



下載高清相片: <https://bit.ly/2OJW1v0>

香港迪士尼樂園首個「皇室佳釀美食節」

獨家呈獻多款得獎美饌創意料理 號召全城美食家投入非凡嚕•樂之旅

即日起推早鳥優惠 專享限定唐老鴨主題紀念品

香港，2021年4月15日 - 全城美食家注意！香港迪士尼樂園將於2021年4月30日至6月27日（逢星期五至日及公眾假期）推出首個「皇室佳釀美食節」，一場令你味蕾大開、新奇好玩的嚕•樂體驗之旅即將開始！如同走進嘉年華，讓你有機會一次過尊嚐多款從未於樂園亮相、屢獲殊榮的迪士尼特色環球美食；體驗驚喜十足的分子料理；淺酌白霧翻騰的特色飲品和雞尾酒及本地手工啤酒。美食佳釀款款造型別緻，好味、打卡及新奇指數都滿分！即日起，賓客可以於網上以早鳥優惠購買美食節電子代幣，並專享限定唐老鴨主題紀念品，別具收藏價值。召集你的美食家好友，投入這場皇室盛宴般的美食節！

一次過享受得獎環球名饌 新穎方法演繹無限驚喜



香港迪士尼樂園度假區的星級主廚團隊將坐鎮位於幻想世界的「皇室宴會廳」，以輕便迷你份量重新演繹多款從未公開亮相的環球得獎菜式，每周輪流呈獻，讓你細細品嚐樂園獨一無二的美食。得獎菜式不論是選材、做法或是擺盤都令人耳目一新。以「海鮮柚子沙巴翁」為例，把沙巴翁這款經典意大利甜食變身為鹹食，並配以分子料理的製作方法，贏得評審們的歡心。得獎菜式在造型方面亦充滿心思，除了有迪士尼粉絲打卡必食的米奇形「椰菜花北海道牛乳芝士撻」，

亦有以森林為構思主題的法式「雜菌椰菜卷」，這個素食頭盤，以綠色的椰菜包著忌廉芝士，做成一個小山丘的形狀，旁邊加雜菌，再配以檸檬果蓉汁，不論外貌及味道都讓你感受到森林的氣息。

打卡必嚕分子甜品料理

美食節亦為大家帶來驚喜有趣的分子甜品料理，主廚團隊巧妙改變食材的形態，創新又滋味，相信足以令甜品迷爭相朝聖。當中包括氮氣朱古力松露、青蘋果乳酪、意大利奶凍杯等多款作品，



款款造型特別，賓客不妨讓相機先食，再細味猜猜箇中食材，嚐美食、享娛樂。

精心策劃的美食變奏，為你帶來星級餐飲體驗



今次的美食之旅可謂精心策劃，每個細節都做到一絲不苟，多款環球美食都會令賓客倍添驚喜。以土耳其烤肉為例，主廚團隊為美食節創作一個變奏版，特別選用手抓餅皮，方便賓客遊走不同廚房選購美食時，餅皮都可以保持鬆軟，美味可口。樂園更首次帶來意大利區內上盛的芝士王 - 帕馬森乾酪 (Parmigiano-Reggiano)，在賓客面前即場製作卡邦尼意粉，加上超過 1 米高的芝士噴泉，香味四溢，令人再三回味。而清新輕盈之選方面，樂園都悉心準備，以清甜多汁見稱的水耕菜製作沙律，為你帶來全新星級體驗。

淺酌各地美酒 感受佳釀搭配佳餚的神奇魔力

嚐遍環球美食同時，品酒師亦為你精選來自世界各地的紅酒、白酒、氣泡酒。賓客亦可首次於園內體驗以「煙霧」、「分子」、「星河」、「棉花糖雲」為每周主題的多款雞尾酒特飲，同場亦可輕鬆暢飲本地手工啤酒 - 香港啤酒公司的啤酒，感受佳釀搭配佳餚的神奇魔力！



即日發售美食節電子代幣 早鳥優惠可享獨家限定紀念品



賓客需購買美食節專用電子代幣享用佳餚美酒，憑一個電子代幣可換購一款美食、甜品及非酒精飲品，憑兩個電子代幣可換購雞尾酒特飲及酒精飲品。即日起至 4 月 29 日，賓客於樂園網站購買電子代幣可享早鳥優惠，購買電子代幣滿港幣\$800 或以上，更可獲贈限定版唐老鴨主題徽章或頭飾及魔法球，別具收藏價值。（數量有限，售完即止。）

享用美食過後，賓客可馬上相聚於全新「奇妙夢想城堡」前，投入樂園 15 周年慶典的精彩活動中，享受邊玩邊吃的嚐·樂體驗！

「皇室佳釀美食節」詳情	
早鳥預售日期：	即日起至2021年4月29日
發售日期：	2021年4月30日至6月27日
使用日期：	2021年4月30日至6月27日（逢星期五至日及公眾假期）
地點：	皇室宴會廳

