

逸东轩 创新粽子贺端阳

(香港, 2015年4月29日) — 今年端午节, 逸东轩名厨团队在大受欢迎的至尊鲍鱼瑶柱裹蒸糰外, 更首推甘香健康的豚肉野菌五豆糰及姜蜜柑桔硃水糰, 以别具创意的美味糰子应节, 让传统的节庆不再传统。

凡於 2015年5月1日至5月31日预订以下逸东轩端午糰子, 即可享有八五折优惠:

帝皇御糰

至尊鲍鱼瑶柱裹蒸糰 (每个 HK\$158)

裹蒸糰的来由沿自显赫的帝皇世家, 由御厨匠心制作, 因此至尊鲍鱼瑶柱裹蒸糰亦由帝皇御食为蓝本, 加入各式矜贵食材, 呈现昔日裹蒸糰的面貌。裹蒸糰用上原只六头鲍鱼、原粒瑶柱、原只日本花菇及脆皮烧鸭, 还有传统糰子少不了的油润咸蛋黄、五花腩肉及绿豆所制作而成。厨师预先将鲍鱼以上汤炖煮後, 伴上瑶柱、烧鸭、花菇, 包上荷叶後以慢火蒸焗, 令每一口糰子均是顶级材料的精华所在, 而且还焕发迷人的荷叶香。

养生滋味

豚肉野菌五豆糰 (每个 HK\$68)

与裹蒸糰不同, 豚肉野菌五豆糰用上新鲜竹叶, 裹上五豆包括红豆、眉豆、绿豆、花生及扁豆, 及三种不同的菇菌食材, 包括蘑菇、花菇及珍珠菇, 还有豚肉、糯米、瑶柱及咸蛋, 用料绝不比裹蒸糰逊色。这个五豆糰除了吃下去充满丰富豆香, 更荟齐各式豆类的益处, 包括利水消肿、补肾健脾、止渴健胃及润肺等, 而低脂肪的菇菌则为糰子带来嫩滑鲜美的咬感及益气血、安神与美颜的功效, 是养生糰子的代表。

传统口味·创新配搭

姜蜜柑桔硃水糰 (每个 HK\$58)

看似大相径庭的东西, 配搭在一起却别有一番好滋味, 说的是新推出的姜蜜柑桔硃水糰 — 莲蓉一向是硃水糰的好伙伴, 但这次硃水糰却换上姜蜜及柑桔作内馅, 柑桔比传统莲蓉更富清新的果味, 而且润而不腻的姜蜜甜香, 与硃水糰本身软滑绵密的咬感甚为匹配, 为端午节增添无穷惊喜。

* 逸东轩端午糰子由 2015年5月1日起接受预订, 供应日期由 2015年6月1日至6月20日。



姜蜜柑桔硃水糰



至尊鲍鱼瑶柱裹蒸糰



豚肉野菌五豆糰



關於逸东轩

驰名得奖粤菜食府，环境雅致，提供各式各样精致地道粤馐，备受外界青睐。南北美点、滋补炖汤及海鲜珍肴等均享誉盛名，大受本地及外国游客欢迎。餐厅设多间私人宴会室，是宴会、庆祝及其他聚会宴飨的理想选择。

關於香港逸东酒店

香港逸东酒店位处九龙弥敦道的黄金地段，邻近着名的旅游景点—庙街及玉器市场，旅客只需步行数分钟即可到达佐敦港铁路站，随时都能以最便捷的方法穿梭各区。

酒店设 465 间设备齐全的客房及套房、三间宴会厅、十间多功能宴客室、时尚的尊贵会、六间餐厅及一间露天酒吧，荟萃世界各地的怡人美馐。还有酒店顶层的室外恒温游泳池及健身室，旅客可一边欣赏弥敦道的繁华景致，一边舒展身心。

香港逸东酒店更积极提倡有关环境及社会绩效的方案，以降低整体资源消耗量，提高持份者包括员工、供应商及客人等的成本效益及环保意识。

如欲查询香港逸东酒店资料，请浏览 hongkong.eatonhotels.com。

订座及查询详情：

地址	：逸东轩 九龙弥敦道 380 号 香港逸东酒店低层二楼	逸东轩 湾仔港湾道 23 号 鹰君中心二楼
营业时间	：星期一至六 11:00am – 4:00pm; 6:00pm - 11:00pm 星期日及公众假期 10:00am – 4:00pm; 6:00pm - 11:00pm	星期一至六 11:00am – 4:00pm; 6:00pm - 11:00pm 星期日及公众假期 10:00am – 4:00pm; 6:00pm - 11:00pm
电话	：2710 1093	2878 1212

传媒查询，请联络：

杨嘉汶

传讯总监

电话 (852) 2710 1928

传真(852) 2385 8132

blondie.yeung@eatonhotels.com

公共关系及传讯经理

陈敏诗

电话 (852) 2710 1935

传真(852) 2385 8132

erica.chan@eatonhotels.com