



時代生活集團

The Lifestyle Group

即時發佈

新聞稿

「ClubONE 年宵美食情人節」 平民價嘆三星米芝蓮「廚魔」分子料理

(香港, 2015 年 1 月 28 日) ClubONE 會所 1 号承繼去年的成功, 以歷史高價 57 萬再次投得維園年宵最大之熟食攤位, 烹調「超班」中西美食向廣大市民送上驚喜及祝福!

平民價嘆「廚魔」分子料理

去年, 我們非常榮幸邀得連續兩屆榮獲三星米芝蓮星級大廚「廚魔」梁經倫先生擔任熟食攤位的評審及顧問, 挑選十大美食, 讓過百萬市民食指大動。今年, 「廚魔」積極把其親自主理的分子料理「蘿蔔糕 Baby Food」帶到年宵, 其作品以創新見稱, 讓市民以嶄新的形態品嚐中國傳統賀年糕點, 除玩味十足外, 也是感官上的另一番體驗! 此魔法料理更會以低於成本價\$20 作每天限量發售, 誓要玩轉年宵, 成為史上最別開生面的年宵創意料理。

升「呢」高檔中西美饌

作為高級婚宴及餐飲集團, ClubONE 會所 1 号去年突破傳統, 以成本價售出逾 4 萬份鮑魚、鮑翅及燕窩等高檔中式美饌, 吸引大批市民「爭食」, 好評如潮。今年, ClubONE 繼續其大膽作風, 不計成本炮製「超班」美食, 市民除可以平民價\$40 豪食六頭鮑, 還可以\$20 品嚐烤肋骨配紫椰菜等高級西式美饌歡渡情人節。

(有關年宵美食推介及詳情, 請參考 P.3)

「KISS KISS」發放甜蜜正能量

鑑於今年維園年宵將是情人節情侶的必到熱點, ClubONE 會所 1 号與知名影音品牌 SONY 合作, 於場內大玩「ClubONE x SONY Selfie KISS KISS Valentine」, 邀請情侶利用由 ClubONE 會所 1 号提供, SONY 最新型號 KW11「自拍神器」即場自拍留下甜蜜回憶, 參加者除可即場獲得別注版可口可樂乙罐外, ClubONE 會所 1 号更將於每天抽出一位幸運兒獲得 SONY KW11「自拍神器」乙部, 獎品總值逾 4 萬元! 此外, 凡於維園年宵期間到「ClubONE 年宵美食情人節」活動網頁(www.clubone.com.hk/cny2015)登記, 即可免費獲得 3 個月 ClubDining 餐飲會籍, 於 ClubONE 會所 1 号全線高級食府盡享 7 折優惠, 與廣大市民一起皆大歡喜迎羊年!

(活動網頁將於 2 月 4 日啟用, 詳情可瀏覽「Clubone 會所 1 号」Facebook 專頁)

剩食回收傳暖意

ClubONE 會所 1 号作為「會所式婚宴」的創辦品牌, 經營策略一直以快樂為本,

對關心社會事務及履行社會責任不遺餘力。因此，今年品牌亦會繼續與非牟利機構「環保熊貓」合作，收集每天的剩食與弱勢社群共享，讓關愛遍佈全港，於寒冬獻上一絲暖意。

關於 ClubONE 會所 1 号

ClubONE 匯聚全港特色婚宴場地，適合舉辦各類中西式婚宴酒席、雞尾酒會、午間證婚盛會。加上完美婚宴配套及主題婚宴佈置，在卓越的婚禮統籌團隊安排下，為各新人締造非凡婚宴。旗下 10 個宴會場地分別為私人會所九龍半山、九龍東、銀灘、淺水灣、科學園、郵輪堤岸、博藝會、萬濤、德藝會及主題餐廳西港城·大舞臺，位處香港及九龍中心地段，位置優越，交通便利。由富麗堂皇、型格時尚的宴會餐廳，以至古典醉人的百年古堡，一應俱全。

ClubONE 會所 1 号歷年獲得獎項

- ✓ 2013 年「香港服務名牌」
- ✓ 2014 年 新婚生活易新人至愛酒樓婚宴 - 港島西區：會所1号西港城·大舞臺（第7度榮獲）
- ✓ 2014 年 新婚生活易新人至愛新酒樓婚宴：會所1号·郵輪堤岸（第2度榮獲）



關於「廚魔」梁經倫先生

「廚魔」梁經倫(Alvin Leung)來自香港，英國出世，多倫多長大的著名米芝蓮重量級名廚。Alvin 本是一名工程師，年過 40 才決定開餐廳，雖然沒受過任何正統廚藝的訓練，卻成為創意無限的天才廚師，屢次獲選米芝蓮星級名廚，其開設的 BO Innovation 更成為首摘 3 星的港廚餐廳。另外 Alvin 瀟灑的外型也使他有「搖滾名廚」的封號！

傳媒查詢：

聯絡人： 陳安妤 (Catherine Chan)
聯絡電話： (852) 3426 9005/ 9253 0272
電郵： catherinechan@lifestylegroup.com.hk

聯絡人： 林珮君 (Carman Lam)
聯絡電話： (852) 2620 9397/ 6533 2738
電郵： carmanlam@lifestylegroup.com.hk

「ClubONE 年宵美食情人節」
推介美食

| 照片 | 食物名稱 | 售價 (HK\$) | 簡介 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------|-------------------------------------------------------------|
|  | 蠔皇鮑魚 | \$40/份 | 經蠔皇汁慢火熬製後，精華完全滲透於鮑魚之中，肉厚富咬感，可配上乾身順口的美酒 |
|  | 清酒鮑魚 | \$40/份 | 跟蠔皇鮑魚一樣選用六頭鮑。清酒慢煮散發陣陣甜香，把鮑魚的鮮味昇華 |
|  | 花膠雞煲翅 | \$35/份 | 翅質彈牙，翅湯奶白，熬煮四小時而成，湯汁鮮白濃郁，豐富的膠質養顏美容。湯底火候熬得足時間，真材實料，鮮味十足，絕不欺場 |
|  | 烤肋骨配紫椰菜 | \$20/條 | 牛肋排油花分布均勻，再經慢煮至緊熟以保留最多肉汁，賣相吸引讓人垂涎欲滴 |