即時發佈

Cafe Roma 裝修後展現全新面貌：

家庭友善的意大利餐廳，於沙灘美景下細味傳統意大利菜式

香港，2023 年 4 月 13 日 – 位於馬灣沙灘旁的意式餐廳 Cafe Roma 欣然宣布完成翻新工程，餐廳裝潢的設計靈感源自意大利的獨特飲食文化，以自然風材料為客人提供溫馨的氛圍及專為兒童而設的配套，致力打造一個鼓勵家庭聚集的空間，享用正宗意大利佳餚的同時亦可共度美好時光。

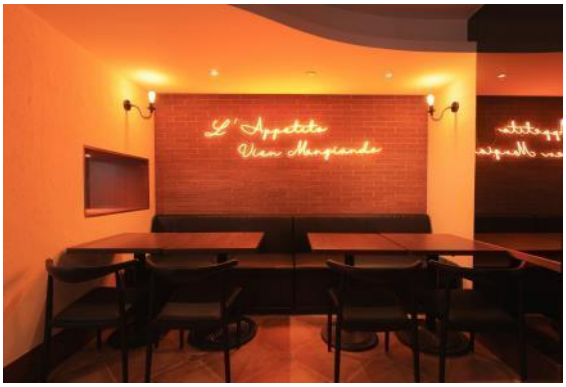
在意式鄉村風氛圍下感受意大利文化的熱情好客

餐廳經理表示：「家庭聚會和慢享美食是意式生活哲學的重要一環，我們希望創造一個貫徹這理念的空間。裝修後我們仍然以能夠提供親子友善的用餐體驗自豪，讓賓客不僅能細味正宗意大利菜，還能體會意大利人的熱情好客。」

這次設計概念糅合溫暖的色調、自然風素材和鄉村元素來營造猶如置身於意大利的風格。米色調的牆壁與舒暢的海灘景色互相呼應。柔和的燈光溫暖而誘人，營造愜意而親密的氛圍。主餐區設有一幅靈感來自傳統意大利家庭廚房的大型特色磚牆和壁爐煙囪。

深木色的家具配合寬敞坐位空間，非常適合一群人聚會。桌子闊大結實，更是為在沙灘旁一同享受家庭式用餐或工作時慢享咖啡而設，餐廳更提供高速 Wi-Fi 網路，多個座位亦設有電源插座及 USB 充電座可供充電。店內裝潢以磚牆、木桶和繩索等鄉村元素為主，透着溫暖和迷人的意式風情。

Cafe Roma 室內裝潢



Cafe Roma 貴賓區

Cafe Roma 室外裝潢

馬灣海景

多元化親子活動配套及兒童薄餅工作坊，讓用餐過程更添童趣

為進一步增強家庭友好氛圍，設計中包括了一系列多元化親子活動配套。餐廳特設戶外沙灘遊樂區，提供多款沙灘玩具供小朋友玩樂。此外，餐廳備有一系列中西繪本及兒童圖書、顏色筆及畫紙、玩具等，所有顧客均可免費借用，家長可以安坐餐廳內用餐並觀察小朋友在戶外玩樂的情況。餐廳還定期舉辦兒童薄餅工作坊，小朋友可以在指定日期與父母一起設計和製作個人專屬的薄餅。

全新傳統意菜餐牌：誠獻經典意大利佳餚

為配合全新裝修，Cafe Roma 的餐牌亦有所不同，提供以意大利進口、優質新鮮食材為主的傳統意大利料理。所有菜式沿用傳統烹飪技巧為饕客呈現道地風味，令客人可以品味各種經典意粉及意大利飯、薄脆薄餅和豐盛的主菜。

Cafe Roma 相信意式拼盤是饗宴必備的前菜，為舌尖盛宴作引子。有見及此，每客**意式凍肉拼盤**亦是即席現切，以確保最佳的上菜溫度和口感，激發食慾，為稱心如意的美饌之旅展開序幕。

