

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 MO Bar

由早餐到晚间鸡尾酒都能够享受时尚不凡的气派，MO Bar 的特色为新鲜、有机的菜肴，从早上 7 时开始供应自助式早餐，菜色有各式美味点心和西式早餐可供选择。午餐时间提供有自选菜单和套餐，菜色有多种美味料理，例如摩洛哥鸡肉料理和塔斯马尼亚三文鱼佐魔芋面，餐后还有各种甜点。下午茶时间 MO Bar 经常推出品牌下午茶—与时尚品牌联乘，由 MO Bar 厨师设计出别出心裁的下午茶点心，其中包括 Jimmy Choo、Marc Jacobs、Any Hindmarch 和 Burberry 等等。

晚餐时间来到 MO Bar，客人会发现 MO Bar 已摇身一变，成为鸡尾酒和型格的餐厅。黄昏时分可享用厨师特设计的意式美食，简单又优质的美食，助客人免去做晚餐的烦恼，轻松写意。为营造气氛。我们新 DJ 每周七天都在，每名都有自己显著的音乐风格，即使 MO Bar 周末的早午餐和下午茶，亦有唱片骑师现场提供音乐。

另外，MO Bar 亦为香港鸡尾酒爱好者带来年度调酒大师盛会（Masters of Mixology），邀请世界级著名调酒师来献技，当中包括美国纽约 Captain of Tiki Mondays 酒吧首席调酒师 Brian Miller、致力推广女性调酒师及为慈善机构筹款的 Lynnette Marrero、新加坡的 Ryan Clift 和 Zachary de Git，以及纽约的全球 50 最佳酒吧 Employees Only 等等。此外，MO Bar 又带来限定酒吧 (Pop Up Bar) 的热潮，2016 年分别呈献纽约著名酒吧 PDT (Please Don't Tell) 及日本银座 Bar High Five，MO Bar 于 The Shell 为两者打造与其本店一样的酒吧，别具气氛。



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/