

法日扒房 BIFTECK 首推食材料理包疫情下在家下廚煮出餐廳之味



第5波疫情肆虐，因限聚令及對食肆實施的一系列措施，相信大家都減少外出食飯，反而增加了在家下廚的機會。本港有不少網店和餐廳都推出餸菜包，讓大家在家中都一樣可以煮出餐廳美食。**灣仔**法日扒房「BIFTECK」就首次推出食材料理包「BIFTECK 宝箱(Takarabako)」(\$700/兩位用)，當中包括法式牛油餐包配自家製麵豉牛油、前菜自家製紅菜頭醃漬煙三文魚、湯品海帶麵豉海膽湯配迷你飯團，而主食則有以日本蟹肉及藍龍蝦熬製的蟹肉櫻花蝦烏冬及以香草、辣椒及大蒜醃製的招牌BIFTECK 阿根廷肉眼扒及智利鱸魚配時令蔬菜。品嚐完一系列美食過後，當然要以甜品作結，食材料理包附有日式蕨餅，口感相當煙韌，絕對能令大餐加分！



除此之外，顧客可以以\$280 加配法國傳奇酒莊 Mas de Daumas Gassac 精選的 Moulin de Gassac 紅白酒釀系列。如果大家不想花時間下廚的話，也可以點選餐廳供應的藍青口冬瓜湯（\$108）、澳洲封門柳（\$358）、美國特級西冷（\$398）、阿根廷安格斯肉眼扒（\$498）、焗牛骨髓（\$128）等招牌菜式，並由專人送抵府上。

BIFTECK

時間：1200-1500、1800-2200

地址：灣仔皇后大道東 202 號 QRE Plaza 23 樓

備註：凡預訂消費達幣\$1,400 或以上，即可享免費美食送遞服務，送遞時間為 1530-1830、不足\$1,400 的訂單則會額外收取運費\$100（香港及九龍區）或\$200（新界區）不包括離島地區、顧客亦可選擇於店舖自取，自取時間為 1200-1800。