作為一個臨海餐廳，廚師深深領會海鮮對意大利菜的重要及香港人對它的熱愛，誠獻令人食指大動的海鮮前菜，包括**刺身吞拿他他**及**意式炸海鮮盤**。吞拿他他採用刺身級別的吞拿魚切粒，與紅洋蔥混合，巧製嚼勁十足的口感，伴微辣牛油果沙沙伴及松子仁，帶來清新而豐潤的味道，實屬對比強烈的滋

味組合，必能讓所有賓客滿意。**意式炸海鮮盤**則由肥美的銀鱈魚、柔嫩的小魷魚和彈牙的海蝦組成，裹上輕薄酥脆的炸粉，帶來完美的口感和風味平衡。

主菜方面，廚師強烈推薦**意式紙包焗海鱸魚**和**意式香烤美國安格斯肉眼扒**。前者是意大利菜餚的代表作，採用可持續養殖的海鱸魚、新鮮大蜆及澳洲青口，用烤紙封口烹調，鎖住其天然的汁液和風味，席上打開散發完美的香氣和口感。後者則是依據您喜愛的生熟度烤製，切片後配上新鮮火箭菜沙律、多汁的車厘茄及巴馬臣芝士一起上菜，並淋上意大利黑醋汁，為和暖的天氣給予絕佳的選擇。

意粉貴為意大利人每日必食的「療癒食物」，全新的**牛肝菌意大利雲吞配鼠尾草牛油汁**不能不試。雲吞由新鮮的粉皮製成，包裹著馥郁的牛肝菌，以鼠尾草牛油汁烹煮，讓雲吞吸收醬汁精華。另一個必食是我們的**傳統卡邦尼意粉**，加入煙燻豬臉煙肉、羅馬式帕哥連勞芝士和高溫消毒蛋黃烹調而成，與坊間許多卡邦尼意粉不同的是，這道菜不含奶油，減少飽腹感但仍保留正宗的意大利風味。

甜美地完結這場美饌之旅首選便是**沙巴翁配新鮮雜莓**，濃稠帶空氣感的吉士醬混合瑪莎拉酒，配以新鮮雜錦莓果，微醺下輕鬆飽餐一頓。對於那些想一次品嚐三種經典意大利甜品的食客，集合提拉米蘇、意式奶凍和沙巴翁的**經典意式甜品拼盤**則是不二之選。

陶醉在海濱的氛圍中，品嚐經典意大利雞尾酒

佳餚怎能缺少美酒配搭，新餐牌特別挑選三杯經典意大利雞尾酒：**Aperitini** 混合阿佩羅利口酒、金巴利酒、龍舌蘭、橙汁和氣泡酒而成，開胃且帶橙香味，適合黃昏欣賞日落時品嘗。**Limoncello Gin Collins** 以檸檬酒為主調，加入氈酒和檸檬汁，酸甜可口。最後，**Rossini Strawberry** 利用士多啤梨蓉配氣泡酒，果味清新，非常適合和暖的沙灘時光。這些經典意大利雞尾酒充分散發意國熱情，淺嘗亦能讓人感到愉悅。

餐廳新設計和菜單突顯了對正宗意大利美食和熱情好客的重視。Cafe Roma 團隊期待賓客再次蒞臨，感受全新的意式鄉間情懷，盡情享受一頓經典的意大利菜。

前菜 - 意式凍肉拼盤

前菜 - 意式炸海鮮盤

主菜 - 意式香烤美國安格斯肉眼扒

意粉 - 傳統卡邦尼意粉

甜品 - 沙巴翁配新鮮雜莓

飲品 - 特色雞尾酒

(左：Aperitini、中：Limoncello gin Collins、

右：Rossini Strawberry)

每日不同的平日特惠，為每餐帶來獨特體驗

想每天都擁有獨特的用餐體驗嗎？現在不用空想了！我們一連串的平日特惠讓你能夠充分享受用餐體驗，滿足您獨特的口味。

逢**星期二**晚上 8 時前：點選意式拼盤便可享**免費葡萄酒或雞尾酒一杯**，讓你盡情放鬆。我們的意式拼盤結合各種美味的意大利凍肉及芝士，非常適合與朋友或同事分享。

