



與雙親歡聚 COBO HOUSE 共度溫馨難忘佳節



(香港, 2019 年 4 月 29 日) 今個夏天, COBO HOUSE 為熱愛藝術文化的賓客精心炮製適合三位享用的母親節及父親節限定美宴。在明亮時尚的用餐氣氛下, 賓客可以盡享多款驚喜滿載的滋味菜式, 藉此向至親表達謝意。

韓籍暖男廚師金勝範揉合西式和韓式風味, 創作出四道菜的節日限定美宴。賓客可以一邊享用充滿創意的美饌, 一邊欣賞在餐廳內由專人挑選的藝術作品, 充滿情調。

母親節美宴將於 5 月 11 日 (星期六) 至 13 日 (星期一) 供應, 而父親節美宴則於 6 月 15 日 (星期六) 至 16 日 (星期日) 推出。美宴共有兩款前菜, 分別為「**意式水牛芝士沙律**」和「**Miss Tuna**」。前者以 Burrata 芝士和黑醋車厘茄製成, 味道清新; 後者則以吞拿魚、無花果、新鮮葡萄和巴馬臣芝士製成, 配以焗爐香烤的自製薄餅, 配搭完美。

喜愛亞洲風味的父母可以細嚐「**韓式香辣北海道海膽扁意粉**」, 然後享用搭配韓式蒜心泡菜和蒜油的「**韓風香烤牛小排**」, 加入貝類海產、魚翅瓜和雲南火腿絲的「**紙包烤全魚**」。此做法令魚肉肉質保持鮮嫩, 並吸收了配菜的精華, 鮮味非常, 令人回味無窮。

最後, 美宴以雙親節日專享的甜品「**爆谷蜜瓜雪糕山**」作結, 品嚐由北海道牛奶雪糕、時令蜜瓜和香脆爆谷堆砌而成。雪糕山色彩鮮豔, 面層添上醬料和喜馬拉雅粉紅岩鹽, 帶來視覺和味覺的雙重享受。另一款人氣甜品為「**黃豆粉提拉米蘇**」, 以 Mascarpone 芝士忌廉和韓國米糕製成, 面層撒滿來自日本金澤的金箔, 又是一道令父母愛不釋手的滋味甜品。

節日限定美宴定價港幣 1,328 元, 供三位用。於 2019 年 5 月 5 日或之前預訂美宴慶祝母親節, 即可享優惠價港幣 1,128 元; 另外於 2019 年 6 月 9 日或之前預訂美宴慶賀父親節亦可享同樣優惠。同時, 賓客可以港幣 100 元加點 Papis Loveday 香檳, 與雙親慶祝他們的專屬佳節。香檳產自法國頂級葡萄園 Champagne Pehu Simonet, 數量有限, 讓這個日子的回憶分外珍貴。



賓客更可為摯親獻上獨一無二的禮物，回饋父母的照顧及辛勞。賓客可以港幣 228 元訂製葡萄牙高級香薰品牌 Castebel 香皂乙塊，以英語為父母刻上特別名稱或訊息，送上一份溫柔而有意義的禮物。

COBO HOUSE 設計時尚，洋溢濃厚藝術氣息，提供風格優雅的節日美宴，絕對是城中家庭向父母致敬的絕佳地方。

*以上價目需另收加一服務費。

—完—

COBO HOUSE

地址：香港西環南里 8 至 12 號地下及一樓（港鐵香港大學站 B2 出口，步行一分鐘）

電話：(852) 2656 3088

電郵：info@cobohouse.com

網址：www.cobohouse.com

Facebook：@COBOHOUSEHK

Instagram：@cobohousehk

[按此下載高清圖片](#)

由嘉希傳訊代表 COBO HOUSE 發佈

傳媒查詢，請聯絡：

莊嘉欣 (Karen Chong) | 電話：+852 3163 0109 | 電郵：karen.chong@ghcasia.com