網上購買電子代幣 價格（港幣）：	電子代幣數量	價格	早鳥專享紀念品
	5	\$200	迪士尼朋友雪糕條一條
	10	\$400	迪士尼朋友雪糕條一條 及 唐老鴨魔法球一個
	早鳥專享套票		
	20	\$800	唐老鴨魔法球一個 及 限定版唐老鴨徽章或限定版唐老鴨頭飾一個
	25	\$1,000	唐老鴨魔法球一個 及 限定版唐老鴨徽章一個 及 限定版唐老鴨頭飾一個 或 唐老鴨魔法球一個 及 限定版唐老鴨頭飾兩個
	銷售點： 香港迪士尼樂園度假區官方網站: https://www.hongkongdisney-land.com/zh-hk/book/promotion/dining-store/the-royal-food-and-drink-fair 2021年4月30日起，賓客亦可以於「皇室佳釀美食節」現場購買電子代幣		

###

到訪樂園，我們期望賓客理解和配合樂園新規例，所有賓客必須：

- 1) 在到訪樂園前 7 日內，預先在香港迪士尼的入園預約網站，購買門票及預約到訪日期。「奇妙處處通」會員也須於到訪前預約，並可根據不同會籍級別優先在到訪前 8 日至 9 日內預約。
- 2) 在進行網上入園預約過程中，須作出健康聲明，並提供姓名及聯絡電話。
- 3) 抵達香港迪士尼樂園時，須通過體溫檢測，如體溫高於 37.5 度或以上則不能進入樂園。
- 4) 到訪樂園時，須佩戴口罩，在餐飲處所內飲食期間除外。以上措施會因應最新情況，適時檢視及在有需要時調整。
- 5) 按政府和衛生部門指引，所有賓客在進入處所前須利用手機掃描「安心出行」二維碼，或登記姓名及聯絡電話。

有關香港迪士尼樂園度假區

香港迪士尼樂園度假區為不同國籍及年齡的賓客呈獻難忘且獨一無二的迪士尼奇妙體驗。賓客可以在這個奇妙王國裡置身喜愛的迪士尼故事中，在七個不同園區可盡情探索，親身享受各種獨有的得獎遊樂設施及娛樂體驗。賓客更可入住華麗又舒適的迪士尼主題酒店，令旅程更加完美。香港迪士尼樂園全心投入服務香港社區，致力傳揚樂園的奇妙歡樂。樂園透過不同層面的社區服務，關愛社會上有需要人士和家庭，啟發兒童和青少年的創意，更推動環境保護及健康生活。

手機應用程式 隨時查看最新資訊

樂園手機應用程式現提供樂園最新資訊，包括樂園營運時間及娛樂節目表演時間，更可於樂園內使用 GPS 導航地圖，迅速找出身處位置及鄰近設施；或一鍵接通度假區內的餐廳，預留座位享用佳餚；甚至即時查看遊樂設施的輪候時間。而「奇妙處處通」會員亦可隨時查看會員卡不適用日子及會員尊享禮遇，與親朋好友更盡情投入香港迪士尼樂園的奇妙體驗。

即到以下網址免費下載：

iOS 版：<https://itunes.apple.com/app/id1077550649>

Android 版：<https://goo.gl/ZbHHbP>



傳媒垂詢，請聯絡

香港迪士尼樂園度假區

電郵：Publicity@hongkongdisneyland.com

「皇室佳釀美食節」必食美食推介

「皇室佳釀美食節」設有不同的美食專區，每個專區將會為賓客每周輪流送上驚喜。誠邀尊貴賓客成為迪士尼皇室成員一分子，享用一席極致的皇室盛宴！以下是每個美食專區必食推介。

得獎名菜廚房



尊嚐矜貴

在不同國家地區的廚藝大賽過程中，往往都有不同的挑戰，食材上的限制、時間上的規限等等，都可考驗廚師們的功夫手藝。得獎名菜廚房，每星期為賓客帶來 5 款環球得獎菜式，讓賓客尊嚐香港迪士尼樂園度假區主廚團隊的工藝。

1. 「海鮮柚子沙巴翁」(HOFEX Two to Tango – May 2015 (Silver Award)獲獎菜式)

主廚團隊把經典的意大利甜品變為鹹食，以龍蝦蝦殼慢製成濃郁、海鮮味濃的底汁，上面配以分子料理方法製作而成的魚子形柚子醬，讓你每一口都有甜甜酸酸的感覺。

2. 「雜菌椰菜卷」(WACS Global Chefs Challenge, Korea – Final May, 2012 (Bronze Award) 獲獎菜式)

這個素食凍頭盤可謂別出心裁，主廚團隊以森林為構思主題，以綠色的椰菜包著忌廉芝士，做成一個小山丘的形狀，旁邊加雜菌，再配以檸檬果蓉汁，不論外貌及味道，都讓你感受森林的氣息。而為「皇室佳釀美食節」預備一口的份量，樂園更特別製作了一套廚具以方便大量製作這款菜式，能夠做到流程暢順，同時不失菜式色香味美的精髓。

3. 「椰菜花北海道牛乳芝士撻」(HOFEX Finger Food Display – May 2015 (Bronze Award) 獲獎菜式)

