高級食府指定套餐買一送一優惠

憑中銀 Cheers Visa Infinite Card 可享以下高級食府指定套餐買一送一優惠，讓您與摯愛好友細嚐每分尊貴滋味，將美饌體驗變得更難忘。

餐廳	指定套餐	聯絡方式
灘萬日本料理 **(九龍香格里拉)** なだ万 Japanese Restaurant NADA MAN	**指定菜單 - 和定食 彩 (HK$395) (適用於週一至週日午市時段)** 餐牌詳情：https://bit.ly/4bY6R6T **指定菜單 - 廚師發辦懷石料理 (HK$1,838) (適用於週一至週日晚市時段)** 餐牌詳情：https://bit.ly/4iw9sr9 灘萬在日本已有超過 190 年的歷史，一直為賓客提供各式經典日式佳餚。在九龍香格里拉的灘萬，您可品嚐著名的懷石料理，以精緻細膩的方式呈現時令食材的鮮美，是美食藝術的極致展現。此外，您還可在鐵板燒和壽司吧台旁入座，近距離欣賞廚師精湛的烹調過程。	**灘萬日本料理(九龍香格里拉)** 地址： 香港九龍尖沙咀東麼地道 64 號地下 2 層 電話： 2733 8751 Whatsapp： 9611 9935 Email: nadaman.ksl@shangri-la.com

客戶需至少兩天前透過指定訂座電話或電郵預訂以享受優惠，套餐每天限量供應，視乎餐廳訂座及優惠供應情況而定。優惠不適用於加一服務費。

優惠不可與任何其他推廣優惠、折扣、現金券及禮券、Shangri-La Circle 會員積分換領或會員制度同時使用。不適用於賺取 Shangri-La Circle 會員積分。

不適用日期：包括但不限於 2026 年 5 月 9 至 10 日、6 月 21 日、12 月 21 至 22 日、12 月 24 至 26 日、12 月 31 日、指定節日及特別活動，詳情請向商戶查詢。

有關不適用日期及餐牌詳情，一切以商戶或網站提供之資料為準。

推廣期：即日起至 2026 年 12 月 31 日

餐廳	指定套餐	聯絡方式
香宮 Shang Palace	**指定晚市套餐 (HK$1,328)** **(適用於週一至週日晚市時段)** 米芝蓮星級中菜廳香宮以正宗廣東佳餚馳名中外，在屢獲殊榮的梁燊龍師傅掌舵下，恪守對卓越品質的不懈追求。餐廳團隊嚴選優質時令食材，承傳傳統粵菜烹調技術，匠心演繹精緻粵菜經典。 餐牌詳情：https://bit.ly/43I6U4a	**香宮** 地址： 香港九龍尖沙咀東麼地道 64 號地下 1 層 電話： 2733 8754 電郵： shangpalace.ksl@shangri-la.com

客戶需至少一天前透過指定訂座電話或電郵預訂以享受優惠。套餐每天限量供應，視乎餐廳訂座及優惠供應情況而定。優惠不適用於加一服務費。

優惠不可與任何其他推廣優惠、折扣、現金券及禮券、Shangri-La Circle 會員積分換領或會員制度同時使用。不適用於賺取 Shangri-La Circle 會員積分。

不適用日期：包括但不限於 2026 年 5 月 9 至 10 日、6 月 21 日、9 月 24 至 25 日、12 月 21 至 22 日、12 月 24 至 26 日、12 月 31 日、指定節日及特別活動，詳情請向商戶查詢。有關不適用日期及餐牌詳情，一切以商戶或網站提供之資料為準。

推廣期：即日起至 2026 年 12 月 31 日

餐廳	指定套餐	聯絡方式
ami	**精選晚餐 (HK$1,288/ HK$1,588)** **(適用於週一至週日)** Ami 位於中環核心地帶，提供優質現代法式料理。Ami 的菜單由米芝蓮星級行政總廚 Nicolas Boutin 匠心打造，配搭超過 2,000 支葡萄酒珍藏及 400 款珍稀威士忌，以美酒佳釀打造充滿魅力的餐飲熱點，是生活鑑賞家日常歡聚或慶祝各個重要時刻的理想地方。 餐牌詳情：www.ami-woodear.hk/menu	**Ami** 地址： 中環遮打道 18 號歷山大廈 3 樓 302 號鋪 電話 / WhatsApp： 3185 8396

客戶需至少一天前透過指定訂座電話提前訂座以享受優惠。套餐每天限量供應，視乎餐廳訂座及優惠供應情況而定。優惠不適用於加一服務費，並需於餐廳內繳付。

不適用日期：包括但不限於新年、情人節、母親節、父親節、平安夜、聖誕節、聖誕節翌日、除夕、其他指定節日及特別活動，詳情請向商戶查詢。

推廣期：即日起至 2026 年 12 月 31 日

餐廳	指定套餐	聯絡方式
	**精選午餐 (HK$688/ HK$888)** **精選晚餐 (HK$1,988)** **(適用於週一至週日)** Arbor 主廚 Eric Räty 以精緻簡約與鮮活創新的烹飪語彙，完美凝萃芬蘭純淨風土之神韻。他將日式烹調美學融入北歐底蘊，創作出既精巧平衡又鮮明奔放的饗宴，淋漓展現時令食材的巔峰風味。這般獨到視野使 Arbor 開業八個月內即奪得首顆米芝蓮星，更於翌年榮膺二星殊榮。 餐牌詳情：www.arbor-hk.com/menu	**Arbor** 地址： 中環皇后大道中 80 號 H Queen's 25 樓 電話 / WhatsApp： 3185 8388