逢**星期三**晚上 8 時前：品嘗任何**意粉及前菜餐牌**的菜式即享 **8 折優惠**，藉此機會嘗試我們的招牌菜餚。

逢**星期四**晚上 6 時至 8 時：**薄餅及意粉組合買一送一**，相約家人和朋友一同分享最好不過。

逢**星期五**晚上 6 時至 8 時：點選**第二道主菜可享 7 折優惠**，包括多款鮮味十足的海鮮和柔嫩多汁的肉類，為夜晚增添惹味滿足感。

訂座及查詢，請致電 (852) 3446 1226 或電郵至 reservations@caferoma.com.hk。

*所有價錢均另收取加一服務費。

方便快捷的交通網絡

由市區到訪馬灣及 Cafe Roma 交通十分便利，於青衣、荃灣或葵芳均有巴士直達，車程只需 15 至 20 分鐘。另可選擇於中環二號碼頭乘搭渡輪，需時約 30 分鐘。有關班次詳情，請參閱珀麗灣客運網頁： www.pitcl.com.hk 。

地址：香港珀麗灣臨海廣場地下 7-8 號舖 (馬灣東灣泳灘右側)

營業時間：逢星期二至五上午 11 時半至晚上 10 時及逢星期六、日及公眾假期上午 11 時至晚上 10 時

電話：(852) 3446 1226

WhatsApp：(852) 5343 2505

電郵：reservations@caferoma.com.hk

網址：www.caferoma.com.hk

Facebook：www.facebook.com/caferomahongkong

Instagram：www.instagram.com/caferomahongkong

#CafeRomaHK #CafeRomaHongKong #ItalianFoodHK

如需更多高像素圖片，請與 Cafe Roma 聯絡或到以下網址下載：http://bit.ly/3KpT2AM

– 完 –

關於 Cafe Roma

座落於沙灘旁的意式餐廳 Cafe Roma，提供新鮮優質美饌。Cafe Roma 位處珀麗灣的最佳地段，坐擁露天環境及青馬大橋壯麗美景的優勢，氣氛悠閒歡愉。餐廳供應一系列西式美食，包括新鮮焗製的薄餅、意粉、招牌意式香烤美國安格斯肉眼扒及健康沙律等，並配以各式精選餐酒、啤酒、創意雞尾酒、新鮮果汁及奶昔等多款飲料。作為親子餐廳，Cafe Roma 備有營養豐富的兒童套餐及多款沙灘玩具，照顧小孩的需要。餐廳更歡迎顧客攜帶寵物於戶外區域一同用膳。友善親切的員工全心全力為客人打點好一切，由浪漫約會、親朋聚會，到私人宴會，如生日派對、兒童聚餐及婚宴，致力提供獨特的戶外臨海餐飲體驗。

更多資訊，請瀏覽 www.caferoma.com.hk。

關於廣域理念有限公司

廣域理念有限公司於 2004 年成立，為創新的酒店及餐飲集團，於中國香港及中國擁有並管理七個品牌，業務範圍包括：酒店、餐廳及酒吧。位於尖沙咀以「超現實主義」作設計概念的設計師精品酒店帝樂文娜公館，酒店內備有兩間別具一格的餐飲場所：全港正宗北歐餐廳 **FINDS** 及取名自達達藝術運動的酒吧 **Dada Bar + Lounge**。此外，集團在香港另設一間沙灘旁意式餐廳 **Cafe Roma**，坐擁馬灣東灣沙灘美景。集團的第二間精品酒店物業**蘇哥利酒店**，座落於中國蘇州，酒店開設了歐陸美食餐廳**一零一餐廳**及酒吧品牌 **Bar Soul**，將獨特復古及工業設計風格帶進蘇哥利酒店。

更多集團資訊，請瀏覽 www.gr8lc.com。

傳媒查詢，請聯絡：

高茜芷 (Cecilia Ko)

市場傳訊經理

電話：(852) 2526 4864

電郵：cecilia.ko@gr8lc.com