

創意料理食府 Le Rêve 呈獻全新時令菜單



香港，2018年1月4日 — 高級法日料理食府 Le Rêve 素以非凡創意見稱，選用上乘時令日本食材糅合法式烹飪手法，炮製出滋味滿載的味覺盛宴。全新時令菜單蘊含 Le Rêve 的心血結晶，一系列摩登法式料理賣相新穎、口感獨特，勢必俘虜一眾饕客的味蕾。

四道菜午餐菜單備有多款主菜選擇，包括牛頰肉南瓜意大利雲吞配牛肉濃湯和香炒雜菌；美國龍蝦配香滑忌廉燉飯；或黑毛豬上肩肉配香烤白洋蔥及芥末醬。

Le Rêve 亦推出四道菜、六道菜及八道菜晚宴菜單，一律使用高級當造食材入饌，其中一道當代美饌「鬆軟鵝肝凍批」（A string of sweetness），搭配威靈頓塔斯曼尼亞蜂蜜、醃紅菜頭及開心果海綿蛋糕。敢於创新的主廚 Israel de Freitas (Isy)表示：「我希望將鵝肝這道經典法國菜餚昇華到更高層次，以破格的輕盈綿密質感將傳統滋味完美演繹，搭配鬆軟開心果海綿蛋糕、醃紅菜頭及野生塔斯曼尼亞蜂巢，締造誘人口感。」

另一道菜法國珍味「白鱈魚子醬」（The black pearl）質感幼滑，配搭釀滿白朱古力和希臘乳酪的青檸熱情果麵卷，最後淋上番茜香檳醬汁享用，風味絕佳。

海鮮佳餚則備有「柑橘海螯蝦」（Divine），配搭海膽雪糕、藍色夏威夷雞尾酒啫喱及火龍果果肉，及「香煎金木鯛魚」（Japanese sea）佐以青口汁和西柚粒。

除了一系列精緻前菜外，菜單亦呈獻多款惹味主菜，例如「鹿兒島 A4 和牛西冷」（Massaged beast）配綿滑白洋蔥汁和醃菜；及「香煎鴿肉」（You've got a delicious message）配鴨肝、蜜餞蘋果和濃郁醬汁。

至於創意甜品則有「Robiola di Langa」，大廚 Isy 解釋：「『Robiola』來自意大利蘭格，是利古里亞家族的經典軟熟芝士，口感軟滑厚實，味道濃烈並帶有微酸。『Robiola』與柑橘、漿果和朱古力可說是天作之合，配搭口感彈牙的白酒啫喱令人一試傾心。」

主打創意美饌的 Le Rêve 匠心設計出全新嗜味菜單，帶領客人以舌尖遊歷世界。大廚 Isy 表示：「我主張不時不食，採用最時令的食材將腦海中無窮的想像力付諸實現，成就令饕客眼前一亮的新一類菜式。」

Le Rêve.
The Food Alchemist

新菜單由 2018 年 1 月 2 日起正式供應，四道菜午餐每位定價港幣 188 元起，而四道菜、六道菜及八道菜晚宴菜單則分別定價港幣 590 元、880 元及 1,150 元，另收加一服務費。餐廳亦提供配酒服務。



「柑橘海螯蝦」配搭海膽雪糕、藍色夏威夷雞尾酒啫喱及火龍果果肉



「鬆軟鵝肝凍批」



「香煎鵝肉」配鴨肝、糖蘋果和濃郁醬汁



「白鱈魚子醬」配搭釀滿白朱古力的青檸熱情果麵卷，最後淋上番茜香檳醬汁



意大利芝士甜品「Robiola di Langa」



[完]

由 **GHC Asia** 代表 **Le Rêve** 發佈
傳媒查詢或索取高解像度圖片，請聯絡：

GHC Asia—香港

余穎貞 (Ines Yu)

電話：+852 3163 0155

電郵：Ines.Yu@ghcasia.com

鄧慧嵐 (Tracy Tang)

電話：+852 3163 0117

電郵：Tracy.Tang@ghcasia.com