



新聞稿

即時發佈

2011年8月31日

結合藝術與美食的 Assaggio Trattoria Italiana 榮獲大中華傑出設計大獎 2011

位於灣仔香港藝術中心的 Assaggio Trattoria Italiana 結合藝術與美食，餐廳環境愜意舒適，別具心思的室內設計更榮獲香港傳藝節「大中華傑出設計大獎 2011」的獎項，突顯餐廳不一樣的意國風情。

Assaggio Trattoria Italiana 的室內設計由 Hassell 負責，設計概念來自餐廳的藝術氛圍，以「Dining Stage」為主題，讓顧客有置身舞台上用餐的戲劇效果。餐廳設計顯現了意大利雜貨店的熱鬧氣氛，凌亂的布置打破了嚴肅工整的線條，展示出意大利小店的舒適愜意氛圍。設計師以粗糙物料來表現意大利小店的溫暖氣色，地面的燒面磚、帶點破爛的木地皮及屏風，還有選自歐洲小鎮的古舊傢俱及藝術品等，都讓食客遠離繁囂，進入一處充滿藝術氣色的休閒用餐空間。

意大利文「Assaggio」解作「一口」或「品嚐」的意思，這個悠閒的餐廳名字表現了顧客輕鬆用餐的心情；然而，商業聚會或學術交流活動亦能同時融入這片空間，這種對比令餐廳整體感覺更富戲劇性。餐廳入口處的薄餅及意粉吧，成功地讓顧客留下第一個深刻印象。為了連接兩個分隔的進餐區及消除空間限制，設計師特意利用直線來連接空間，並以重複的三角形結構作為屏風設計，達至擴大空間的效果。餐廳另一特色是迷人的維港景致，設計師特設不同類型的座位，包括窗邊長桌單人座、室外陽台四人座及方便聊天的沿窗三人座等，讓顧客可隨個人喜好以最舒適寫意的方式欣賞維港景色。

為慶祝榮獲「大中華傑出設計大獎 2011」獎項，Assaggio Trattoria Italiana 總廚 Chef Marco Furlan 特別推出多款新菜式，讓顧客品嚐真正的意國藝術風味。推介菜式包括一系列自家製意大利麵食，包括**蟹肉芝士菠菜雲吞配海鮮汁**（HK\$171）及**普利亞式耳朵粉配牛奶芝士、銀魚柳、黑水欖**（HK\$125）等。蟹肉芝士菠菜雲吞配海鮮汁：翠綠色的菠菜雲吞內滿載蟹肉及芝士，配以香濃海鮮汁，鮮味無窮；普利亞式耳朵粉配牛奶芝士、銀魚柳、黑水欖：賣相可愛、入口煙韌的耳朵粉，配以濃味的牛奶芝士、銀魚柳及黑水欖，味道配合恰到好處，盡是意式滋味；招牌意式麵食**鮮番茄羅勒意粉**（HK\$99）及**焗鴨醬肉意大利扁粉**（HK\$105），各有特色，簡單中盡見不平凡。薄餅推介有**Prosciutti E Lumache 薄餅**（HK\$165），香脆的薄餅上放上 28 月醃意大利火腿及田螺，配搭新鮮，入口充滿驚喜。主菜推介有**慢煮美國牛肩肉配慢煮雜菜及果仁汁**（HK\$193），以慢煮方式炮製的美國牛肩肉，香嫩軟滑，配以香汁濃郁的果仁汁，惹味非常。甜品推介有**意式蘋果甜點組合**（HK\$75），可一次嘗盡蘋果蛋糕、蘋果布甸及蘋果凍，甜而不膩，絕對是喜愛健康甜點人士的首選。



九月份，Assaggio Trattoria Italiana 更會推出「Meat Me at Assaggio」，大廚每週精選特色牛排菜式，如 Steak-alla-Fiorentina 加拿大 T 骨牛排（HK\$588／2 至 3 位用）及美國牛肉眼排（HK\$588／2 位用）等，讓一眾牛排狂迷大快朵頤。

Assaggio Trattoria Italiana 提供一個充滿藝術氣息的舒適空間，讓你可在極具型格而設計樸實的環境品味意式美食，又或在露天陽台舉杯欣賞維港美景，絕對是休閒聚餐的最佳選擇。

— 完 —

Assaggio Trattoria Italiana

香港灣仔港灣道 2 號香港藝術中心 6 樓

+852 2877 3999

www.assaggio.hk

如有垂詢，請聯絡美麗華集團市務及傳訊部：

郭 可－傳訊經理 電話：2315 5587

伍楚穎－助理傳訊經理 電話：2315 5471

陳珮琦－傳訊主任 電話：2315-5392

傳真：2316 7320

電郵：connie.kwok@miramar-group.com

電郵：adela.ng@miramar-group.com

電郵：becky.chan@miramar-group.com