



昔日比賽精彩瞬間。



■泰式海鮮蝦醬炒意大利麵

迎七欖週邊美食

8度海逸酒店 低至78元食歐陸美饌

■焗芝士肉醬薯蓉配香草蒜蓉包



萬眾期待的香港國際七人欖球賽將於4月17至19日在啟德體育園燃起戰火，場館周邊的酒店亦推出特色美食優惠，讓球迷盡情享受賽事激情的同時，收穫味蕾滿足。8度海逸酒店「池畔廊」帶來漢堡、薯條、意大利麵等歐陸美饌，配合指定飲品買一送一優惠，適合賽後歡聚暢飲；香港啟德帝盛酒店則於戶外空間舉辦「帝盛美酒佳餚節」，集結國際美食與精彩音樂節目，不但免費入場，還能攜帶毛孩參加，解鎖八五折優惠。

為應援香港國際七人欖球賽，8度海逸酒店「池畔廊」由4月16日起一連五天推出「香港七人欖球尊享美饌」。酒店距離啟德體育園僅需步行9分鐘，絕對是球迷賽前熱身、賽後慶功的最佳據點。食物方面，從一系列香口滋味的美饌，到低至78元的驚喜價格，讓你無需擔心賽後覓食問題。配合賽事熱潮，池畔廊更特別將營業時間調整為中午12時至午夜12時，在激昂的球賽後，你可以在這個舒適的空間與好友慶功，全情投入這場一連三日的欖球狂熱。

是次「香港七人欖球尊享美饌」以歐陸風情結合派對分享為靈感，嚴選多款現點現做的手工美饌，適合與好友大快朵頤。芝士煙肉焗手切薯條配香草醬，薯條

即叫即切即焗，口感外脆內軟，配搭濃郁芝士、煙肉及秘製香草醬，邪惡誘人；焗芝士肉醬薯蓉配香草蒜蓉包，幼滑薯蓉鋪滿經典肉醬與金黃芝士，焗至微焦，伴隨香草蒜蓉包同吃，是治愈系 comfort food 首選；意式香草烤雞中翼，以香草及特製醃料入味，烤至皮脆肉嫩，香氣四溢，一口接一口難以停手。黑毛豬扒洋葱法式三文治選用肉味濃郁的黑毛豬扒，配搭焦糖化洋葱及烘烤法包，充滿法式街頭風情；黑松露辣肉腸雜椒洋葱薄餅，薄餅底薄脆香口，松露香氣貫穿味蕾；扒肉眼漢堡配椰菜沙律，嚴選肉眼扒製作漢堡扒，伴以清爽椰菜沙律，平衡油香；泰式海鮮蝦醬炒意大利麵，意式麵條與泰式風情驚喜結合，鹹香微辣，層次豐富。以上滋味美饌低至78元起，球迷更可於賽事期間享指定飲品買一送一優惠，讓你與好友舉杯暢飲，延續球賽狂熱氣氛。



■黑毛豬扒洋葱法式三文治



■Siete Ocho 主打川菜與西班牙菜融合料理。

香港啟德帝盛酒店 攜毛孩享餐飲八五折

■攜毛孩參加「帝盛美酒佳餚節」。

香港啟德帝盛酒店將於4月17日至19日期間再次推出萬眾期待的「帝盛美酒佳餚節」。活動設於酒店戶外空間，距離賽事主場館僅幾步之遙，為欖球迷、旅客及寵物家庭打造集美食與娛樂於一身的聚會場所，一

眾球迷可在精彩賽事之間盡情放鬆和慶祝。場地設計輕鬆休閒，公眾毋須購票即可免費入場，亦歡迎攜同愛寵一同參加，是共享七欖周末樂趣的好去處。

今年的「帝盛美酒佳餚節」匯聚一系列精心挑選的餐飲，涵蓋國際美饌和本地人氣品牌，從精緻小食到廣受歡迎的經典菜式，選擇豐富，全方位滿足球迷與食客的味蕾。美食攤位包括 Red Bull、西班牙食品小店 Eat Good Spain、滿香濃台灣涼麵滷味、Siete Ocho 及 Jin Bo Law 等。焦點當屬全球摘星最多、傳奇名廚 Joël Robuchon 的品牌 Le Salon de Thé de Joël Robuchon，他們將攜手其他餐廳共同呈現西式美食、西班牙菜餚、雞尾酒和街頭小食等，展開舌尖上的世界巡禮。同



■Siete Ocho 精緻美饌。



■昔日「帝盛美酒佳餚節」的熱鬧氛圍。

8度海逸酒店「池畔廊」