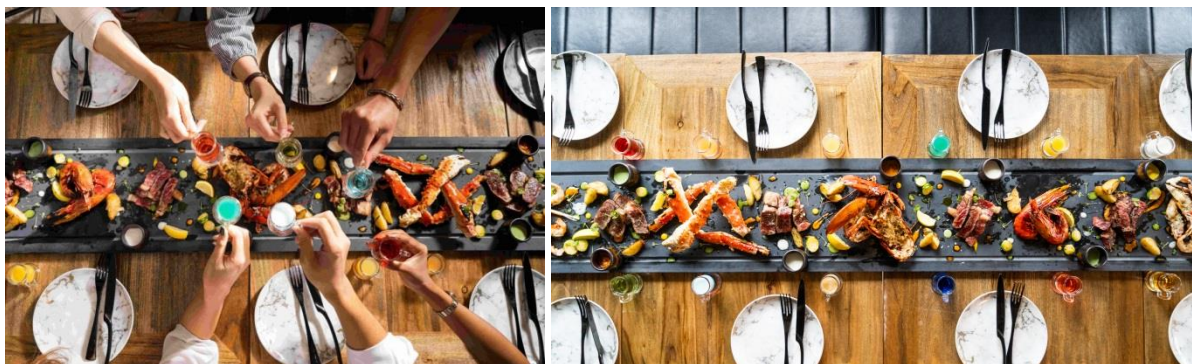


hEat

THE EXTREME GRILL EXPERIENCE

hEat 推出全港首創六呎巨型燒烤拼盤 呈獻多款頂級牛扒與海鮮美饌

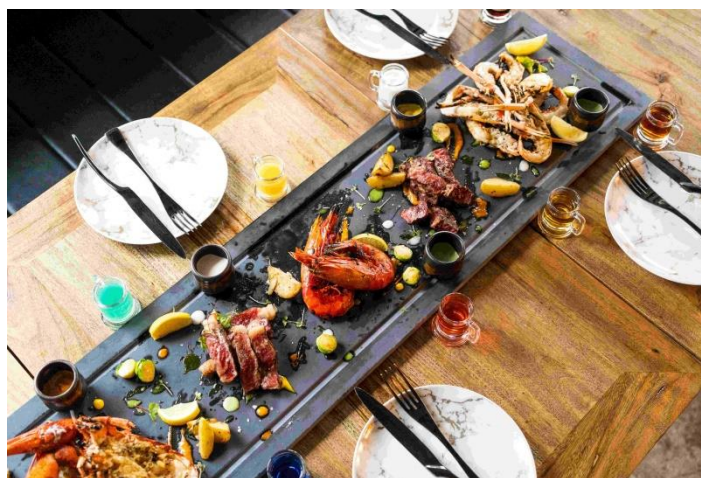
全新拼盤選用多國上乘食材 勢將於今夏掀起熱潮



香港，2019 年 7 月 26 日 - 位於灣仔 QRE Plaza 的燒烤食府 hEat 自開業以來不斷破格創新，現推出全港首創巨型燒烤拼盤，為賓客呈獻多款令人垂涎的頂級牛扒和海鮮美饌，致力為美食愛好者打造一場難忘的豐富盛宴，同時為城中熱門餐廳 hEat 錦上添花。

巨型燒烤拼盤選用多國上乘食材 稀有澳洲 Blackmore 黑毛和牛肉眼扒和新鮮海產更添滋味

獨一無二的全新燒烤拼盤選用來自美國、加拿大、日本、澳洲、西班牙和新西蘭的上乘食材，將不同滋味共冶一爐，更有 4 呎和 6 呎兩個尺寸可供選擇，適合 6 至 8 名賓客共享。



牛扒方面，拼盤網羅一系列多國頂級牛扒，包括精選美國頂級牛扒 - 內布拉斯加州的 **Greater Omaha** 牛扒和堪薩斯州的 **Creekstone** 肉眼扒。內布拉斯加州奧馬哈是全球安格斯和赫里福德牛的主要供應地區，貨源充足，而 **Creekstone** 農場亦是盛產頂級黑安格斯肉眼扒的地方，其出產的牛扒風味十足，非常惹味。

hEat

THE EXTREME GRILL EXPERIENCE

另外，拼盤亦有選用日本**熊本縣**出產的牛扒和香港稀有的澳洲墨爾本北部 **Blackmore 黑毛和牛肉眼扒**。一如其他日本牛扒，熊本縣牛扒肉質鮮嫩，味道濃郁，深受各地歡迎。而澳洲黑毛和牛肉眼扒則產自 **Blackmore 家族**所擁有和經營的農場，油花分佈均勻，脂肪豐富，入口猶如牛油般滑膩，瞬間融化。

有別於其他品牌，**Blackmore 和牛**於香港比較稀有，**hEAT** 非常榮幸能夠成為少數提供 **Blackmore 黑毛和牛**的香港餐廳，為賓客獻上來自澳洲的頂級美味。採用日本傳統方法飼養和牛，過程一絲不苟，確保維持日式出品的一貫品質，信譽良好。農場一直以來都是澳洲百分百純種和牛養殖行業的佼佼者，產品遠銷全球 14 個國家的肉店和高級餐廳。



