

新闻稿 – 即时发布

The Continental 以全新面貌揭幕

新任行政总厨 Graham Long 呈献欧陆美饌

奕居重新打造精致舒适的装潢、焕然一新的菜单及静谧的户外花园



香港，**2021 年 9 月 1 日** – 位于太古广场的人气餐厅 The Continental 将于 9 月 6 日载誉归来，由以奕居策划及管理的全新面貌，为客人带来精彩难忘的美食体验。

The Continental 的全新形象由 Nude Design 的 Natasha Usher 精心打造，提升户外用餐环境，配合新任行政总厨 Graham Long 以经典菜式为灵感的时令菜单，让客人在这家人气餐厅雅致轻松的氛围下，享用一如既往的贴心餐饮服务。



Graham 发挥匠心创意，设计全新菜单，适合商务午餐、约会之夜、以至早午餐、套餐及单点晚餐，配合新酒吧引人注目的设计，创作出令人回味的佐酒美食。

Graham 擅于烹调清爽的现代法式料理，菜式融合其故乡英格兰及亚洲风味，他累积超过 20 年的丰富经验，曾于多家享誉全球的米芝莲星级餐厅任职，包括伦敦的 Gordon Ramsay、Pied à Terre 及 Elystan Street。

奕居总经理 Kristina Snaith-Lense 表示：「在新任行政总厨 Graham Long 及餐饮总监 Jonathan Jones 的得力领导下，换上崭新面貌的 The Continental 将继续积极发展。我们热切呈献 Graham 精美简洁的菜式，希望能为客人带来再三回味的时令佳肴，配合 Jonathan 有条不紊的亲切服务理念，体现奕居的待客之道。期待在 The Continental 欢迎客人，展现优雅舒适的新装潢，以及全年开放的户外花园。」



Graham 指出：「香港客人对食物素质要求甚高，而且见识广博，追求真正的美食，因此 The Continental 不会卖弄花巧，而是着重烹调美味的菜式，挑选本地上等时令食材，以历久常新的配搭，为客人呈献精致可口的佳肴。」



新菜单品种众多，包括港币\$298 的午市套餐，菜式有布拉塔芝士配油浸茴香、桃子及罗勒，主菜是香煎白鲷鱼配青豆及柠檬牛油沙律。周末早午餐则提供多款诱人主菜，例如 Merguez 香肠烤饼，配上腰果鹰嘴豆酱、炭烧洋葱及辣椒酱，风味十足。单点菜式包括原种西红柿配羊奶芝士、澳洲羊排配烟熏茄子，客人亦可选择以 Josper Grill 烤炉烤制的上等牛排。此外，各款精心烹调的海鲜和鱼类、意粉和沙律亦尽显 The Continental 的卓越心思，多款甜品令人目不暇给，包括巴斯克芝士蛋糕配樱桃，以及冻椰子米布丁配新鲜芒果。The Continental 的菜单提供纯素食、素食及满足客人不同用餐需要的菜式。



优化后的热带花园，绿意盎然，配备大型太阳伞，客人可全年在此写意品尝各款美食。改装后的酒吧将调配风格独特的鸡尾酒，例如 The Continental 的招牌马天尼及血腥玛丽，而侍酒师 Arthur Aronov 则设计了一个涵盖多款名酒的葡萄酒单，口感清爽怡人。

香港设计顾问公司 Nude Design 特别为这个项目注入新的设计元素：崭新的大门以槽纹玻璃制成的招牌作装饰，抢眼夺目，配合餐厅内以皮革覆盖的支柱、白色抛光大理石、深朱古力色木饰面及铁锈红皮革，营造亲切温暖的气氛。主用餐区用色为充满玩味的蓝绿色、炭蓝色及暖灰色，U 形卡座上挂上 Miguel Vallinas 的作品，更添时尚。

营业时间

午餐 | 星期一至五 下午 12 时至 2 时 30 分

早午餐 | 星期六及日 上午 11 时至下午 2 时 30 分

晚餐 | 每日 晚上 6 时至 10 时

酒吧 | 星期一至五 下午 12 时至晚上 11 时，星期六及日 上午 11 时至晚上 11 时

www.thecontinentalhongkong.com

@UpperHouse_HKG @TheContinentalHK #EuropeanInspiredDining
#TheContinentalHK #TheUpperHouse #TheHouseCollective #SwireHotels



- 完 -

下载高清图片，请[按此](#)。

关于奕居

奕居由屡获殊荣的建筑师傅厚民设计，流露低调的奢华，为客人提供高度个性化服务。The Upper House 象征「Upward Journey」，远离都市喧嚣。「奕居」的「奕」有高大，盛美之意，体现英文名字中「Upper」的含义。同时「奕居」与「宜居」在普通话读法上有谐音，「宜居」有「合适居所」的意思。奕居的设计巧妙地利用天然素材、独特的雕刻品及原创艺术品，打造充满亚洲设计韵味的宁静居所。奕居的 117 间客房坐拥醉人的维多利亚港海景或优雅城市景观，包括 21 间套房及 2 间顶层套房，面积由 730 平方尺 (68 平方米) 起，为香港之冠。The Lawn 彷如城市绿洲，客人可在此享受特制鸡尾酒，或投入免费的健体班，舒展身心。Sky Lounge 设有壁炉，气氛温馨亲切，全日提供多款餐饮及鸡尾酒，更是奕居主办的著名分享会 Up Close 场地。Salisterra 由来自伦敦的米芝莲星级主厨 Jun Tanaka 掌舵，灵感源自地中海的丰沛色彩和万千风味，洋溢温暖的人文气息，犹如升华的法式小餐馆。The Continental 位于太古广场，启发自欧陆式咖啡厅，布置优雅舒适，服务亲切，菜式以经典配搭为基调，静谧的户外花园全年开放。四家居舍系列之一的奕居，位于港岛区金钟的太古广场 — 汇聚商业、购物及酒店的多元化顶级综合商业中心。

www.thehousecollective.com

关于居舍系列

居舍系列品牌是一系列精心设计的个性化酒店，特点各异。位于北京的瑜舍、香港的奕居、成都的博舍和上海的镛舍均致力为有品位的旅客打造独特、亲切及个性化高尚旅游体验。每一家居舍系列各具特色，设计匠心独运，展示高雅氛围并提供无与伦比的独特住宿体验。

www.thehousecollective.com



THE UPPER HOUSE
HONG KONG
奕居

如需更多信息，请联繫：

Jacqueline Matthews

传讯总监

电话：+852 3968 1023

电邮：jacquelinematthews@swirehotels.com

Lili Chu

传讯经理

电话：+852 3968 1198

电邮：lilichu@swirehotels.com