



新聞稿 – 即時發佈

奕居支持本地品牌 與 Cookie Department 聯手呈獻 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，與 Cookie Department 攜手合作，呈獻 Pop-up 及 Café Gray Deluxe 英式下午茶。由即日起至8月30日，Cookie Department 將於 Pop-Up 內推出經典美式曲奇外，更有熱受追捧的限定口味。

Cookie Department 於2018年由在美國長大的 Wil Fang 創辦，他有感香港缺乏傳統美式糕點，便引入美式曲奇，將充滿童年回憶的美食帶到香港。Cookie Department 由 Instagram 網店起步，外脆內軟而裡層煙煙韌韌的曲奇，廣受歡迎，掀起一番風潮。

奕居餐飲總監 Yvonne Cheung 表示：「這次和 Cookie Department 合作，牽起了我們快樂的童年回憶。與同為香港品牌的 Cookie Department 攜手，為客人帶來充滿玩味、真致優質的美食，令人雀躍！」

Cookie Department 創辦人 Wil Fang 說：「我一直以來都很喜歡太古酒店，十分欣賞他們服務顧客時的細心和專注。今次有幸與奕居合作，並與 Café Gray Deluxe 的團隊聯手設計菜單，一拍即合。」

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

除了布朗尼夾心朱古力曲奇、花生醬曲奇和彩糖曲奇等一系列經典口味外，Cookie Department 更特別為今次的 Pop-Up 設計多款限定原創口味，不定期供應，包括特別為奕居創作的 Earl “Gray” 伯爵茶夾心曲奇。除曲奇外，Cookie Department 更供應咖啡及檸檬特飲，客人可在炎炎夏日，於 The Lawn 的翠綠景致包圍下，品嚐充滿份量，拳頭般大小的曲奇。Pop-Up 店每日於早上11時至晚上7時營業，曲奇數量有限，售完即止。

Cookie Department 在5月4日，開業兩週年及星球大戰日同日，為 Pop-Up 隆重揭幕，並推出「尤達 Baby」限定曲奇慶祝。



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 破天荒聯手推出英式下午茶，愛甜一族可以一次獲得雙重滿足，品味 Cookie Department 的 Earl “Gray” 伯爵茶夾心曲奇、Sabatino 黑松露芝士鬆餅及迷你紅絲絨杯子蛋糕配忌廉芝士糖霜，並細味 Café Gray Deluxe 的黑蒜牛肉泡芙、椰香柚子蛋糕及蜜桃雲呢拿慕絲等精緻茶點。

Café Gray Deluxe x Cookie Department 英式下午茶於 6 月 1 日至 7 月 31 日，下午 3 時 30 分至 5 時 30 分供應。每位港幣\$285，兩位港幣\$480，包括 illy 咖啡或 Jing Tea 一杯。凡以「TUHCookieDPT」代碼預訂，更可額外獲贈 Cookie Department 送出的小禮物一份。數量有限，送完即止。

如需預訂，請致電 Café Gray Deluxe (852) 3968 1106，電郵 info@cafegrayhk.com 或前往 www.upperhouse.com。

以上價目附 10% 服務費

@UpperHouse_HKG @cookie.dpt

#TUHCookieDPT #CafeGrayDeluxe #ThisView #FoodHeaven

#HousePopUp

#TheUpperHouse #TheHouseCollective #SwireHotels



THE UPPER HOUSE
HONG KONG
奕居



下載高清圖片，請[按此](#)。



Cookie Department Pop-Up



Cookie Department Pop-Up



Cookie Department 經典美式曲奇



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



關於 Cookie Department

Cookie Department (DPT) 源於創辦人 Wil Fang 對家的思念。Wil 在 2019 年由紐約搬到香港，縱然香港多元化文化令他着迷，但他有感香港缺乏傳統美式糕點，便引入美式曲奇，將充滿童年回憶的美食帶到香港。Wil 本來從事時裝、科技、生活時尚的業務，於 2017 年在台北創立 Coffee Department，客人可以在此購買時尚產品的同時，品嚐咖啡和家庭式曲奇。這些曲奇旋即大受台北人和旅客追捧，Wil 長期來往台北和香港兩地，在 2018 年的春天成立 Cookie DPT，成為炙手可熱的風潮，於香港美酒佳餚巡禮、糖廠街市集及 PMQ 市集中迅速售罄。Cookie DPT 嚴選優質食材，每天新鮮焗製各種曲奇，每塊曲奇重 130 克，外脆內軟，裡層煙煙韌韌。

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 仿如城市綠洲，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。Café Gray Deluxe 的設計靈感源自舊巴黎豪華咖啡廳，位於 49 樓，俯瞰維港，主力挑選有機時令材料，烹調現代歐陸美饌。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。四家居舍系列之一的奕居，於 2019 年慶祝開業十週年。

關於太古酒店

太古酒店的成立，是為進一步於香港、中國內地及美國拓展旗下居舍系列和東隅兩個酒店品牌的業務發展。每間酒店突破常規的風格，為追求個性、品味及貼心服務的旅客呈獻高格調的獨特體驗。

居舍系列是精心設計的高度個人化酒店，特點因地理位置而異，首先於 2008 年在北京開設瑜舍，隨後有香港奕居、成都博舍，以及最新在 2018 年開幕的上海鑪舍。而東隅則是一個充滿時尚生活品味的休閒式商務酒店品牌，強調工作與生活的平衡，分別有香港東隅、北京東隅和邁阿密東隅。



THE UPPER HOUSE
HONG KONG
奕居



如需更多資訊，請聯繫：

Jacqueline Matthews

傳訊總監

奕居

電話：+852 3968 1023

電郵：jacquelinematthews@swirehotels.com

Lili Chu

助理傳訊經理

奕居

電話：+852 3968 1198

電郵：lilichu@swirehotels.com