

information

The Landmark Mandarin Oriental
The Landmark, 15 Queen's Road Central,
Hong Kong
Telephone 2132 0188. Facsimile 2132 0199
www.mandarinoriental.com/landmark



香港置地文华东方酒店 Amber 法国餐厅

酒店的厨艺总监 Richard Ekkebus 是 Amber 的创造者，他来自荷兰并在那里开始他的辉煌事业。师承米芝莲星级大厨 Hans Snijders 及 Robert Kranenborg 后，他前往法国跟随 Pierre Gagnaire, Alain Passard 和 Guy Savoy 等著名米芝莲三星大师学习，技艺日益精湛。在 2005 年置地文华东方酒店开幕前，他曾在毛里求斯的 The Royal Palm 酒店和巴巴多斯的 The Sandy Lane 担任行政总厨。

丰富的学习和工作经历成就了 Richard 精湛的法国料理烹调技艺，亦为他赢得业界的一致好评。他专注于美食制作，善于拿捏美食的摆盘设计，利用来自法国及日本时令上乘的食材，创作出别具当代特色和令人愉悦的佳肴。Richard Ekkebus 对于法式料理的现代诠释手法，不但为他赢得了众多奖项，由 2008 年起，连续八年荣获米芝莲二星级殊荣。2016 年更于「2016 全球 50 大最佳餐厅」中位列第 20 名，亦是亚洲最佳法国餐厅。

Amber 餐厅由著名室内设计师 Adam Tihany 设计，时尚优雅。Amber 的特色设计融合当代设计风格与创意灯光效果，餐厅中央垂吊着由 4320 支镀铜组成的华丽镀铜吊灯，室内设计运用温暖色系自然光，营造出高雅的用餐气氛，让大师级佳肴菜单更能彰显魅力，提供难忘的用餐体验。Amber 可供 60 人享用现代法式美食。另有两间私人品酒室可供至多 12 人共享美酒佳肴。而 Amber Bar 则是客人餐前小聚的最佳场所。

Amber 为香港的美食爱好者带来「Friends of Amber」的美食概念 - 由 Richard Ekkebus 邀请首屈一指的厨师，与他一同炮制四手晚餐，曾邀请过的世界名厨来作美食对话的包括西班牙传奇大师 Ferran Adria、米芝莲 3 星韩裔美籍厨师 Corey Lee，以及在新加坡拥有 Restaurant ANDRÉ 的 Andrea Chiang。



查询请联络:

香港置地文华东方酒店
杨婉瑜 (gyoung@mohg.com)
传讯部总监
电话: +852 2132 0082

cn.mandarinoriental.com/landmark/