



PAPI 將正宗意國風味帶到銅鑼灣 Fashion Walk



餐飲企業家 Benjamin Lung 開設時尚食府 為賓客呈獻高品質窩心意大利佳餚

(香港，2017 年 12 月 28 日) — 人氣意式餐廳 PAPI 載譽回歸，於 12 月 17 日在銅鑼灣 Fashion Walk 隆重登場，為鍾情意大利菜的食客奉上地道美饌，將當地人熱愛分享的餐飲文化帶到香港。

PAPI 由資深餐飲企業家 Benjamin Lung 開設，透過與摯愛分享佳餚的核心理念體現出意國文化的精髓，這與亞洲飲食文化非常相似。「PAPI」在意大利文意思是「爸爸」或「祖父」，提供溫馨舒適的環境，適合親朋戚友相聚一堂共嚐美食。

PAPI 佔地兩層，裝潢靈感源自 1980 年代的孟菲斯風格，以幾何形狀及矚目用色打造時尚簡約的設計，讓賓客在輕鬆寫意的環境中品嚐意式佳餚。餐廳共設 110 個雅座，並配備兩間 VIP 貴賓室，是日常聚餐或舉行私人派對的完美地點。

餐廳提供超過 15 款小碟菜式，選擇極為豐富，包括**香煎北海道帶子配白酒燴珍珠麵粒**（港幣 148 元）、**翡冷翠鮮番茄燴牛肚**（港幣 118 元）以及**扒原隻魷魚配蒜片辣椒橄欖油**（港幣 118 元）等菜式，讓賓客盡嚐來自意大利海岸的新鮮滋味。

此外，PAPI 的意式薄餅採用頂級意大利麵粉和新鮮食材炮製，亦是暢聚共享的理想之選。其中**托斯卡納鹽漬肥豬肉、黑椒、蘆筍及蜜糖薄餅**（港幣 178 元）香濃惹味，充滿傳統風情，令食客恍如置身於托斯卡納的山間；**黑松露藍芝士薄餅**（港幣 238 元）及**巴馬火腿火箭菜薄餅**（港幣 188 元）味道甘香豐腴，令人回味。

鮮製手工意粉也是地道意大利餐廳必不可少的美食。PAPI 呈獻**香辣番茄醬手造粗麵配脆蒜片**（港幣 138 元）及**肉醬千層麵**（港幣 168 元）等托斯卡尼經典菜式，定能為賓客帶來窩心暖意。其他深受歡迎的選擇，亦包括健康味美的**西西里甜紅蝦及鮮車厘茄手造幼麵**（港幣 248 元）和**燴法國兔肉黑水欖茄汁手造闊麵**（港幣 168 元）。

至於主菜方面，同樣備有一系列適合分甘同味的美饌。**燒翡翠冷翠牛排配意大利白豆**（港幣 998 元）重達 1.2 公斤，份量豐富，嗜肉人士不容錯過。**意式燒乳豬配燴蘋果、椰菜、無花果醬**（港幣 358 元）肉嫩多汁，與各種配料完美配搭。而海鮮愛好者則可享用**白酒香草焗意大利海鮮**（港幣 368 元），細味魷魚、帶子、意大利紅蝦及蜆肉等海中珍味。

Benjamin 於新店起用多位曾效力其餐廳的資深大廚和員工，熟悉的面孔必會令客人感到賓至如歸。專業團隊將繼續提供品質如一的美味菜餚與周到服務，為賓客締造美好時光及稱心服務。

PAPI 聯絡詳情

地址：銅鑼灣 Fashion Walk 加寧街 8 號地下

電話：(852) 2808 0820

電郵：cwb.papi@papi-hk.com

營業時間：星期日至四早上 11 時 30 分至晚上 11 時 30 分（截單時間晚上 10 時 30 分）

星期五至六早上 11 時 30 分至凌晨 12 時 30 分（截單時間晚上 11 時 30 分）

網址：www.papi-hk.com

Facebook：www.facebook.com/PapiHK

— 完 —

由嘉希傳訊代表 PAPI 發佈。

傳媒查詢，請聯絡：

陳昭樺（Alisa Chen）| 3163 0180 | alisa.chen@ghcasia.com

袁慧蓮（Catherine Yuen）| 3163 0116 | catherine.yuen@ghcasia.com

下載高清圖片：

<https://www.dropbox.com/sh/vl9slcw5q4sioyk/AAC9BMTYTIII0tW57XB4O4ska?dl=0>

關於豐華味匯 FWM Restaurants

豐華味匯多年來不斷的成長和脫變，但始終秉持著創立時的願景——將精彩的餐飲體驗帶給亞洲的消費者。透過與眾多全球著名的餐飲企業攜手合作，豐華味匯經營著多個標誌性品牌，其中包括尋味巴黎（Terroir Parisien）、莫爾頓牛排坊（Morton's The Steakhouse）、莫爾頓扒房（Morton's Grille）、The Butchers Club、The Butchers Club Burger、galleria 美食藝術館和 PAPI。



下層用餐區



上層用餐區



下層吧檯用餐區



烤法國黃油雞釀意大利煙肉、黑松露、松子仁、珍珠麵及巴馬臣芝士 (\$418)



(由上至下) 鮮意大利布袋芝士配鮮車厘茄 (\$148) ; 焗南瓜、石榴籽、啤梨及芝士沙律 (\$108) ; 軟心意大利蛋配菠菜松子仁沙律 (\$128)



(由左至右) 意大利辣肉腸配西西里紅洋蔥薄餅 (\$178) ; 黑松露藍芝士薄餅 (\$238) ; 四式芝士薄餅 (\$188)



(由上至下) 鮮番茄白酒煮法國杏仁蜆 (\$168) ; 自家手造豬肉丸配小茴香茄汁 (\$88) ; 香草法國蝸牛配白菌 (\$88)



扒原隻鮭魚配蒜片辣椒橄欖油 (\$118)



肉醬千層麵 (\$168)