

美麗華集團 THE MIRAMAR GROUP

新聞稿
即時發佈
2010年11月3日

美麗華集團擴展餐飲業務 2011年中於北京踏出邁向國際的第一步

致力推崇時尚尊貴飲食文化的美麗華集團旗下之高級粵菜品牌國金軒，將於2011年中首度衝出香港，在北京環球金融中心開設首間內地分店，將正宗而精緻的粵菜帶到國內，作為集團餐飲業務邁向亞洲的第一步。

北京國金軒位於北京市朝陽區的環球金融中心，位處東三環和朝陽路交界，交通四通八達，距離首都機場24公里，毗鄰使館區，為北京的中央商務區。優越的地理位置，加上精緻的粵式佳餚、親切殷勤的服務及專業的宴會統籌服務，北京國金軒定必成為京城商務區的新焦點。

北京國金軒佔地2,800平米，設有24間貴賓房，可容納共342位賓客。餐廳的室內設計由著名建築設計公司Hassell負責，以北京悠長的文化歷史及顯赫的首都地位為設計主題，在傳統四合院概念中加入當代元素，並以現代藝術品作點綴。預計此項目總投資額約為三千萬港元，將會奠定美麗華集團以國金軒為高級粵菜品牌的業界地位。

美麗華集團總經理陳偉成表示：「北京是中國歷史上政治及經濟中樞，我們很高興可以在這個重要時刻於北京開設集團於內地的首間餐廳。為迎合內地不斷增長的粵菜及美酒市場，我們將以尊尚優雅的用膳環境來突顯歷代首都—北京的非凡地位。」

在美麗華集團一連串全新的發展項目中，北京國金軒分店項目將會是集團餐飲業務衝出香港，邁向國際的重要一步。餐飲業務展現了集團的營商熱誠及專業經驗，憑藉創新和品質至上的理念，集團成功建立了多個餐飲品牌，其中更包括將於2010年底開業的網上洋酒專賣店WineLoft，以及將於2011年在香港及內地開業的日本著名炸豬排品牌勝博殿等。

關於國金軒

國金軒於2005年在香港開業，總店位處黃金地段—中環國際金融中心商場，設計流露盛世華麗的風格，坐擁遼闊維港景致，無論是傳統或新派粵菜，均是城中一時之選。2009年，國金軒於九龍The Mira Hong Kong開設首間分店。國金軒為高級粵菜食府，體現出類拔萃的廚藝，為饗客帶來味道與健康並重的精緻粵菜，而且深受本地及中外遊客喜愛，以味道與健康並重的精緻粵菜、豐富的藏酒庫、華麗而具空間感的設計，以及眩目的維港景致帶來極盡講究的美膳享受。

國金軒的名廚團隊廚藝精湛，入廚經驗豐富，力求展示粵菜豐腴但不失細緻的內涵；而且堅持以傳統的三十六式粵菜烹調法融會貫通，多元合一，並精選上等醬油和網羅名貴茶葉，堅持海產不鮮不用，而且對細節一絲不苟，演繹變化無窮的美饌。招牌菜式包括鮑魚三疊、滿載而歸、水晶大蝦球及蜜餞叉燒皇等，款款精緻味美，猶如匠心獨運的藝術品。總店總廚李煜霖師傅更為飲食界翹楚，擁有逾四十多年廚藝經驗，他的名字在富豪圈子無人不識，堪稱富豪私廚。李師傅一直

美麗華集團

THE MIRAMAR GROUP

堅持秉承粵菜「不求花巧，真材實料」的傳統理念，嚴格要求採購最新鮮最優質的食材，以一絲不苟的烹調方法炮製，不但是極級的鮑、參、翅、肚，還是招牌名饌如白灼海螺片、七彩水魚絲及正宗太史五蛇羹等，均深得顯赫富豪及政商翹楚的垂青。尤其李師傅主理之太史五蛇羹，盡得廣東江太史的真傳，其美味之處，不是一般山珍能及；其珍貴之處，更非金錢可衡量。由李師傅主理的國金軒精品廚房會按顧客的喜好度身訂製菜單，限量供應。

國金軒深受各界推崇，屢獲殊榮，更於2008年11月被由美國運通及美國運通白金卡主辦，香港旅遊發展局協辦及Hong Kong Tatler籌組之“Dining with Stars”中，評為全港五十間最佳高級食府之一，並於2009及2010連續兩年入選為《香港澳門米芝蓮指南》推介餐廳之一，亦是Hong Kong Tatler香港最佳食府2010及《WOM Guide 2010》之入選餐廳，可見服務及出品得到一致的肯定。

關於美麗華集團

國金軒由美麗華集團擁有及經營。美麗華集團於一九五七年在香港成立，一九七零年上市，在香港、中國內地及美國擁有業務及投資項目。香港核心業務包括物業租賃及發展、酒店經營及管理、旅行服務以及餐飲服務。如欲查詢其他資料，請瀏覽 www.miramar-group.com。

— 完 —

如有垂詢，請聯絡：

美麗華集團市務及傳訊部

梁翠珊—集團市務總監

伍楚穎—助理傳訊經理

傳真：2311 2466/ 2316 7320

電話：2315 5452

電話：2315 5471

電郵：andrea.leung@miramar-group.com

電郵：adela.ng@miramar-group.com