

在講究氛圍感的年代，一間餐廳已不止是用餐場所，更是一種生活風格的延伸。中環近期迎來兩大全新餐飲地標，從藏身古蹟唐樓、洋溢貝魯特風情的 Maison Libanaise，到以歐陸列車貴賓室為靈感的 THE CHATER，均以鮮明空間美學塑造獨特體驗。由環境、菜式到打卡氛圍都經過精心策劃，為品味一族打造集餐飲、社交與生活享受於一身的全新據點。

Maison Libanaise
古蹟唐樓重現貝魯特宅邸風情

中環新食府

氛圍感用餐

THE CHATER
火車站貴賓室概念打造歇腳站

■地面是熱鬧的黎巴嫩式葡萄酒及小食酒吧。

坐落於中環些利街10號古蹟唐樓的 Maison Libanaise 全新揭開序幕，以貝魯特阿什拉斐葉區的優雅宅邸與綠樹成蔭的街道為靈感，蛻變成一間充滿都會氣息的黎巴嫩餐廳及葡萄酒吧。

全新空間橫跨三層，帶來三種截然不同的節奏：地面是熱鬧的黎巴嫩式葡萄酒及小食酒吧，擁有全港最豐富的黎巴嫩葡萄酒單，並供應傳統凍亞力酒（\$88）與各式佐酒小食；一樓恍如貝魯特雅致公寓的飯廳，營造出家常餐桌特有的親密感；頂層的露天花園則靈感源自貝魯特的天台文化，是鬧市中難得一見的開闊綠洲，適合好友聚會與私人慶祝。

在美食方面，菜單以「分享」為核心，呈現層次豐富的風味。炭火燒烤是當中的靈魂，招牌的「炭燒全雞」（\$548）經香料醃製慢烤至肉質鮮嫩外皮微焦；「炭燒牛肋骨」（\$688）

則搭配芝麻醬與醃菜，風味平衡。餐廳更設有專屬烤盤，現場即點即製傳統「全麥薄餅」，無論包裹肉類或蘸取醬汁都不可或缺。

多款經典前菜為濃郁的炭燒菜式帶來清新對比，包括「鷹嘴豆泥」（\$118）、「炸鷹嘴豆餅」（\$118）、「煙熏乳酪」（\$128）、「阿雷迪斯鷹嘴豆泥」（\$148）、「小麥牛肉他他」（\$168），以及酸香開胃的沙律。甜品方面，主廚推薦承載個人情感記憶的「牛奶米布甸」（\$118），帶有淡淡的橙花香氣。

在飲品方面，酒窖以黎巴嫩知名酒莊 Château Ksara 與 Château Musar 的佳釀為主軸，提供豐富的杯裝選擇。此外，餐廳亦供應傳統茴香烈酒、黎巴嫩啤酒、特色雞尾酒，以及啟發自貝魯特街頭文化的即製鮮榨果汁，完美交織出地道而完整的黎巴嫩餐飲體驗。

■炭燒牛肋骨

■以嶄新視角演繹黎巴嫩美食。

地道的黎巴嫩餐飲體驗。

求。
甜品則
主打香港
奶茶、黑
芝麻雪糕
、栗子蒙
布朗及純
素植物基
底朱古力
蛋糕等選
擇。

設計方面，THE CHATER 吸取經典火車站貴賓室靈感，以優雅格調重現黃金旅遊年代的浪漫氛圍。除了主餐廳外，三樓更設有以火車車廂為主題的「1889 光影站台」，名稱源自置地公司聯合創辦人遮打爵士及公司成立年份。平台坐擁中環天際線景觀及 Louis Vuitton 大型藝術裝置視野，成為集餐飲、休閒及打卡於一身的新聚腳點。全新的 THE CHATER 不僅是一間餐廳，更是一個串連中環故事與城市文化的起點。

所有精彩旅程，都由一個起點開始。中環置地廣場推出全新全日餐飲概念 THE CHATER，作為大型區域探索企劃「此站·中環」的重要一員，現已於遮打大廈正式開幕。餐廳由前 Catchic Restaurant & Bar 團隊營運，並聯同香港文華東方酒店廚藝團隊打造全新菜譜，希望成為市民及旅客探索中環前的歇腳站。

THE CHATER 以「候車貴賓室」為概念，為忙碌都市人及遊客提供輕鬆舒適的用餐空間。餐廳既適合午餐聚會、下午小休，亦可於傍晚與朋友小酌暢聚，讓客人在展開下一段旅程前補充能量。作為「此站·中環」體驗核心之一，THE CHATER 亦與 Louis Vuitton 大型藝術裝置、主題電車站及中環文化探索路線等項目互相呼應，共同展現中環多元魅力。

餐飲方面，香港文華東方酒店團隊特別設計全新菜單，結合本地及國際風味。其中招牌菜包括海南雞飯配香油飯、小白菜及杞子雞湯，以及味噌鱈魚配中式芥蘭、醃薑和味噌湯。其他特色菜式還有油封鴨腿漢堡、愛琴海手撕豬肉及黑安格斯肉眼扒等。平日午市套餐 328 元起，迎合區內上班族需

■由香港文華東方酒店廚藝團隊精心設計的美食。

■為食客提供輕鬆舒適的用餐空間。