



新聞稿

即時發佈

荔園茶餐廳今日隆重開幕 以全新茶餐廳概念延續「簡單的快樂」精神

6月9日 尖沙咀加連威老道 加連威大廈地下12號舖 正式營業

(香港, 2017年6月8日) 荔園, 一個極具特色的香港品牌, 自2015年把昔日遊樂場的經典情懷重現香港, 一直延續「簡單的快樂」精神, 並於2016年重新定位。除了舉辦短期形式的遊樂項目, 還首度衝出香港舉辦嘉年華活動, 矢志成為娛樂生產平台。踏入2017年6月, 荔園以全新概念打造別具香港特色的茶餐廳, 於尖沙咀為大眾帶來有別於遊樂場的新體驗。正值荔園成立68週年, 全新的荔園茶餐廳於今日(6月8日)慶祝隆重開幕, 並將於明日(6月9日)正式開業, 延續樂園「簡單的快樂」精神。

佔地約2,280平方呎的荔園茶餐廳, 同時可容納73位顧客, 並設有可容納6-8人的VIP特色間。為保留昔日樂園的神髓, 設計用色以淺色及橡木為主, 塑造成舒適而親切的用餐環境。當中最為人注目的是茶餐廳天花上的旋轉木馬吊飾及拱形木吊燈, 令顧客仿如置身於迷你荔園遊樂場當中享用美食。為人熟悉的荔園吉祥物—老虎仔, 繼續充當重要角色, 轉變成純白色的玻纖公仔, 成為茶餐廳大門「生招牌」。設計團隊希望透過荔園茶餐廳令遊覽過荔園的大眾尋回昔日的記憶, 同時亦吸引當代年輕一群去創造屬於他們的「荔園回憶」。

荔園有限公司主席邱達根先生表示: 「荔園是一個極具特色的香港品牌。由樂園到茶餐廳; 由荔枝角到尖沙咀, 荔園是一個時代的印證。未來, 我們非常期待荔園能夠成為大家創造難忘回憶的快樂平台。」

荔園茶餐廳的「招牌菜」部份不乏昔日的荔園情懷, 當中包括久違了的荔園雞腩將再次登場, 加上創意配搭, 帶來「荔園招牌炸雞腩配豉油皇銀芽炒麵」。大廚特別選用每隻300g的美國珍

寶雞髀，配合雜菜及香料浸泡 3 小時，先蒸後炸保證外脆內軟，再配上香港經典美食豉油皇銀芽炒麵，務求帶來雙重回憶，雙重享受。

其次推介的是擁有著荔園茶餐廳大廚昔日回憶的「童年時外婆釀糯米烤雞」。在設計菜單時，大廚回憶起童年時跟外婆到荔園遊玩，除了樂園內各式各樣的遊戲與動物令他樂而忘返，最令他回味無窮的是外婆每次在遊園後都會帶他吃「釀糯米烤雞」；香噴噴的糯米飯加上鮮味的肉汁為他帶來美好的童年回憶。為了保留這段溫馨的回憶，大廚在開業前用心鑽研，並採用法國極品春雞，釀入糯米、冬菇、臘腸和臘肉先蒸後焗，中西合璧，把童年美好延續。

而昔日荔園恐龍屋代言人 DINO 亦會統領招牌咖哩系列，當中包括：「咖哩配慢溫牛肋肉」和「咖哩配煎香草雞扒」。此外，菜單一方面保留經典的美食，亦特別融合傳統與現代的烹調手法，創造出與眾不同的新派茶餐廳美食，如「『煎 Pan』粒粒西多士」及「焦糖溫泉蛋西多士」等，與時並進，突破傳統框框、注入新元素，讓顧客以味蕾感受「吃得到的快樂；吃得到的回憶」！

除了帶來趣味盎然的美食體驗外，荔園茶餐廳亦傳承昔日荔園培育創意文化人的傳統，特意邀請四個本地插畫單位一同合作，包括林皮、米路沙 (Miloza)、Kila Cheung 及 Dirty Paper，分別以荔園遊樂場及食物為靈感，創作出風格多樣化的畫作，展示於茶餐廳內。

「我們熱切期待荔園茶餐廳為大眾建立更多的獨特回憶，繼續傳承荔園精神，把快樂帶給大眾。」邱達根先生說。

為慶祝荔園茶餐廳隆重開幕，由即日起至 6 月 30 日，顧客凡於店內惠顧任何套餐，即可享有全單九折優惠。

荔園茶餐廳實用資訊

開業日期： 2017年6月9日

營業時間： 星期日至四早上—10時至晚上11時

星期五、六及公眾假期前夕—早上10時至深夜12時

地址： 香港九龍尖沙咀加連威老道12-16號加連威大廈地下12號舖

查詢電話： (852) 3598-3088

網址： www.laiyuenrestaurants.com

— 完 —