

新聞稿

2020年1月10日

[La Table French Brasserie](#) 呈獻法國佩里戈爾黑松露菌晚膳菜譜

[千禧新世界香港酒店](#) 法國餐廳 La Table French Brasserie 由即日起至 2020 年 2 月 29 日呈獻黑松露菌嗜味菜譜，採用被譽為廚房裡的「黑鑽石」的法國冬季佩里戈爾黑松露菌，為食客帶來冬日限定的法式餐饗體驗。

嗜味菜譜上所有菜式均會刨上 3 克黑松露菌薄片，讓食客盡嚐黑松露菌的馥郁芳香。四道菜的晚膳套餐首先由香煎帶子伴黑松露菌大蒜薯蓉汁作前菜，以傳統法國烹調手法炮製，再配以新鮮空運到港的北海道帶子，讓食客盡享正宗法式滋味。接下來有法國黑松露菌伴自家製扁麵配黑松露菌忌廉汁，採用來自意大利的麵粉及雞蛋而成，讓麵條口感格外細滑且軟硬適中，伴以香濃滑溜的黑松露菌忌廉汁，惹人垂涎。其後亦有扒小牛仔柳伴黑松露菌片及黑松露菌紅酒汁 一選用來自荷蘭的小牛仔柳，取其細嫩柔軟的肉質，吃時再伴以法國鵝肝及澳洲冬南瓜蓉。嗜味菜譜最後以 Valrhona 黑松露朱古力作結，精心細選殿堂級法國品牌 Valrhona 並特別混入伏特加酒及大溪地雲呢嚨籽製成的意大利奶凍，加上綿滑的血橙泡沫、浸漬雜莓、榛子脆寶，以及酸酸甜甜的檸檬忌廉，口感層次豐富且集多種滋味於一身。

法國佩里戈爾黑松露菌晚膳菜譜逢星期一至六晚膳時段供應（公眾假期除外），每位港幣 988 元。價目須另加一服務費。查詢或訂座，請致電 2313 4222 或透過 newworldmillenniumhotel.com 網上訂座。

法國餐廳 La Table French Brasserie，是尖沙咀東部唯一走休閒餐飲路線的酒店法國餐廳，精心炮製源自法國各地的地道佳餚。無論置身設有開放式廚房的大廳，還是可容納八位客人的貴賓室，食客都可享用高質素的經典法式美饌。餐廳採用的食材大部分法國直送，為食客呈獻地道法式滋味。

###

Facebook 專頁：www.facebook.com/nwmhk

Instagram：newworldmillenniumhkhotel

微信：NewWorldHotels

La Table French Brasserie 呈獻法國佩里戈爾黑松露菌晚膳菜譜

第 2 頁

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

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

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