除了多款優質牛扒，拼盤還提供同樣美味誘人的新鮮海產，包括**西班牙 Carabinero 大紅蝦**、**日本皇帝蟹腳**、**加拿大龍蝦**和**新西蘭海螯蝦**。**Carabinero**（在西班牙文中意指「警察」）是全身鮮紅的珍寶大蝦，味道與龍蝦一樣甘甜。源自加拿大的龍蝦在沿岸捕捉，肉厚鮮甜，風味出眾，烤至剛熟後味道更佳。還有日本皇帝腳，鮮甜多汁，具有豐富的口感。至於新西蘭海螯蝦，蝦肉經烤製後鹹中帶甜、完美平衡的鮮味，口感一流，令人一試難忘，媲美市場上其他矜貴海鮮產品。

hEat

THE EXTREME GRILL EXPERIENCE



匠心製作自家製滋味醬汁 創作出藝術感十足的「Grilled Art」 締造完整又完美的餐飲體驗

連同這巨型燒烤拼盤奉上的五款滋味醬汁亦十分有心思。三款「香蒜蛋黃醬」分別為原味、菠菜及番紅花味，呈現白、綠、黃三色，繽紛悅目，以烤大蒜和橄欖油製成，充滿傳統地中海風味，與牛肉堪稱絕配。鮮紅色的「西班牙甜椒醬」帶有紅椒和堅果香味，配搭惹味的辣椒粉，同樣值得一試。奶黃色的澄清牛油醬汁及橙粉最適合配搭貝類海鮮，味道清新可口，令人聯想起種滿柑橘植物的郊區。

這些色彩豐富的醬汁將以自由塗鴉方式潑灑在長碟上，為賓客帶來視覺上的驚喜。而點綴拼盤各處的雞尾酒或小杯特飲，亦為拼盤添上更多迷人色彩，令餐桌上的美酒佳餚化作一件精緻奪目的藝術品。用餐前別忘記拍照打卡，記錄和分享這場色香味俱全的盛宴。

慶祝燒烤拼盤全新登場 hEAT 更以「歡度盛夏」為主題創作六款嶄新雞尾酒

為慶祝燒烤拼盤全新登場，hEAT 的調酒師匠心獨運，創作出六款與拼盤美食完美相配的嶄新雞尾酒。以「歡度盛夏」為主題，這些特飲皆以 Keys & Bricks 伏特加作為基酒。這款以穀物為原料的伏特加餘韻清爽俐落，風味獨特，略帶香甜的芒果味。

調酒師特別在酒中混入時令鮮果及香草，於香港潮濕悶熱的夏天為賓客消暑解渴，同時也可讓他們清一清味蕾後，繼續品嚐各款海陸美饌。一系列全新雞尾酒各具特色，「**Summer Love**」帶有荔枝和茉莉味，清新怡人；「**Aroma Fresh**」以粉紅番石榴和羅勒製作，別具異國風味；「**Fruity Delight**」利用柚子和香橙調製，洋溢熱帶風情；「**Sunshine Passion**」用上熱情果和接骨木花炮製；「**Airy Night**」巧妙混合薄荷和生薑口味；而「**Vivid Life**」則加入了胡椒和芒果。

hEat

THE EXTREME GRILL EXPERIENCE



「Summer Love」



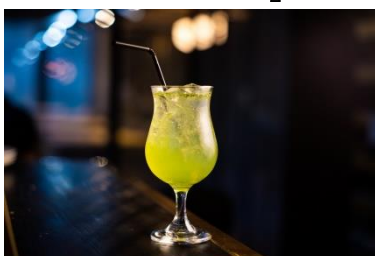
「Aroma Fresh」



「Fruity Delight」



「Sunshine Passion」



「Airy Night」



「Vivid Life」

hEAT 的全新燒烤拼盤於每天下午 5 時至 10 時晚餐時段供應，4 呎拼盤連 12 杯飲品定價港幣 3,000 元，6 呎拼盤連 16 杯飲品定價則為港幣 4,800 元，另收加一服務費。

—完—

地址：灣仔皇后大道東 202 號 QRE Plaza 大廈 23 樓

營業時間：每天中午 12 時至凌晨 2 時

網址：www.heat-hk.com

Facebook：www.facebook.com/hEatGrillRestaurant

Instagram：<https://www.instagram.com/heatinhk/>

[按此下載高清圖片](#)

hEat 簡介

燒烤餐廳 hEat 氣氛愜意舒適，主打新鮮海產和自家製乾式熟成牛扒料理，一道道匠心炮製的城中頂級美饌帶領食客踏上非凡的美食之旅。

室內裝潢採用再生木材、雲石和紅銅元素，營造出時尚工業風格，為客人帶來輕鬆親切的用餐體驗。餐廳設有私人廂房、VIP 餐桌及吧枱區，賓客更可透過開放式廚房欣賞廚師的高超手藝，領



THE EXTREME GRILL EXPERIENCE

略 hEat 的品牌精髓。hEat 每天供應午晚餐和酒精飲品，賓客可一面品嚐頂級牛扒及香烤蔬菜，一面細呷精選美酒，悠享愜意時光。

由嘉希傳訊代表 hEat 發佈

傳媒查詢，請聯絡：

嘉希傳訊 - 香港

陳巧宜 (Chloe Chan)

電郵：Chloe.Chan@ghcasia.com

電話：+852 3163 0183

涂婷 (Gigi To)

電郵：Gigi.To@ghcasia.com

電話：+852 3163 0117