



每逢西方國家的傳統節慶，如萬聖節、聖誕節、除夕夜等中環蘭桂坊一定是香港其中一個最熱鬧的地點。

聖誕節及新年期間，蘭桂坊餐娛概念旗下的日式餐廳推出多款精緻聖誕及元旦美食，日式餐廳分別有 FUMI、Kyoto Joe 及 Tokio

Joe，呈獻精緻和式料理，讓大家在聖誕佳節中感受濃郁的東瀛風情。

凡於12月24日平安夜當天惠顧任何一間蘭桂坊餐娛概念的餐廳，每位顧客可免費獲贈護膚品牌Evolcare指定護膚禮品套裝一套，數量有限，送完即止。

◀位於蘭桂坊核心位置的加州大廈，雲集了不同類型的特色餐廳。

## FUMI八道菜聖誕晚餐

位於蘭桂坊加州大廈6樓的FUMI，提供傳統及創新日本料理，作為日式高級餐飲為大家帶來現代美食創意，餐廳處處充滿日本文化藝術，營造優雅寫意的用餐氛圍，體驗恬靜優雅的日式佳餚。

FUMI主打運用食材新鮮及呈獻正宗味道，感受精緻體驗，使其成為蘭桂坊餐娛概念備受歡迎的日本餐廳之一。FUMI於12月24及31日供應豐盛的八道菜聖誕晚餐，讓大家的聖誕及除夕聚會倍添難忘滋味回憶。

八道菜聖誕晚餐每位1080港元（另加一服務費），包括：吞拿魚中腩刺身及北海道海膽；醬燒帶子配大蝦北海道燒；吉列蟹餅；汁燒蒜片香煎A4宮崎和牛；及宮崎雞肉親子丼。



◀FUMI於12月24及31日供應豐盛的八道菜聖誕晚餐。

# 蘭桂坊品味日式美食

## Kyoto Joe居酒屋文化

位於加州大廈23樓、以居酒屋為主題的Kyoto Joe，則提供豐富創意現代日式料理，包括壽司、刺身、壽司卷物及爐端燒等。Kyoto Joe總廚Dow從日本搜羅各款時令特色食材，務求把日本原味道帶到香港，餐廳將推出多款節日限定餐單。

Kyoto Joe的聖誕晚餐於12月24及25日供應，由晚上6時30分至晚上9時30分推出，兩位起每位780港元（另加一服務費），包括自助任食日式前菜、沙律及卷物；一道主菜及一道精選甜品拼盤。如有興趣享受升級滋

味，Kyoto Joe推出暢飲優惠，每位需加配288港元，便可享無限量暢飲氣泡酒、清酒、啤酒及汽水。

聖誕晚餐先享用自助式任食日式前菜、沙律及卷物，包括北海道鱈場蟹腳沙律；香辣三文魚他他；磯煮鮑魚；甜蝦、油甘魚、三文魚、帆立貝刺身；蝦天婦羅；枝豆及山葵魷魚。

至於主菜可任選一款，分別有A4日本上州和牛肉西冷燒配青芥辣醬；佐賀和牛舞茸卷；銀鱈魚西京燒；月見牛肉配冰見湯烏冬；及鰻魚炒飯。



▲Kyoto Joe餐廳裝潢以居酒屋為主題。

## Tokio Joe「鰯魚」自助餐

Tokio Joe自1995年開業，一直都是蘭桂坊餐娛概念裏受歡迎的餐廳。Tokio Joe餐廳由主廚Wah及其團隊負責，選用時令食材製作精緻美食，連同充滿活力及細心殷勤的服務，多年來贏得無數讚賞。

「鰯魚」是冬季美食。「鰯」這個漢字則是源於12月的舊稱「師走月」。

在古代日本人的概念裏，鰯魚是一種油脂多多、在12月最好吃的魚。在日本冬天捕撈的鰯魚，其肉質甜美且脂膏豐腴，是Tokio Joe節日自助早

午餐的美食亮點。

鰯魚節日自助早午餐於12月25至27日供應，由中午12時至下午3時推出，兩位起成人每位530港元及小童每位320港元，另加一服務費。

鰯魚節日自助早午餐首先享用多款新鮮刺身，有鰯魚腩、吞拿魚腩、吞拿魚、油甘魚、三文魚及牡丹蝦。接着可無限量享用多款前菜、壽司卷、燒物及炸物，還可選取一款主菜，有鰯魚扒照燒；烤牛肉伴芝麻；燒羊扒；灸燒壽司盛盒；及佐賀和牛厚燒。



▲「鰯魚」是Tokio Joe節日自助早午餐的亮點。