



香港麥當勞 50 週年 金鐘海富旗艦店以全新形象示人

全港首間嶄新設計概念店、全港首間增設智能保溫櫃的麥當勞餐廳

搜羅世界各地麥當勞的環球美食 推出獨家「Around the World 系列」餐單

完美打造金鐘麥當勞 2.0



【2025年5月22日－香港】－作為最高峰曾創下每小時服務超過1,000位顧客的全球第二繁忙麥當勞餐廳，金鐘海富中心旗艦店早前已完成翻新，換上全新面貌成為品牌50週年的旗艦店。由明日5月23日起，金鐘海富中心旗艦店更會推出獨家「Around the World 系列」期間限定餐單，加上成為全港首間麥當勞採用「Ray+」設計的全新概念店、以及全港首間增設智能保溫櫃的麥當勞餐廳，由餐廳設計、顧客體驗到美食均完美升級，三項驕人第一紀錄全方位打造「金鐘麥當勞 2.0」。

全新「金鐘麥當勞 2.0」全方位提升顧客體驗

金鐘海富中心旗艦店由即日起以別具格調的裝潢和體貼服務為上班族、家庭和年青一代提供極致 Fast Casual 餐飲體驗，打破大眾對快餐店環境的固有印象，將用餐環境升格至現代慢活、破格時尚的氛圍。由全球領先室內設計公司 Landini Associates 匠心設計，金鐘海富中心旗艦店成為全港首間麥當勞採用「Ray+」設計、並以「Mood-Engine」為概念的全新概念店，巧妙融合創意、高科技、設計及功能性等要素，突顯香港麥當勞歷久常新，多年來靈活多變以滿足顧客需求。

全新升級的餐廳較以往增加 30% 的用餐空間，比以往更寬敞；以數碼科技作主導，成為全港首間增設智能保溫櫃的麥當勞餐廳，供第三方外送平台使用，確保美食保持最佳溫度。餐廳更增設全新 22 公尺長的弧形互動 LED 屏幕，透過多變的燈光和色彩運用帶來舒適、現代化的用餐氛圍，更不時播放經典麥當勞樂園人物動畫



片，成為連繫顧客和品牌的「Mood-Engine」。此外，餐廳亦為堂食顧客提供貼心的送餐服務，期望為顧客帶來更優質的餐飲體驗。

送上「世界級」盛宴 獨家搜羅世界各地麥當勞的人氣美食

除了翻新裝潢，金鐘海富中心旗艦店貫徹「創新求變」的品牌理念，一眾前線員工將換上金鐘海富旗艦店專屬的新制服，並於 50 週年這個大日子推出「金鐘麥當勞 2.0」獨有的全新美食，向一眾顧客送上「世界級」驚喜！5 月 23 日起，金鐘海富麥當勞搜羅世界各地麥當勞的漢堡、甜品和飲品，包括**美國、加拿大、紐西蘭、澳洲、韓國、法國以及香港**，獨家呈獻「只此一間」的「**Around the World 系列**」期間限定菜單，讓顧客可以在香港即可嚐盡「世界級」、份量十足的環球美食盛宴！

全新系列包括四款漢堡飽，滿足不同漢堡迷的需求！肉食愛好者必選**來自美國麥當勞的 BLT Angus Burger (BLT 安格斯)**，鬆軟芝麻圓麵包夾著軟嫩多汁的安格斯牛肉，加上經典 BLT 三大食材——香脆的蘋果木燻脆煙肉、清爽的羅馬生菜及蕃茄片，搭配特製煙燻醬和車打芝士，呈獻香濃、多汁和爽脆等多層次滋味！喜愛吃炸雞漢堡的顧客可選擇**源自加拿大麥當勞的 BLT Crispy Chicken Burger (BLT 脆雞堡)**，微辣且帶有豐富香料風味的脆爆雞腿塊搭配 BLT 食材和經典麥香雞醬，更能突顯食材風味，味道特別豐富！**來自澳洲麥當勞的 Triple Cheeseburger (三層芝士漢堡)** 最適合大胃王，加入洋蔥粒香煎的三層 100%純牛肉搭配三層香軟芝士，加上芥末、蕃茄醬和酸瓜，經典口味完美升級！是次亦有全新 Go Green 選擇，**來自紐西蘭麥當勞的 Salad Burger (田園沙律飽)** 完美呈現新鮮食材的滋味，包括爽脆生菜絲、開胃蕃茄和爽脆洋蔥條，清新味道搭配麥香雞醬、酸瓜和車打芝士，呈獻打破想像的綠色滋味！

除了漢堡，來自世界各地的超人氣甜品亦同步登陸金鐘海富麥當勞，包括：**來自韓國麥當勞的 Bite Sized Choco Churros (朱古力肉桂迷你脆條)**，Churros 一直深受韓國人喜愛，外層炸得金黃鬆脆，內裡是幼滑香濃的牛奶朱古力醬；並附上獨立包裝的上肉桂糖糖粉，讓大家按需要灑上，感受經典 Churros 香氣，呈現經典 Churros 香氣；**來自法國麥當勞的 McPops** 是迷你冬甩，入口煙韌鬆軟，一盒兩個的迷你冬甩分別充滿香莓和朱古力內餡，甜蜜口感是搭配咖啡的最佳選擇。