客戶需至少一天前透過指定訂座電話提前訂座以享受優惠。套餐每天限量供應，視乎餐廳訂座及優惠供應情況而定。優惠不適用於加一服務費，並需於餐廳內繳付。

不適用日期：包括但不限於新年、情人節、母親節、父親節、平安夜、聖誕節、聖誕節翌日、除夕、其他指定節日及特別活動，詳情請向商戶查詢。

推廣期：即日起至 2026 年 12 月 31 日

餐廳	指定套餐	聯絡方式
ÉPURE	**精選午餐 (HK$688/ HK$888)** **精選晚餐 (HK$1,488/ HK$1,788)** **(適用於週一至週日)** ÉPURE 積極推廣法國料理文化，為食客提供非凡的高級餐飲體驗。主廚 Aven Lau 擅長以現代烹調手法演繹經典法國菜，他曾於多家亞洲著名餐廳積累豐富經驗，包括新加坡米芝蓮三星餐廳 Odette（2023 年亞洲 50 最佳餐廳排名第 6）及香港米芝蓮一星餐廳 Belon 等。Aven 更在 2022 年被評為南華早報 100 強的廚藝新星得主和 Tatler 的香港年度新星主廚。 餐牌詳情：https://www.epure.hk/menu	**ÉPURE** 地址： 尖沙咀廣東道海港城海洋中心 4 樓 403 號舖 電話： 3185 8338 WhatsApp： 5545 2133 電郵： reservations@epure.hk

客戶需至少一天前透過指定訂座電話或電郵預訂以享受優惠，套餐每天限量供應，視乎餐廳訂座及優惠供應情況而定。優惠不適用於加一服務費，並需於餐廳內繳付。

不適用日期：包括但不限於新年、情人節、母親節、父親節、平安夜、聖誕節、聖誕節翌日、除夕、其他指定節日及特別活動，詳情請向商戶查詢。

推廣期：即日起至 2026 年 12 月 31 日

餐廳	指定套餐	聯絡方式
	**指定午餐 (HK$650) (適用於週一至週五)** **指定晚餐 (HK$1,380) (適用於週一至週六)** 極具現代風格的米芝蓮一星牛肉專門店 Beefbar，於 2005 年在摩納哥蒙地卡羅創立。2015 年 10 月正式進駐香港，位於中環心臟地帶嘅 Club Lusitano，為本地食客嚴選自美國、澳洲、日本和韓國等地的頂級牛肉，簡單烤製至完美，外脆內嫩多汁，享受優質牛肉獨一無二的餐飲體驗！ 在開業僅一年後，Beefbar 於 2017 榮獲米芝林一星榮譽至今。 餐牌詳情：http://bit.ly/455f7z4	**Beefbar** 地址： 中環雪廠街 16 號 Club Lusitano2 樓 電話： 2110 8853 電郵： info@beefbar.hk

客戶需至少一天前透過指定訂座電話或電郵預訂以享受優惠，套餐每天限量供應，視乎餐廳訂座及優惠供應情況而定。優惠不適用於加一服務費，並需於餐廳內繳付。

不適用日期：包括但不限於指定節日及特別活動，詳情請向商戶查詢。

推廣期：即日起至 2026 年 12 月 31 日

餐廳	指定套餐	聯絡方式
潮 CHIU TANG 廳	**指定套餐 (HK$1,280) (適用於週一至週日)** 正宗潮州菜館潮廳由擁有數間米芝蓮星級餐廳的麗新餐飲打造，堅持出品最正宗及地道的潮州味道。菜式以傳統地道的潮州菜為主，由講究工夫的大菜、地道家常菜，以至創新的潮式點心都一應俱全。 潮廳行政總廚張林波先生，來自潮州普寧，擁有 30 多年烹調潮州菜經驗，擅長使用當地新鮮食材，加上熟練的烹調手藝，將潮州菜式的精髓發揮得淋漓盡致。選茶方面亦絕不馬虎，潮廳選用上品單叢茶，具獨特的花香果味，沖泡清香持久，潤喉回甘。 潮廳中環旗艦設有較大用餐空間，及四個精美包廂，適合商務宴客及親友聚會。 餐牌詳情：https://bit.ly/4be1n8X	**潮廳** 地址： 中環皇后大道中 9 號嘉軒廣場 2 樓 電話： 2526 8798 電郵： info@chiutang.com

