



新闻稿 – 即时发布

奕居支持本地品牌 与 Cookie Department 携手呈献 Pop-Up 及 Café Gray Deluxe 英式下午茶

香港，2020年5月4日 – 奕居支持本地品牌，与 Cookie Department 携手合作，呈献 Pop-up 及 Café Gray Deluxe 英式下午茶。由即日起至8月30日，Cookie Department 将于 Pop-Up 内推出经典美式曲奇外，更有热受追捧的限定口味。

Cookie Department 于2018年由在美国长大的 Wil Fang 创办，他有感香港缺乏传统美式糕点，便引入美式曲奇，将充满童年回忆的美食带到香港。Cookie Department 由 Instagram 网店起步，外脆内软而里层香糯的曲奇，广受欢迎，掀起一番风潮。

奕居餐饮总监 Yvonne Cheung 表示：「这次和 Cookie Department 合作，牵起了我们快乐的童年回忆。与同为香港品牌的 Cookie Department 携手，为客人带来充满玩味、真致优质的美食，令人雀跃！」

Cookie Department 创办人 Wil Fang 说：「我一直以来都很喜欢太古酒店，十分欣赏他们服务顾客时的细心和专注。今次有幸与奕居合作，并与 Café Gray Deluxe 的团队携手设计菜单，一拍即合。」

Cookie Department Pop-Up, 6楼 – 即日起至8月30日

除了布朗尼夹心朱古力曲奇、花生酱曲奇和彩糖曲奇等一系列经典口味外，Cookie Department 更特别为今次的 Pop-Up 设计多款限定原创口味，不定期供应，包括特别为奕居创作的 Earl “Gray” 伯爵茶夹心曲奇。除曲奇外，Cookie Department 更供应咖啡及柠檬特饮，客人可在炎炎夏日，于 The Lawn 的翠绿景致包围下，品尝充满份量，拳头般大小的曲奇。Pop-Up 店每日于早上11时至晚上7时营业，曲奇数量有限，售完即止。

Cookie Department 在5月4日，开业两周年及星球大战日同日，为 Pop-Up 隆重揭幕，并推出「尤达 Baby」限定曲奇庆祝。



THE UPPER HOUSE
HONG KONG
奕居



Café Gray Deluxe x Cookie Department 英式下午茶 – 6月1日至7月31日

Café Gray Deluxe 及 Cookie Department 破天荒携手推出英式下午茶，爱甜一族可以一次获得双重满足，品味 Cookie Department 的 Earl “Gray” 伯爵茶夹心曲奇、Sabatino 黑松露芝士松饼及迷你红丝绒杯子蛋糕配忌廉芝士糖霜，并细味 Café Gray Deluxe 的黑蒜牛肉泡芙、椰香柚子蛋糕及蜜桃云呢拿慕丝等精致茶点。

Café Gray Deluxe x Cookie Department 英式下午茶于 6 月 1 日至 7 月 31 日，下午 3 时 30 分至 5 时 30 分供应。每位港币\$285，两位港币\$480，包括 illy 咖啡或 Jing Tea 一杯。凡以「TUHCookieDPT」代码预订，更可额外获赠 Cookie Department 送出的小礼物一份。数量有限，送完即止。

如需预订，请致电 Café Gray Deluxe (852) 3968 1106，电邮 info@cafegrayhk.com 或前往 www.upperhouse.com。

以上价目附 10% 服务费

@UpperHouse_HKG @cookie.dpt

#TUHCookieDPT #CafeGrayDeluxe #ThisView #FoodHeaven

#HousePopUp

#TheUpperHouse #TheHouseCollective #SwireHotels



THE UPPER HOUSE
HONG KONG
奕居



下载高清图片，请[按此](#)。



Cookie Department Pop-Up



Cookie Department Pop-Up



Cookie Department 经典美式曲奇



The Lawn



THE UPPER HOUSE
HONG KONG
奕居



Café Gray Deluxe x Cookie Department
英式下午茶



Café Gray Deluxe x Cookie Department
英式下午茶



Café Gray Deluxe x Cookie Department
英式下午茶



Café Gray Deluxe



THE UPPER HOUSE
HONG KONG
奕居



关于 Cookie Department

Cookie Department (DPT) 源于创办人 Wil Fang 对家的思念。Wil 在 2019 年由纽约搬到香港，纵然香港多元化文化令他着迷，但他有感香港缺乏传统美式糕点，便引入美式曲奇，将充满童年回忆的美食带到香港。Wil 本来从事时装、科技、生活时尚的业务，于 2017 年在台北创立 Coffee Department，客人可以在此购买时尚产品的同时，品尝咖啡和家庭式曲奇。这些曲奇旋即大受台北人和旅客追捧，Wil 长期来往台北和香港两地，在 2018 年的春天成立 Cookie DPT，成为炙手可热的风潮，于香港美酒佳肴巡礼、糖厂街市集及 PMQ 市集集中迅速售罄。Cookie DPT 严选优质食材，每天新鲜焗制各种曲奇，每块曲奇重 130 克，外脆内软，里层香糯。

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，体现英文名称中「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，或投入免费的健身班，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，烹调现代欧陆美馐。奕居位于港岛区金钟的太古广场一汇聚商业、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。

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。



THE UPPER HOUSE
HONG KONG
奕居



如需更多信息，请联络：

Jacqueline Matthews

传讯总监

奕居

电话： +852 3968 1023

电邮： jacquelinematthews@swirehotels.com

Lili Chu

助理传讯经理

奕居

电话： +852 3968 1198

电邮： lilichu@swirehotels.com