

**The Lounge與 K11 Kulture Academy 攜手呈獻**

**花漾下午茶 x 傳統 和風布花頭飾工作坊**

有見於早前推出的清新藝文午後提案大受歡迎，[千禧新世界香港酒店](#)大堂酒廊 **The Lounge** 於 2019 年 5 月 26 日、5 月 31 日以及 6 月 9 日再度與 **K11 Kulture Academy** 合作，推出全新以花為題的「**花漾下午茶 x 傳統日式手藝 工作坊**」。一向積極推廣當代藝術文化的 K11 將於 6 月舉行「**K11 Art Matsuri 藝術祭**」浮世繪調原畫展，為了讓大家多方面感受東瀛文化，是次工作坊主旨為和風布花頭飾製作班，賓客在享用酒店下午茶之餘可充當日本工匠，學習此傳承自日本江戸時代的經典手藝。

日本傳統布花手工藝 *Tsumami Zaiku* (つまみ細工) 擁有逾二百年歷史，工匠選取日本獨有的絲綢布料 *chirimen*，巧手以小鉗摺疊及貼合成美麗奪目的頭飾。是次工作坊請來日本つまみ細工普及協會認定教師 Kay Koo 出任導師，賓客除了可瞭解此傳統手藝的來源、工具並掌握獨特技巧，更可不必動用一針一線，即精製出自家創作的布花髮飾。導師亦會按主題教授布花形態、花朵貼合及頭飾組合等技巧。

「花漾下午茶 x 傳統 和風布花頭飾 工作坊」詳情如下：

	日期及時間	工作坊主題	價錢
第一班	5 月 26 日 (星期日)， 下午 2 時至 5 時	和風布花櫻花嬰幼兒頭帶 或頭箍 (適合任何年齡配戴)	每位淨價港幣 638 元
第二班	5 月 31 日 (星期五)， 下午 2 時至 5 時	和風布花彈弓髮夾	每位淨價港幣 568 元
第三班	6 月 9 日 (星期日)， 下午 2 時至 5 時	和風布花嬰幼兒頭帶 或頭箍 (適合任何年齡配戴)	每位淨價港幣 638 元

參加是次體驗的賓客，除了學習傳統手藝之美，也可邊喫茶邊品嚐廣受歡迎的 花漾下午茶套餐。糕餅總廚羅洪基（Daniel）以芬芳鮮花為靈感，創作了一系列馥郁精緻甜品，並加上鮮花作點綴，讓饗客嗜花之餘又能賞花。以花入饌的法式甜點包括：

- 荔枝玫瑰慕絲蛋糕
- 茉莉花茶朱古力撻
- 菊花慕絲桂花啫喱
- 洛神花雲呢噏慕絲
- 櫻花水信玄餅
- 新鮮焗製鬆餅（伴以果醬和忌廉）

鹹點則包括鵝肝慕絲伴牛油麵包配無花果醬；藍紋芝士配意大利風乾火腿、西芹及脆果仁；煙燻三文魚伴法式酸忌廉及三文魚籽；焗鮑魚雞肉酥等。週末限定更呈獻波士頓龍蝦酥盒、和牛漢堡包及阿拉斯加蟹肉卷。

下午茶套餐包括咖啡、茶或香草茶一杯。是次推廣更特別推出與主題相配的多款花果茶，包括玫瑰花茶、桂花開花茶、黑加侖子洛神花茶、紅桑子玫瑰花茶及菠蘿桂花茶，成就愜意時光。

如欲報名參與是次體驗，賓客只需於 <https://kka.k11.com/tc/> 登記成為普通會員，即可進行網上報名。須於報名時預付全額費用，並須於至少五天前報名。所有參加者將免費升級為 Artist KLUB 付費會員，於日後參加 K11 Kulture Academy 的 Art Infinity 課程可享額外折扣。

查詢詳情，請電+852 3118 8070 或電郵 [k11artinfinity@K11.com](mailto:k11artinfinity@K11.com) 聯絡 K11 Kulture Academy。

### 關於 Kay Koo

日本つまみ細工普及協會認定教師，於 2016 年創立 ChocoBerry，製作日本傳統手工藝つまみ細工(手捏花)。Kay常在和式典雅上加入現代元素，將傳統手藝融入現代生活，藉此形式在日常生活中欣賞大自然的美態。

### 關於 K11 Kulture Academy

K11 Kulture Academy 是一個開放的學習平台，提供持續課程及藝坊，宣揚藝術文化、生活設計、健康生活及飲食美藝，為不同年齡層的學員提供藝術教育空間，增強本地藝術家和公眾的交流，培育人材並促進藝術發展，呼應 K11 的三大核心元素 — 藝術 • 人文 • 自然。

The Lounge 呈獻花漾下午茶 x 傳統 和風布花頭飾工作坊

第 3 頁

### 關於 The Lounge

The Lounge 裝潢糅合現代家居客廳設計的格調，用色暖和鮮明，加上天然日光，營造出溫暖舒適的環境，讓客人悠然享用簡約清新的美食和飲品。The Lounge 供應一系列自家製甜點、精美小食及飲品，包括逾 20 款的香茗和醇茶雞尾酒。

花漾下午茶於即日至 6 月 30 日每天下午 2 時 30 分至 5 時 30 分供應，星期一至星期五每位港幣 218 元，兩位用港幣 416 元；星期六、日及公眾假期每位 298 元，兩位用港幣 538 元。以上價目均須另加一服務費。查詢或訂座，請致電 2313 4222。

###

Facebook 專頁：[www.facebook.com/nwmhk](http://www.facebook.com/nwmhk)

Instagram：[newworldmillenniumhkhotel](http://newworldmillenniumhkhotel)

微信：NewWorldHotels

#### 傳媒查詢：

關寶智 Mona Kwan

傳訊總監

千禧新世界香港酒店

電話： +852 2313 4007

電郵：[mona.kwan@newworldmillenniumhotel.com](mailto:mona.kwan@newworldmillenniumhotel.com)

鄧文嘉 Carmen Tang

傳訊經理

千禧新世界香港酒店

電話： +852 2313 4022

電郵：[carmen.tang@newworldmillenniumhotel.com](mailto:carmen.tang@newworldmillenniumhotel.com)

周嘉滿 Carmen Chow

傳訊主任

千禧新世界香港酒店

電話： +852 2313 4512

電郵：[communications@newworldmillenniumhotel.com](mailto:communications@newworldmillenniumhotel.com)