地址：觀塘成業街6號泓富廣場23樓2306-09室｜營業時間：星期一至日，上午11時30分至下午10時｜查詢：2363 1223

T Club

專為教師而設
集Café、生活品味於一身的消閒會所

教聯會誠意推薦T Club（教師俱樂部）予各位同工，這是一所專為教師而設，集Café、生活品味於一身的消閒會所。

海景會所 俯瞰維港景色

T Club位於商廈高層，不但環境開揚，更可俯瞰維港景色。這裏有不少康樂玩意，例如棋類、飛鏢、麻將及卡拉OK，配合一星期7日的服務時間，好讓教師在百忙中消閒減壓。

五星大廚主理
全新餐廳 T Café 正式進駐

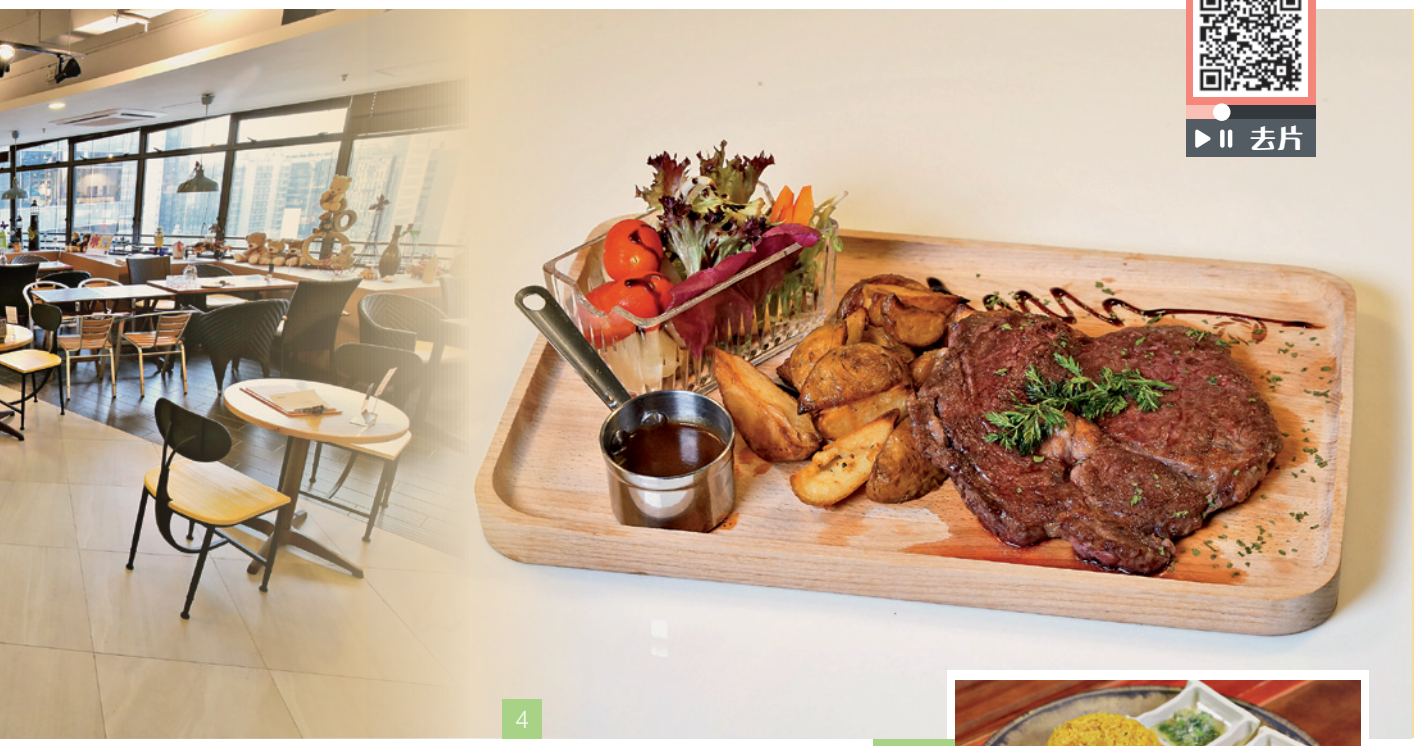
全新餐廳T Café於新一年正式進駐，並由五星級大廚主理，務求以「酒店質素，平民價錢」的經營理念，為同工提供最精緻的佳餚美饌。凡T Club會員、教聯會員、家屬會員及教聯之友惠顧，均可享折扣優惠。

T Café老闆之一Manley，現為香港酒業總商會成員，日後將會安排一系列試酒會，「希望T Café能成為教師的聚腳

1

2

3



4

點，在舒適環境下，享受酒店級數的食材，促進教師之間的交流。」他說。

大廚Ray師傅擅長多國菜式，餐廳內的食物都是由他設計，「Café的理念是將五星酒店菜式，以平民價格推廣予大眾，而這裏的餐牌每15日會更新一次，務求為客人提供新鮮感。」Ray師傅說。

5

6

7

1｜**野菜蘑菇漢堡** 竹炭麵包內有新鮮火龍果、蘑菇與芝士，配以頂級黑松露醬，口感非凡。

2｜**海鮮千層配意大利芝士香草包** 層次分明，每口都能感受到芝士、蔬菜與千層麵互相交替。

3｜**挪威三文魚配番茄汁意大利粉** 三文魚皆由外地直送，配上特製番茄汁，讓意粉味道再昇華。

4｜**澳洲牛肉眼配牛肝菌汁** 選用頂級進口牛排，配以自家調製牛肝菌汁，香氣四溢。

5｜**海南雞飯套餐** 新鮮海南雞肉與特製醬油完美配搭。

6｜**黑松露牛肝菌意大利飯** 牛肝菌汁配上意大利飯，同樣惹味出色。

7｜大廚Ray師傅