

新聞稿

即時發佈

您有得揀！ 百元自製「ClubONE 分子情人節餐」

(香港，2015 年 2 月 12 日) 維園年宵明天開鑼，ClubONE 會所 1 号連續第二年以歷史高價 57 萬再次投得最大熟食攤位，繼續投資過百萬，為廣大情侶炮製高檔中西分子情人節餐甜蜜迎羊年！

百元自製分子情人節餐

去年，ClubONE 會所 1 号以成本價售出超過 4 萬隻八頭蠔皇鮑魚，成為年宵一時熱話。今年，我們決定「加碼」，繼續以**成本價\$40 售賣六頭蠔皇及清酒巨鮑**，更把數量激增至 10 萬隻，讓廣大市民亦能平吃高檔美食！為配合今年年宵遇上西方情人節，ClubONE 會所 1 号還推出多款西式美食，其中包括深得食客喜愛，於 ClubONE 淺水灣獨家供應的烤肋骨配紫椰菜 (\$20)。情侶更終不用硬食數百元情人節套餐，於年宵可以**百元自製包括鮑魚、雞煲翅、分子料理及甜品等高檔情人節餐**，與愛侶豪食「撐檯腳」。

(有關推介美食及「百元分子情人節餐」配搭，請參考 P.3-4)

「廚魔」首天親自上陣炮製分子料理

有「廚魔」之稱，連續 2 年榮獲三星米芝蓮的梁經倫大廚繼去年擔任顧問後，今年繼續支持 ClubONE 會所 1 号，積極把其分子料理「**富貴分子蘿蔔糕**」帶到年宵，更於首天親身即場炮製：

日期：2015 年 2 月 13 日 (五)

時間：15:00 – 18:00

地點：維園糖街入口最大熟食攤位

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。

「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！

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

聯絡人： 陳淑君 (Pat Chan)
聯絡電話： (852) 2620 9362/ 6509 9659
電郵： patchan@lifestylegroup.com.hk

ClubONE 會所 1 号
推介美食

照片	食物名稱	售價 (HK\$)	簡介
	蠔皇鮑魚 (六頭)	\$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 (六頭)	\$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

「百元分子情人節餐」

關於「富貴分子蘿蔔糕」



售價 (HK\$): \$20

簡介: 以精美限量玻璃器皿盛載，採用風乾三日的鮑魚粉、自家臘味鵝肝醬、黑松露粒及自家製蘿蔔糕泡沫製成，口感幼滑，齒頰留香，實屬本年維園年宵驚喜之作！

建議配搭:

1) 分子情人全餐 (\$95)

- 餐湯：花膠雞煲翅 (\$35)
- 前菜：富貴分子蘿蔔糕 (\$20)
- 主菜：烤肋骨配紫椰菜 (\$20)
- 甜品：芒果布丁/豆腐奶凍 (\$20)

2) 矜貴之選 (\$95) :

- 蠔皇鮑魚/清酒鮑魚 (\$40)
- 富貴分子蘿蔔糕 (\$20)
- 花膠雞煲翅 (\$35)

3) 飽肚抵食之選 (\$100) :

- 蠔皇鮑魚/清酒鮑魚 (\$40)
- 富貴分子蘿蔔糕 (\$20)
- 糯米飯 (\$20)
- 飲品 (\$20)