



(更新版)新聞稿  
即時發佈

2013年8月5日

## Mira Dining 引入韓國最具人氣的韓食專門店 School Food 於 8 月正式登陸香港

Mira Dining 將韓國時尚餐飲潮流引入香港，呈獻首爾最具人氣的連鎖餐廳品牌 School Food。首次進駐香港的流行小吃專門店 School Food，在全球開設逾 86 間分店，足跡遍佈韓國、日本、美國、印尼等城市；香港首間分店將於 2013 年 8 月 1 日正式開業，讓客人在結合潮流、音樂、時尚的氛圍中，全天品嚐創意韓式料理。

### 品牌理念及歷史

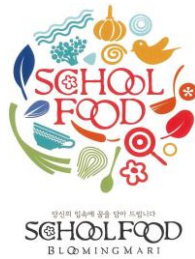
以“Dreamy Taste in Your Mouth” - 超乎想像的夢幻口味為理念，School Food 是一間結合餐廳及韓國輕食文化於一身的時尚料理專門店，是首爾最受時下年輕人歡迎的美食熱點。School Food 開業至今逾 10 年，由李相潤先生在韓國創辦，並於新沙洞區開立首間餐廳。時尚與傳統並存的首爾，彷彿有無限的可能性，更有著無窮無盡的熱情和活力，而 School Food 就正好代表著結合傳統、摩登及創新等獨一無二的風格。創辦人李先生憑藉其豐富創意，從備受歐美潮流影響的 K-pop 音樂中獲得靈感，以革新和現代手法將韓食的傳統概念重新改造及演繹。創新獨特的風格不但令 School Food 大受歡迎，亦令其業務迅速擴展至不同城市，吸引到本地以至世界各地的美食愛好者，一同體驗揉合現代和傳統的韓國新口味。

### Dreamy Taste in Your Mouth

作為韓國潮流食店，School Food 的菜牌充滿想像力和創意，供應以輕食為主的現代韓式料理，種類主要有飯卷、炒年糕及鐵鍋飯等結合傳統的特色 fusion 美食。為確保口味正宗，School Food 嚴格選用韓國本地食材，而賣相及做法上則加入創意元素，務求將傳統街頭食品，薈萃成別具一格的創新飲食文化，當中 Mari 紫菜飯卷及 Topokki 炒年糕是最受歡迎的主打菜式。Mari 的創作概念源自傳統紫菜飯「kimbab」及卷物「roll」，10 款獨特口味包括有「紳士先生」及「烏卒卒」；前者以雞蛋及 mozzarella 芝士包裹米飯和餡料，後者則以香濃的墨魚汁衝擊味蕾，同時為視覺帶來驚喜。另一推介「地獄辣醬炒年糕」，由韓國傳統食品 Topokki 炒年糕演化而成，口感煙韌的年糕拌以秘製辣醬，挑戰嗜辣者的極限；富 fusion 特色的「卡邦尼年糕」味道細緻香滑，亦屬必試的佳作。此外，Bibimbap 韓式拌飯是韓國傳統米食代表之一，深受歡迎的招牌菜「醬菜牛油鐵鍋飯」將 School Food 特製的醃菜 Jjang-A-Chi、鮮牛油及其他優質食材加入熱騰騰的鐵鍋中，與鍋底的香脆飯焦同吃，惹味可口。愛好甜品者不容錯過全港獨有的韓式刨冰，加入水果、年糕、牛奶、霜淇淋、糖漿等配料的「貴族刨冰」，是夏日必試的甜點；School Food 自家創製的特飲 Athie，由水果沙冰及梳打特製而成，四款口味可供選擇，是炎夏消暑解渴的最佳飲品。

School Food 香港分店由韓籍總廚 Sonny Huh (許炳琬)掌舵，他曾於加拿大惠斯勒希爾頓度假酒店的 Celadon Fine Korean Cuisine 出任行政總廚一職，擅長新派韓國菜，為傳統菜式注入無窮滋味創意。憑藉其豐富經驗和備受讚譽的烹飪技巧，Sonny 將會貫徹 School Food 品牌的「新鮮即做」風格，將由韓國新鮮直送的健康食材及特色醬料幻化為美味佳餚，完美演繹出來自首爾的潮流美食。