「椰菜花北海道牛乳芝士撻」以燕麥作撻底，配上經過不同處理方法的椰菜花，底層配以日本牛乳及芝士焗製的椰菜花，表面亦有椰菜花乾脆片，口感豐富之餘，亦讓賓客多層次體驗同一款食材的不同味道，充份表現出主廚團隊的細心及對食材的了解。而且特別配以米奇造型，必定叫粉絲不停打卡。

4. 燴牛肋肉配南瓜 (Angliss Culinary Professional Chefs Challenge – June, 2015, Singapore (High Silver Award)獲獎菜式)

這個小方塊並不是直接把牛肋肉切成的，而是主廚團隊先把牛肋肉燜煮，再拆絲，並加入蕃茄醬烹煮，之後才製作成一個小方塊。再於表面鋪上一層由橄欖油加麵粉製成的網狀脆片，令口感更豐富。這一道手工菜的每一個細節都能體現到主廚團隊的功力。

5. 油封鱸魚配蟹籽忌廉汁 (WACS Global Chefs Challenge, Korea – Final May, 2012 (Bronze Award)獲獎菜式)

今次的「皇室佳釀美食節」，不乏高級的美食，這個以低溫浸煮而成的鱸魚，保留住鱸魚的油份，份外嫩滑。再配以杏仁片及麵包糠在上面，口感又滑又脆，層次及口感都異常豐富。

分子甜品料理廚房



打卡必嚐

分子料理意指改變食材分子結構，為食材帶來全新面貌。在這個廚房，每星期有 6 款創意甜品供粉絲選擇。

1. 熱情果棒棒及氮氣朱古力松露

以零下 195 度液態氮迅速凝結慕斯表面，令其外脆內滑。兩款甜食均有著經典米奇頭朱古力，粉絲們必定要打卡。

2. 青蘋果乳酪

這款靈感來自穀物早餐，上面的波波為乳酪分子波，一口咬下，便會溢出濃濃的酸甜乳酪味，再配以下層的脆片，像極了一份迷你醒神早餐！

3. 椰子布甸配古巴高球雞尾酒

混合兩款不同的雞尾酒而成，以分子料理的方法，把以朗姆酒、青檸汁、糖和薄荷調成的莫吉托 (mojito) 製作成波波，鋪於用朗姆酒、鳳梨汁和椰子製成的雞尾酒椰子菠蘿冰酒 (Pina Colada) 的分子魚子上，給予賓客多重感受。

4. 鮮果魚子配意式芝士脆筒

驟眼望過去仿如甜筒一樣，打卡滿分之餘，一口咬下去，魚子口感般的士多啤梨及芒果波波帶給你鮮果的清新香甜，下層是濃濃的意式芝士，兩者相互平衡，做到甜而不膩。

5. 朱古力森林杯

傳統黑森林蛋糕，以別開生面的方法演繹，以海綿朱古力蛋糕作底，傳統黑森林的覆盆子果醬經分子料理處理，製作成一個薄膜，並用以包裹著乳酪及奶油，讓你每一口咬下都有驚喜。

甜品專區



甜品控最愛

除了分子甜品，一踏入「皇室宴會廳」，賓客便會被色彩繽紛的甜品櫃所吸引。每星期 6 款甜品，款款都特別為「皇室佳釀美食節」而設，有米奇、米妮、唐老鴨、黛絲等主題作造型，打卡必食。另外配合夏天將至，甜品採用多款清新的食材入饌，包括有酸酸甜甜的士多啤梨青檸芝士蛋糕、紅桑子青檸忌廉等，主廚團隊更加入不少新穎食材為賓客帶來驚喜，包括白朱古力佛手柑蛋糕、薑味芒果慕絲蛋糕，必定會引發甜品控的連場尖叫！

冷盤及沙律專區



開胃菜之選

想以清新輕食開始這趟美食之旅的賓客，可以先到這個冷盤及沙律專區。

1. 挪威香草三文魚

主廚團隊選用挪威三文魚，以酸酸甜甜的香草秘製醬汁醃製，是開胃之選。

2. 意大利風乾火腿配哈密瓜

採用風乾 12 個月的原隻巴馬火腿，以手動刨機一片片刨出，甘甜芳香的火腿配以米奇頭型的哈密瓜，令你一試難忘。

3. 鮮雜菜盤配自家制醬汁

鮮雜菜盤採用水耕菜，由於水耕菜無須使用泥土種植，比傳統土耕種植更清潔，味道較清甜多汁，清新的感覺叫你胃口大開。

環球美食專區專區



芝士控必到

鍾意芝士的賓客必定不能錯過這個專區，這裡有高超過 1 米的芝士噴泉，遠遠便能感受到香味四溢的車打芝士，賓客可以配以麵包享用。另有以意大利區內上盛的芝士王 - 帕馬森乾酪(Parmigiano-Reggiano) 即場製作卡邦尼意粉，濃烈的芝士香味定叫你再三回味。

烤肉專區



食肉控注意

無肉不歡的你記得到訪這個專區，多款「啖啖肉」的菜式，有美式燒西冷、煎雜肉腸配芥末醬、雞肉沙爹串燒、雞翼等。必定讓你食到飽！