意大利菜！此大師班讓參加者欣賞Theo怎樣利用最時令食材烹調合時佳餚。Theo將利用他超過20年於世界各地頂級廚房工作的廚藝經驗傳授予參加者。參加者可於大師班後享用四道菜晚宴。

日期：2019年3月17日及23日

時間：下午5時至下午9時 (下午4時30分入場)

費用：港幣\$1,388

參加對象：成人

大師班包括：

- 一杯迎賓意大利汽酒 (Prosecco)
- 與Theo Randall進行一小時的大師烹飪班
- 四道菜晚餐連Bottega餐酒
- Theo的神秘禮物

### **Theo Randall 大師班 4 道菜晚宴**

**Welcome aperitif**

**Prosecco, Bottega, NV**

蟹肉沙律

佛羅倫斯茴香、羅馬椰菜花、黃花苗、撒丁島乾魚子

## Pinot Grigio, Veneto, Bottega, 2017

---

慢煮牛仔肉雲吞  
炒煙肉牛肝菌、巴馬芝士

---

藏紅花薯仔燴海鮮  
虎蝦、鱸魚、帶子、青口  
或  
烤釀珍珠雞  
巴馬火腿、檸檬皮、百里香、忌廉芝士、瑞士甜菜  
意式蒜香多士、牛肝菌、大蘑菇

## Carbernet Sauvignon, Veneto, Bottega, 2017

---

阿瑪爾菲檸檬撻

香濃咖啡或茶  
Theo Mistral by Theo Randall朱古力

### 一周年五道菜慶祝晚宴 – 3月16日至31日

由3月16日晚上起至31日，切勿錯過一系列由名廚Theo精心挑選自Theo Mistral by Theo Randall開幕以來最具代表性的菜式，部分更是菜單上暫時不再提供的菜式，把握此機會享受最正宗的意大利風味。

### 一周年五道菜慶祝晚宴

蟹肉沙律  
佛羅倫斯茴香、羅馬椰菜花、黃花苗、撒丁島乾魚子  
**Prosecco, Bottega, NV**

---

慢煮牛仔肉雲吞  
炒煙肉牛肝菌、巴馬芝士

---

波士頓龍蝦蕃茄燴飯  
蕃茜、辣椒  
**Pinot Grigio, Veneto, Bottega, 2017**

---

藏紅花薯仔燴海鮮  
虎蝦、鱸魚、帶子、青口  
**Chardonnay, Piemonte, Cascina Faletta, 2017**

或  
烤釀珍珠雞  
巴馬火腿、檸檬皮、百里香、忌廉芝士、瑞士甜菜  
意式蒜香多士、牛肝菌、大蘑菇

**Nebbiolo, Langhe Piemonte, Sylla Sebaste, 2014**

---

阿瑪爾菲檸檬撻  
或  
軟朱古力蛋糕配意大利忌廉芝士  
**Giovanni Dri, Il Roncat, Friuli, Ramandolo, 2012**

香濃咖啡或茶  
Theo Mistral by Theo Randall 朱古力

每位港幣\$888  
配特選餐酒 4 杯: 每位港幣\$328  
最少兩位用  
須另加一服務費



生日早午餐頭盤



早午餐即開生蠔



藏紅花薯仔燴海鮮虎蝦、鱸魚、帶子、青口



慢煮牛仔肉雲吞炒煙肉牛肝菌



英國名廚 Theo Randall

- 完 -

### **關於 Theo Mistral by Theo Randall**

主打正宗的經典意大利菜式，意大利餐廳 Theo Mistral by Theo Randall 旨在將充滿活力的意式滋味帶到香港。在英國頂級名廚 Theo Randall 的帶領下，餐廳正式落戶海景嘉福洲際酒店。憑藉精心炮製的高質素意大利菜餚，Theo Mistral by Theo Randall 引領食客踏上最迷人的意大利美食之旅，保證為食客的味蕾帶來前所未有的享受。

地址	香港九龍尖沙咀東部麼地道 70 號海景嘉福洲際酒店 B2 層	
電話	+852 2731 2870	
營業時間	星期一至六	午市： 中午 12 時至下午 3 時 晚市： 晚上 6 時 30 分至 11 時
	星期日	午市： 上午 11 時至下午 3 時 晚市： 晚上 6 時至 11 時
收費	<u>一周年生日早午餐</u> 成人 港幣\$688 小童 (4 至 11 歲) 港幣\$388 連無限添加 Bellini、意大利汽酒(Prosecco)、指定白酒及紅酒 - 港幣\$138 連無限添加汽水、果汁及雜果賓治 *所有價目須另收加一服務費	

### **關於海景嘉福洲際酒店**

作為洲際酒店集團成員，海景嘉福洲際酒店為國際五星級酒店，座落於繁華尖沙咀東部的購物、商業及娛樂活動的中心。酒店位置優越，坐擁壯麗迷人的維多利亞港景致，酒店備有 572 間設計豪華的客房及套房，其中半數房間可飽覽到維多利亞港醉人景色及璀璨的香港晝夜美景。酒店往來各區交通便捷，毗鄰為世界著名的天星小輪碼頭，港鐵及往來內地的廣九城際直通車更是近在咫尺。酒店亦提供免費接駁巴士服務前往香港最大的購物商場海港城。

海景嘉福洲際酒店設有多間具備世界級水準的餐廳，包括由提供環球美饌自助餐的海景咖啡廊、屢獲殊榮的梁輝雄師傅所主理之正宗粵菜食府－海景軒、為饕客呈獻高質素意大利菜餚的 Theo

Mistral by Theo Randall，以及香港威士忌藏量之冠的威士忌國度－Tiffany's 紐約吧。酒店備有完善的會議及宴會設施，是籌辦各類型活動或會議的理想場地。

有關海景嘉福洲際酒店之詳細資料，請瀏覽: [www.hongkong.intercontinental.com](http://www.hongkong.intercontinental.com)

**傳媒查詢，請聯絡：**

鄭穎然 (Peggy Cheng)

傳訊總監 [peggy.cheng@icgrandstanford.com](mailto:peggy.cheng@icgrandstanford.com)

廖宏軒 (Clarence Liu)

助理傳訊經理 [clarence.liu@icgrandstanford.com](mailto:clarence.liu@icgrandstanford.com)

直線電話：

(852) 2731 2879

網址：

[www.hongkong.intercontinental.com](http://www.hongkong.intercontinental.com)