



THE UPPER HOUSE
HONG KONG
奕居

新闻稿 - 即时发布

奕居呈献手工芝士美酒 Pop-By C'est Cheese – The House Cheeserie

香港，2020年9月14日 - 奕居的全新 Pop-By 店 C'est Cheese – The House Cheeserie 呈献手工芝士及美酒，特意挑选家庭式农场出品，让客人在户外绿色空间 The Lawn 轻松自在的氛围下，品尝高质美食。

奕居餐饮总监 Yvonne Cheung 表示：「我们发现客人看见丰富的手工芝士拼盘时，总会眼前一亮。我们同样热爱芝士，希望为客人带来喜悦，制造机会让他们和好友共聚分享美酒芝士。」

芝士种类每周转换，严选来自法国、意大利、瑞士及荷兰的匠人出品，酒单由屡获殊荣的首席品酒师 Leo Au 精心设计，不时更新，选出口味独特的佳酿，配搭芝士，令人回味。

瑞士芝士 Vacherin Fribougeois 以传统工艺制作，经过陈化成熟，口感丰富，入口即融，散发出坚果味的奶香和淡淡酸味。Leo 一反传统，建议配搭七贤山之霞有气浊酒，由于未经滤过，刻意留下的酒粕更显绵滑，轻盈的气泡化开芝士的醇厚。意大利芝士 Taleggio 来自伦巴底贝加莫地区，经过 100 天的成熟，比要求多上近三倍时间，香气浓郁，质感柔软湿润，咬上一口便会感受到一浪浪的味觉冲击。Leo 建议配以法国汝拉的普萨 (Poulsard) 红酒，同样具有多重层次，相映成趣。

芝士拼盘三款港币\$275，五款港币\$475，七款港币\$675。每日下午 5 时至 7 时，客人更可半价享受指定瓶装美酒。

C'est Cheese – The House Cheeserie

星期二至日 | 下午 5 时至 11 时 (因应政府规例调整)

奕居 6 楼

香港金钟道 88 号太古广场

如欲了解详情，请致电 Café Gray Deluxe (852) 3968 1106，电邮 info@cafegrays.com 或前往 www.upperhouse.com。

@UpperHouse_HKG

#CafeGrayDeluxe #CestCheese #TheHouseCheeserie #HousePopUp

#TheUpperHouse #TheHouseCollective #SwireHotels



THE UPPER HOUSE
HONG KONG
奕居

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 仿如城市绿洲，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。Café Gray Deluxe 的设计灵感源自旧巴黎豪华咖啡厅，位于 49 楼，俯瞰维港，主力挑选有机时令材料，烹调现代欧陆美馔。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。四家居舍系列之一的奕居，于 2019 年庆祝开业十周年。

关于太古酒店

太古酒店的成立，是为进一步于香港、中国内地及美国拓展旗下居舍系列和东隅两个酒店品牌的业务发展。每间酒店突破常规的风格，为追求个性、品味及贴心服务的旅客呈献高格调的独特体验。



THE UPPER HOUSE
HONG KONG
奕居

居舍系列是精心设计的高度个人化酒店，特点因地理位置而异，首先于 2008 年在北京开设瑜舍，随后有香港奕居、成都博舍，以及最新在 2018 年开幕的上海镛舍。而东隅则是一个充满时尚生活品味的休闲式商务酒店品牌，强调工作与生活的平衡，分别有香港东隅、北京东隅和迈阿密东隅。

如需更多信息，请联络：

Jacqueline Matthews

传讯总监

奕居

电话： +852 3968 1023

电邮： jacquelinemathews@swirehotels.com

Lili Chu

助理传讯经理

奕居

电话： +852 3968 1198

电邮： lilichu@swirehotels.com