曾榮獲「咖啡界奧斯卡」金獎的 McCafé 咖啡是次亦同步推出金鐘海富中心限定「McCafé Espresso 系列」，成為 **Around the World 系列** 的香港代表。全系列共有三款 Espresso，首選香氣獨特的 **Espresso Orange (香橙特濃咖啡)**，將香濃咖啡與清新香甜的橙汁混合，帶有咖啡餘韻之餘亦能把品嚐到淡淡果香，為早晨帶來香甜滋味。其餘兩款包括 **Espresso Lemonade (特濃咖啡檸檬梳打)** 和 **Espresso Tonic (特濃咖啡湯力水)**，前者將 Espresso 與酸甜開胃的檸檬梳打完美融合，添配新鮮檸檬片，帶來至 Fresh 的醒神滋味；後者以湯力水配搭咖啡，讓咖啡保持烘焙香氣同時，亦能透過輕盈氣泡增添清爽味道，帶來更豐富的層次感。



標題：香港麥當勞行政總裁黎韋詩小姐（前排中）與一眾換上金鐘海富旗艦店專屬新制服的前線員工，於日前一同參加金鐘海富旗艦店的員工專屬開幕派對，率先試食即將推出的「Around the World 系列」美食，慶祝金鐘海富中心旗艦店以全新面貌啟航。

香港麥當勞金鐘海富中心旗艦店限定 — Around the World 系列美食

BLT Angus Burger (BLT 安格斯)
來自美國麥當勞



鬆軟芝麻圓麵包夾著軟嫩多汁的安格斯牛肉，加上經典 BLT 三大食材——香脆的蘋果木燻脆煙肉、清爽的羅馬生菜及蕃茄片，搭配特製煙燻醬和車打芝士，呈獻香濃、多汁和爽脆等多層次滋味！

套餐價\$58 (早上 11 時後供應)

BLT Crispy Chicken Burger (BLT 脆雞堡)
來自加拿大麥當勞



微辣且帶有豐富香料風味的脆爆雞腿塊搭配 BLT 食材和經典麥香雞醬，更能突顯食材風味，味道特別豐富！

套餐價\$54 (早上 11 時後供應)



50 YEARS
LOVE



Triple Cheeseburger (三層芝士漢堡)
來自澳洲麥當勞

加入洋蔥粒香煎的三層 100%純牛肉搭配三層香軟芝士，加上芥末、蕃茄醬和酸瓜，經典口味完美升級！

套餐價\$49 (早上 11 時後供應)



Salad Burger (田園沙律飽)
來自紐西蘭麥當勞

漢堡完美呈現新鮮食材的滋味，包括爽脆生菜絲、開胃蕃茄和爽脆洋蔥條，清新味道搭配麥香雞醬、酸瓜和車打芝士，呈獻打破想像的綠色滋味！

套餐價\$39 (早上 11 時後供應)



Bite Sized Choco Churros
(朱古力肉桂迷你脆條)
來自韓國麥當勞

Churros 一直深受韓國人喜愛，外層炸得金黃鬆脆，內裡是幼滑香濃的牛奶朱古力醬；並附上獨立包裝的上肉桂糖糖粉，讓大家按需要灑上，感受經典 Churros 香氣。

單售\$18，套餐加配\$15 (早上 11 時後供應)



McCafé 櫃檯限定
McPops (香莓及朱古力 McPops)
來自法國麥當勞

迷你冬用入口煙韌鬆軟，一盒兩個的迷你冬用分別充滿香莓和朱古力內餡，甜蜜口感是搭配咖啡的最佳選擇。

單售\$23.5 (全日供應)



50 YEARS ^{of} LOVE



McCafé
櫃檯限定
Counter Exclusive

McCafé 櫃檯限定
Espresso Orange (香橙特濃咖啡)
來自香港麥當勞

將香濃咖啡與清新香甜的橙汁混合，帶有咖啡餘韻之餘亦能把品嚐到淡淡果香，為早晨帶來香甜滋味。

單售\$35，套餐加配\$14.5 (全日供應)



McCafé
櫃檯限定
Counter Exclusive

McCafé 櫃檯限定
Espresso Lemonade (特濃咖啡檸檬梳打)
來自香港麥當勞

將 Espresso 與酸甜開胃的檸檬梳打完美融合，添配新鮮檸檬片，帶來至 Fresh 的醒神滋味。

單售\$35，套餐加配\$14.5 (全日供應)



McCafé
櫃檯限定
Counter Exclusive

McCafé 櫃檯限定
Espresso Tonic (特濃咖啡湯力水)
來自香港麥當勞

以湯力水配搭咖啡，讓咖啡保持烘焙香氣同時，亦能透過輕盈氣泡增添清爽味道，帶來更豐富的層次感。

單售\$35，套餐加配\$14.5 (全日供應)

條款及細則

- BLT 安格斯、BLT 脆雞堡、三層芝士漢堡、田園沙律飽及朱古力肉桂迷你脆條由 5 月 23 日起上午 11 時起於金鐘海富中心之麥當勞餐廳供應。
- 香莓及朱古力 McPops 及 McCafé Espresso 系列由 5 月 23 日起於金鐘海富中心之麥當勞餐廳全日供應。
- 圖片只供參考。



「金鐘麥當勞 2.0」金鐘海富中心旗艦店全新面貌



圖片來源：Landini Associates

為慶祝香港麥當勞 50 週年，金鐘海富中心旗艦店搖身一變成為全新概念店，並由全球領先室內設計公司 Landini Associates 匠心設計，以「Mood-Engine」為設計概念，增設全新 22 公尺長的弧形互動 LED 屏幕。



全新升級的金鐘海富麥當勞旗艦店較以往增加 30% 的用餐空間，帶來更寬敞、更舒適的用餐體驗。



金鐘海富麥當勞以數碼科技作主導，成為全港首間增設智能保溫櫃的麥當勞餐廳，供第三方外送平台使用，確保美食保持最佳溫度；餐廳並帶來更優質的嶄新麥當勞餐飲體驗，讓堂食顧客亦可享受送餐服務。