

L3 – 和牛美饌



跟創新主廚William Lew和他的團隊, 在 Acre Through the Seasons餐廳度過令人陶醉的美食之夜。以無限創意和藝術觸覺而聞名的William現為Club Versante的行政總廚, 並且主理Bruno、Cask Whisky Vault 和 Acre through the Seasons等餐房。在加入Versante 酒店之前, William曾任職於多間本地餐飲業著名場所, 諸如費爾蒙環太平洋酒店的Botanist 和 the Lobby Lounge、溫哥華費爾蒙酒店的Notch8、Black + Blue以及擔任Ocean Wise的行政總廚。

準備好踏上美食之旅, 品嚐3Fish公司代理的著名日本A5「常陸牛」(Hitachigyu A5 和牛)。這款頂級A5日本和牛肉, 油脂分佈像大理石般的精緻, 標誌著「和牛」肉質的最高級別, 每口都是多汁而嫩滑, 是味道和口感的交融。行政總廚William Lew帶領Acre Through the Seasons的團隊將這種優質的牛肉調制成為前所未有的烹飪傑作。

相約九位摯友和家人, 享受一次難忘的美食歷程, 定必成為珍貴回憶。不論是慶祝特別節日還是只求品嚐獨特佳餚, 這次特別盛宴將會讓您回味無窮。

不要錯過這個非凡的品嚐體驗!

此拍賣組合包括:

- Acre Through the Seasons餐廳的十人晚餐並搭配葡萄酒
- 品嚐菜單包含頂級A5日本「常陸牛」和牛
- 廚師精心準備的獨特多道菜單

總值: 無價

限制及條款:

- 最多十人。
- 沒有現金價值。
- 有效期限至 2024年11月4日。
- 需至少30 天前預訂。必須提前預訂雙方同意的日期。
- 受限定期日期及條款限制。不適用於 12 月 1 日至1 月 1 日以及特別假期/節日。
- 視乎廚師工作安排而定。

捐贈者: Club Versante、3Fish