香港銅鑼灣勿地臣街 1 號時代廣場 13 樓 1302 號舖  
+852 2480 3666 | inquiry@schoolfood.hk | www.schoolfood.hk



## School Food 香港型格登場

秉承品牌一貫的店面設計理念和裝潢風格，School Food 香港店選用天然木色作餐廳主調，沿用天然木材和紅磚，營造富家居氣息的簡約格調。穿越雕刻了韓國文字の木門框，首先映入眼簾的是開放式酒吧，參照韓國舊式屋頂而建，並掛上寫著“Made-to-Order”的標示牌，讓客人欣賞到特飲及甜品之製作過程，為用餐過程注入活力。在餐桌座位的設計概念上，設計師巧妙運用不同顏色與形狀的座椅，配合印在木桌上的 School Food 標誌，喚起不諧調所帶來的趣味，令餐廳氣氛頓時變得活潑俏皮；餐廳中間的餐桌枱則以垂吊燈泡裝飾，令整體感覺更富玩味。除了各款擺設，餐廳內更設置了充滿懷舊特色的點唱機供客人點唱，及播放最新的流行 K-pop，將音樂散播在餐廳的每一個角落裡，讓客人在品味創意韓式料理的同時，亦能將投入韓國音樂潮流中。

School Food 位於銅鑼灣時代廣場，是交通便捷的潮流美食熱點，加上環境舒適，適合家庭、朋友聚餐。餐廳提供多樣化菜單，不論堂食享受，抑或在隔鄰戲院外賣輕食，都能滿足饕客對韓式美食的需求。

## School Food 全力支持慈善

除了致力為客人提供最優質的食物，School Food 也熱心支持社會公益服務。School Food 在韓國已訂立一套完善系統，以餐廳利潤回饋社會，通過慈善捐贈幫助有需要的人仕。秉承這項慈善理念，School Food 香港分店將由 2013 年 8 月 1 日至 12 月 31 日期間，從每張賬單收益中捐出\$1 元予智行基金會。我們誠邀您到 School Food 踴躍參與善舉。

## School Food 創辦人李相潤先生

李相潤先生是 April Market、Motoongi 及 SF Innovation- School Food 母公司的創辦人及行政總裁，他旗下的餐飲業務充滿活力和熱誠，以提供“Dreamy Taste in Your Mouth” - 超乎想像的夢幻口味為目標。李先生在 20 多歲時是一位藝人，透過演藝事業慢慢轉型建立自己的餐飲業務，並打破傳統創造出大受歡迎的“Mari”韓式紫菜飯卷。這種創新的潮流小食靈感來自“kimbap”紫菜包飯，是陪伴每一個韓國孩子長大的健康小吃。李先生使用優質食材和現代烹調手法，將這種街頭小吃演變成深入人心的美食，成功吸引了一眾追求時尚的年輕人，打造出全新的韓國餐飲潮流，亦為他的事業奠定成功的基礎。李先生對他的業務充滿熱情，除了一星期 7 天不間斷地工作和到餐廳視察，更會親自參與研發新菜單和員工培訓，並盡量堅持每一天都要前往他的餐館，確保 School Food 的出品保持最高標準。



