



定义全新休闲时尚餐厅

乔治餐厅推出精致商务午餐菜单

北京, 中国 2018年5月24日 — 屡获殊荣的乔治餐厅位于侨福芳草地北京怡亨酒店二层, 拥有艺术高雅的设计空间和精心择选的健康菜单, 致力于为宾客带来亲切活力的用餐体验, 并在近期完成了一次全新的味蕾升级。

这是一间随时都弥漫着浪漫气息的艺术餐厅, 各种艺术品与华致装饰在这里相辅相成, 红白色调给予来宾丰富的美学视觉享受。餐厅主厨陈磊先生对于各类食材的品质及烹饪过程有着精准的把控, 并持续不断地对菜式进行灵感探索, 打造具有亚洲及国际特色的珍馐美馔。味蕾升级的背后, 是一次次的用心研发与细节把关, 只为使客人的每一次到访都完美而难忘。

此外, 自2018年5月22日至8月31日期间, 乔治餐厅在每周一至每周六为美食爱好者带来福音, 全新的精致商务午餐结合完美烹饪技艺与特色摆盘, 呈现令人目不暇接的健康美味盛宴, 邀您徜徉于午餐精彩食光之旅当中!

周一至周六, 商务午餐不重样, 客人可依个人口味随心所选, 完美解决您的每天午餐烦恼。开胃前菜既有口感馥郁的铁扒三文鱼沙拉和卡真大虾凯撒沙拉, 也有能量满满的铁扒地中海蔬菜与猪脖肉配金枪鱼酱, 中东小米沙拉和阿拉伯沙拉多重美味相伴。

主菜从鲜香的香煎冰岛比目鱼柳、纸包三文鱼柳、勃垦第烩牛肉、煎海鲈鱼柳、炙烤鳟鱼鱼柳到扒辣椒和大蒜风味马鲛鱼柳应有尽有，厨师还依据餐品特色精心搭配各式调汁与配菜，以期带来难以忘怀的极致享受。

更有每日特选例汤与人气甜品蜂蜜意大利软糕、纽约芝士蛋糕、大米布丁、苹果慕斯蛋糕、法芙娜巧克力慕斯与香滑可口的提拉米苏组成餐后美馐轻奢阵容，结合至臻完美的菜品摆盘，务求缔造眼前一亮的味觉体验，让您享受唇齿轻触间碰撞出的无限活力。

乔治餐厅全新套餐，在午餐时段为时尚人士打造轻奢舒适的用餐时光，为您带来难以抗拒的时尚珍馐新体验！

同时，我们也为官方微信粉丝提供专享礼遇，宾客到店后首次关注酒店官方微信即可获得甜品一份。此外，发送餐厅介绍到朋友圈即可获得咖啡一杯。

价格：2 道式午餐套餐 - CNY 108

3 道式午餐套餐 - CNY 138

预订电话：010 8561 7758

推广日期：2018 年 5 月 22 日至 8 月 31 日 每周一至周六

用餐时间：11:30-14:30

餐厅地址：北京怡亨酒店二层

关于乔治餐厅：

位于酒店二层的乔治餐厅，融合了传统风情与全新时尚气息，餐厅深得当代著名艺术家的推崇，由大量纯白与红色色调相结合，当代艺术品与华美装饰相得益彰，营造出浓浓的浪漫风情，同时也是奢华艺术的完美呈现。餐厅主打各式精致考究的具有亚洲及国际特色的菜肴，全部菜品均采用新鲜健康食材，辅以甄选的全球知名酒庄的上乘美酒，打造相辅相成的味觉感受。在这里，您可以尽情品尝各式异域风情美食，感知贴心到位的用餐体验。

关于北京怡亨酒店

北京怡亨酒店拥有 100 间客房及套房，呈现了稀有馆藏级别的艺术品，以及享受独具风格的住宿体验，杰出的美食，专属的宾客服务和一座大型顶级商场供人尽享购物的乐趣直到完全沉醉于这座独一无二的建筑群中。以独有的‘怡亨元素’，北京怡亨酒店重新定义了高端酒店体验，带来了奢华的艺术和艺术的奢华。

如需更多酒店信息，请浏览 www.eclathotels.com

媒体垂询

Bayou Qin 秦八月

Marketing Communication Executive 市场传讯主任

Hotel Éclat Beijing 北京怡亨酒店

T: (86)10 8561 2888 ext. 2895 | M: 182 3576 0156

e: bayou.qin@eclathotels.com