

新聞稿 – 即時發佈

The Continental 以全新面貌揭幕

新任行政總廚 Graham Long 呈獻歐陸美饌

奕居重新打造精緻舒適的裝潢、煥然一新的菜單及靜謐的戶外花園



香港，2021年9月1日 – 位於太古廣場的人氣餐廳 The Continental 將於9月6日載譽歸來，由以奕居策劃及管理的全新面貌，為客人帶來精彩難忘的美食體驗。

The Continental 的全新形象由 Nude Design 的 Natasha Usher 精心打造，提升戶外用餐環境，配合新任行政總廚 Graham Long 以經典菜式為靈感的時令菜單，讓客人在這家人氣餐廳雅緻輕鬆的氛圍下，享用一如既往的貼心餐飲服務。



Graham 發揮匠心創意，設計全新菜單，適合商務午餐、約會之夜、以至早午餐、套餐及單點晚餐，配合新酒吧引人注目的設計，創作出令人回味的佐酒美食。

Graham 擅於烹調清爽的現代法式料理，菜式融合其故鄉英格蘭及亞洲風味，他累積超過 20 年的豐富經驗，曾於多家享譽全球的米芝蓮星級餐廳任職，包括倫敦的 Gordon Ramsay、Pied à Terre 及 Elystan Street。

奕居總經理 Kristina Snaith-Lense 表示：「在新任行政總廚 Graham Long 及餐飲總監 Jonathan Jones 的得力領導下，換上嶄新面貌的 The Continental 將繼續積極發展。我們熱切呈獻 Graham 精美簡潔的菜式，希望能為客人帶來再三回味的時令佳餚，配合 Jonathan 有條不紊的親切服務理念，體現奕居的待客之道。期待在 The Continental 歡迎客人，展現優雅舒適的新裝潢，以及全年開放的戶外花園。」



Graham 指出：「香港客人對食物質素要求甚高，而且見識廣博，追求真正的美食，因此 The Continental 不會賣弄花巧，而是著重烹調美味的菜式，挑選本地上等時令食材，以歷久常新的配搭，為客人呈獻精緻可口的佳餚。」



新菜單品種眾多，包括港幣\$298 的午市套餐，菜式有布拉塔芝士配油浸茴香、桃子及羅勒，主菜是香煎白鯛魚配青豆及檸檬牛油沙律。週末早午餐則提供多款誘人主菜，例如 Merguez 香腸烤餅，配上腰果鷹嘴豆醬、炭燒洋蔥及辣椒醬，風味十足。單點菜式包括原種番茄配羊奶芝士、澳洲羊排配煙熏茄子，客人亦可選擇以 Josper Grill 烤爐烤製的上等牛排。此外，各款精心烹調的海鮮和魚類、意粉和沙律亦盡顯 The Continental 的卓越心思，多款甜品令人目不暇給，包括巴斯克芝士蛋糕配櫻桃，以及凍椰子米布丁配新鮮芒果。The Continental 的菜單提供純素食、素食及滿足客人不同用餐需要的菜式。



優化後的熱帶花園，綠意盎然，配備大型太陽傘，客人可全年在此寫意品嚐各款美食。改裝後的酒吧將調配風格獨特的雞尾酒，例如 The Continental 的招牌馬天尼及血腥瑪麗，而侍酒師 Arthur Aronov 則設計了一個涵蓋多款名酒的葡萄酒單，口感清爽怡人。

香港設計顧問公司 Nude Design 特別為這個項目注入新的設計元素：嶄新的大門以槽紋玻璃製成的招牌作裝飾，搶眼奪目，配合餐廳內以皮革覆蓋的支柱、白色拋光大理石、深朱古力色木飾面及鐵銹紅皮革，營造親切溫暖的氣氛。主用餐區用色為充滿玩味的藍綠色、炭藍色及暖灰色，U 形卡座上掛上 Miguel Vallinas 的作品，更添時尚。

營業時間

午餐 | 星期一至五 下午 12 時至 2 時 30 分

早午餐 | 星期六及日 上午 11 時至下午 2 時 30 分

晚餐 | 每日 晚上 6 時至 10 時

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

www.thecontinentalhongkong.com

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



- 完 -

下載高清圖片，請[按此](#)。

關於奕居

奕居由屢獲殊榮的建築師傅厚民設計，流露低調的奢華，為客人提供高度個性化服務。The Upper House 象徵「Upward Journey」，遠離都市繁囂。「奕居」的「奕」有高大，盛美之意，體現英文名字中「Upper」的含義。同時「奕居」與「宜居」在普通話讀法上有諧音，「宜居」有「合適居所」的意思。奕居的設計巧妙地利用天然素材、獨特的雕刻品及原創藝術品，打造充滿亞洲設計韻味的寧靜居所。奕居的 117 間客房坐擁醉人的維多利亞港海景或優雅城市景觀，包括 21 間套房及 2 間頂層套房，面積由 730 平方尺 (68 平方米) 起，為香港之冠。The Lawn 彷如城市綠洲，客人可在此享受特製雞尾酒，或投入免費的健體班，舒展身心。Sky Lounge 設有壁爐，氣氛溫馨親切，全日提供多款餐飲及雞尾酒，更是奕居主辦的著名分享會 Up Close 場地。Salisterra 由來自倫敦的米芝蓮星級主廚 Jun Tanaka 掌舵，靈感源自地中海的豐沛色彩和萬千風味，洋溢溫暖的人文氣息，猶如昇華的法式小餐館。The Continental 位於太古廣場，啟發自歐陸式咖啡廳，佈置優雅舒適，服務親切，菜式以經典配搭為基調，靜謐的戶外花園全年開放。四家居舍系列之一的奕居，位於港島區金鐘的太古廣場 — 匯聚商業、購物及酒店的多元化頂級綜合商業中心。

www.thehousecollective.com

關於居舍系列

居舍系列品牌是一系列精心設計的個性化酒店，特點各異。位於北京的瑜舍、香港的奕居、成都的博舍和上海的鑄舍均致力為有品位的旅客打造獨特、親切及個性化高尚旅遊體驗。每一家居舍系列各具特色，設計匠心獨運，展示高雅氛圍並提供無與倫比的獨特住宿體驗。

www.thehousecollective.com



THE UPPER HOUSE
HONG KONG
奕居

如需更多資訊，請聯繫：

Jacqueline Matthews

傳訊總監

電話：+852 3968 1023

電郵：jacquelinematthews@swirehotels.com

Lili Chu

傳訊經理

電話：+852 3968 1198

電郵：lilichu@swirehotels.com