## School Food 招牌菜式

### MARI

紳士先生 Spam Mari II \$62

香軟 mozzarella 芝士及雞蛋包裹著以 Spam 午餐肉作餡料的飯卷

烏卒卒 Squid Ink Mari \$68

加入墨魚汁及蛋黃醬拌勻的米飯，配上惹味的炸魷魚，再以烤紫菜捲起，每一口都釋放出香濃鮮味

### TOPOKKI

地獄辣醬炒年糕 Street Topokki \$62

用 School Food 秘製地獄辣醬烹製的年糕小吃，為嗜辣者的味蕾帶來刺激和滿足

卡邦尼年糕 Carbonara Topokki \$62

以西式手法烹煮韓式年糕，濃郁的白汁香滑可口

### BIBIMBAP

醬菜牛油鐵鍋飯 Pan-grilled Butter Bibimbap with Pickles (Soy) \$80

燒熱的鐵鍋上盛著飯、秘製 Jjang-A-Chi、牛油、雞蛋及優質配料，吃至最後一口仍是熱騰騰的享受

### NOODLES

韓式冷麵 Jjol-Jjol-Myun \$70

混合香甜和辛辣口感的醬汁，配上具有嚼勁的韓國拉麵、豆芽和蔬菜，風味獨特

水冷麵 School Naengmyeon \$70

口感冰涼爽快的蕎麥冷麵，以製成薄冰的冷牛肉清湯作湯底

### PATT BING SU

貴族刨冰 Gangnam Style Patt Bing Su \$40

猶如真雪的幼滑刨冰放上市香甜的紅豆、年糕、和十穀粉末，是健康的甜美誘惑

部隊刨冰 School Food Patt Bing Su \$158

足夠 3-4 人共享巨型甜品，幼滑的刨冰配上 4 個雪糕球，再加上乾果和香濃的自家製醬料，造型色彩繽紛

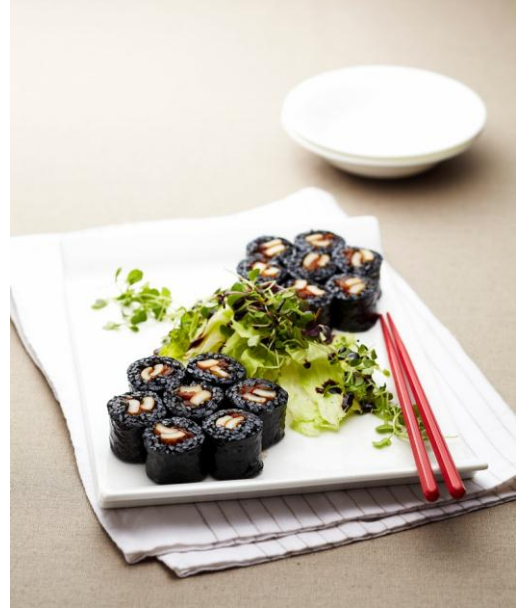
### ATHIE

棉花糖草莓艾菲 Cotton Strawberry Athie \$98

粉紅色的氣泡特飲，具有香濃草莓味，令人耳目一新



紳士先生 \$62  
Spam Mari II \$62



烏卒卒 \$68  
Squid Ink Mari \$68



地獄辣醬炒年糕 \$62  
Street Topokki \$62



卡邦尼年糕 \$62  
Carbonara Topokki \$62



醬菜牛油鐵鍋飯 \$80  
Pan-grilled Butter Bibimbap with Pickles (Soy) \$80



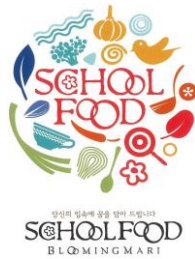
水冷麵 \$70  
School Naengmyeon \$70



貴族刨冰 \$40  
Gangnam Style Patt Bing Su \$40



棉花糖草莓艾菲 \$98  
Cotton Strawberry Athie \$98



## School Food 香港分店資料

地址 : 香港銅鑼灣勿地臣街 1 號時代廣場 13 樓 1302 號舖  
新張營業時間 : 12:00nn-3:30pm ; 及 5:30pm – 11:00pm  
座位數目 : 80 個  
聯絡方法 : +852 2480 3666 / inquiry@schoolfood.hk  
官方網頁 : www.schoolfood.hk  
Facebook : www.facebook.com/schoolfoodhk

\*School Food 不設訂座服務

### 圖片下載：

<ftp://www.like-like.com/>

使用者名稱：schoolfood

密碼：sc0080fd

- 完 -

此新聞稿由 Likelike Communications 代美麗華集團發佈新聞界。

傳媒查詢，請聯絡：

Likelike Communications

Nancy Ho	+852 2771 3369	+852 6486 6030	電郵: nancy.ho@like-like.com
Yanie Chong	+852 2529 2481	+852 9819 0237	電郵: yanie.chong@like-like.com

美麗華集團市務及傳訊部

黃伊齡(Elaine Wong) – 助理市務經理-餐飲	+852 2315 5471	電郵: elaine.wong@miramar-group.com
何沛宜(Prudence Ho) – 市務主任-餐飲	+852 2315 5392	電郵: prudence.ho@miramar-group.com

**Follow us on Facebook** [www.facebook.com/MiraDining](http://www.facebook.com/MiraDining)  
[www.facebook.com/SchoolFoodHK](http://www.facebook.com/SchoolFoodHK)