客戶需至少一天前透過指定訂座電話或電郵預訂以享受優惠，套餐每天限量供應，視乎餐廳訂座及優惠供應情況而定。優惠不適用於加一服務費，並需於餐廳內繳付。

不適用日期：包括但不限於 2026 年 12 月 22 日及特別活動，詳情請向商戶查詢。

推廣期：即日起至 2026 年 12 月 31 日

餐廳	指定套餐	聯絡方式
	**SOMMallset 四道菜晚膳菜譜配三杯餐酒配對體驗 (HK$1,398)** **(適用於週一至週日晚餐)** 法式精緻酒館 SOMM 由專業侍酒師主理，供應超過 1,600 種香檳、葡萄酒和清酒及過百款杯賣葡萄酒和清酒選擇。香港置地文華東方酒店廚藝總監 Richard Ekkebus 呈獻的 SOMMallset 四道菜菜譜以優質時令食材入饌，薈萃精選佳餚，配搭侍酒師餐酒配對體驗，誠邀賓客逐一細嚐美酒佳餚的韻味並與侍酒師們即席交流。 餐牌詳情： https://media.ffycdn.net/eu/mandarin-oriental-hotel-group/d/iku8gzEFRPMKm1LB **SOMMkind of Royale Brunch 早午餐體驗 (HK$1,318)** **(適用於週六、週日及公眾假期早午餐時段)** SOMMkind of Royale Brunch 週末早午餐體驗，帶來多款優質豐富的前菜拼盤、主菜選擇、精選配菜、滋味甜品及 90 分鐘指定香檳、侍酒師精選清酒、紅酒、白酒、時令雞尾酒、果汁及精選飲品暢飲。 餐牌詳情： https://media.ffycdn.net/eu/mandarin-oriental-hotel-group/d/XCvi5JVmW2GrXZn9	**SOMM** 地址： 中環皇后大道中 15 號置地文華東方酒店 7 樓 網頁： http://sevn.ly/x4XxWMhY 電郵： lmhkg-restaurants@mohg.com 電話： +852 2132 0188

客戶需於指定訂座網址提前訂座以享受優惠。優惠不適用於加一服務費，並需於餐廳內繳付。

不適用日期：包括但不限於 2026 年 5 月 9 日至 10 日、6 月 20 日至 21 日、指定節日及特別活動，詳情請向商戶查詢。

推廣期：即日起至 2026 年 12 月 31 日

餐廳	指定套餐	聯絡方式
	**指定午餐 (HK$688) (適用於週三至週六)** **指定晚餐 (HK$1,288) (適用於週二至週六)** Embla 餐廳由名廚 Jim Löfdahl 於 2022 年創立，致力在香港核心地帶提供現代北歐高級餐飲體驗。這項全新的餐飲事業讓 Chef Jim Löfdahl 能夠分享他對北歐料理的熱忱及其文化傳承，同時透過創新菜式與新舊賓客建立聯繫。 在 Embla，團隊深受「新北歐料理」(New Nordic Cuisine) 運動啟發，強調選用本地、天然及時令食材。Chef Jim Löfdahl 每日實踐這一理念，從具有環保意識和道德責任感的供應商採購食材。菜單反映了北歐地區劇烈的季節變化，並結合多元的烹飪技藝，創造出一場多感官的用餐體驗，帶領賓客穿梭於春夏秋冬的風味之中。賓客將體驗一場不僅頌揚北歐傳統，同時強調可持續發展與創意的美食之旅。 餐牌詳情： https://www.embla-hk.com	**Embla** 地址： 上環差館上街 11 號 網頁： https://www.sevenrooms.com/explore/embla/reservations 電話： 2559 8508

客戶須提前訂座以享受優惠。優惠不適用於加一服務費，並需於餐廳內繳付。如有任何飲食限制，須至少提前 48 小時通知餐廳。客戶須提供信用卡資料作擔保及確認訂座。未經確認的預訂將被取消，恕不另行通知。須受餐廳 48 小時取消政策約束。逾時取消將收取港幣 1,000 元（晚餐預訂）或 688 元（午餐預訂）作為延遲取消手續費。如需更改抵達時間，請及時與餐廳聯絡。買一送一優惠不適用於指定節日及特別活動供應之特別菜單（如節慶、特殊場合菜單或客座主廚菜單）。此買一送一優惠不可與 Embla 現金券、折扣或其他推廣優惠同時使用。

不適用日期：包括但不限於指定節日及特別活動，詳情請向商戶查詢。

推廣期：即日起至 2026 年 12 月 31 日

指定套餐資料只作參考並不時變更。詳情請直接向餐廳查詢。
客戶需預先訂座並於訂座時說明享用指定套餐買一送一優惠，每檯只限一人使用，有關取消預訂詳情請直接與餐廳聯絡。

中銀 Cheers Card 推廣優惠條款及細則

中銀信用卡(國際)有限公司(「卡公司」)對 Visa 及參與商戶提供的產品及服務質素概不承擔任何責任，參與商戶將負上所有產品及服務的法律責任；卡公司、Visa 及參與商戶保留隨時修改優惠內容及條款細則的酌情權。如有任何爭議，卡公司、Visa 及參與商戶保留最終決定權。

查詢詳情，請致電 24 小時尊尚客戶服務熱線 (852) 2928 2388。
提示：借定唔借 ？ 還得到先好借 ！