

米兰文华东方酒店为美食家呈献 *Antonio Guida* 厨师餐桌体验

香港，2018年3月15日 - [米兰文华东方酒店](#)推出厨师餐桌礼遇，让宾客于酒店的米芝莲[Seta餐厅](#)享受极致佳肴。「Antonio Guida 厨师餐桌体验」包括豪华住宿、厨师餐桌七道菜晚餐、厨师亲笔签名食谱，及其他惊喜款待，并于2018年全年有效。

米芝莲二星Seta餐厅环境幽静，最适合享受餐厅精致的佳肴。行政主厨Antonio Guida以意大利普利亚及托斯卡尼地区美食为蓝本，结合法国及亚洲烹调精髓，创造新颖非凡的料理。

Seta餐厅的厨师餐桌位于厨房正中央，让宾客可观赏厨师们炮制美食的过程，亦可与Antonio Guida、副主厨Frederico Dell'Omarino，及糕点厨师Nicole di Lena交流。除了近距离欣赏Antonio Guida精湛的厨艺，宾客更可品尝厨师们按照每一位食客的个人口味而奉上的七道菜料理。另外，侍酒师亦会即场为宾客挑选最适合每道菜的餐酒。

宾客更将获赠Antonio Guida厨师亲笔签名的食谱，在家里轻松煮出大师级料理。

「Antonio Guida厨师餐桌体验」礼遇价格每晚由985欧元起，尊享款待包括：

- 豪华住宿
- 于客房内或[文华酒吧酒馆](#)享用双人早餐
- 于米芝莲二星 Seta 餐厅厨师餐桌享用七道菜晚餐及配搭餐酒
- 免费获赠意大利气泡酒一瓶及糕点厨师 Nicole di Lena 炮制的精美甜品（另有无酒精气泡酒供宾客选择）
- 星级厨师 Antonio Guida 亲笔签名食谱
- 于入住时办理免费客房升级（视供应情况而定）

此礼遇有效至2018年12月31日，并必须预订最少两晚住宿。如欲预订，请浏览cn.mandarinoriental.com。



关于米兰文华东方酒店

[米兰文华东方酒店](#)位于市内时尚核心地段 via Andegari 内，由四座经翻新重建的 18 世纪住宅式建筑组成。酒店拥有 70 间典雅[客房](#)及 34 间宽敞套房，务求为宾客提供结合时尚与奢华的精致住宿体验。宾客可于酒店内发掘一系列精致[佳肴](#)，其中包括由米芝莲星级主厨 Antonio Guida 主理的高级意大利餐厅 [Seta](#)，以及气氛悠闲的[文华酒吧酒馆](#)。两间食府皆设户外庭园，提供户外用餐选择。面积 900 平方米[的水疗中心](#)拥有六个水疗室、国际顶级发廊、美容及修甲中心、室内恒温游泳池及设备尖端齐全的健身中心内焕发身心。

关于文华东方酒店集团

文华东方酒店集团为一家屡获殊荣的酒店投资及管理集团，经营全球享负盛名的酒店、渡假酒店及酒店管理式住宅。集团由一家植根亚洲的酒店公司发展成一个环球品牌。目前，集团在二十一个国家和地区经营三十一家酒店及八个酒店管理式住宅项目，每项物业均反映集团的东方传统和地方特色。文华东方为怡和集团成员之一，并有数个酒店和酒店管理式住宅项目正在发展中。

如欲索取有关图片，可浏览 www.mandarinoriental.com 内之[传媒相片库](#)，选择下载合适相片。如欲查询更多详情，可浏览集团的[社交媒体专页](#)。

-完-

查询请联络：

[总办事处](#)

Vanina Sommer (vsommer@mohg.com)

集团传讯总监

电话：+33 (1) 70 98 70 50

[米兰文华东方酒店](#)

Roberta Amaro (ramaro@mohg.com)

传讯部总监

电话：+39 02 8731 8888