

新闻稿

2021 年 4 月 19 日

LA TABLE FRENCH BRASSERIE参加年度法国五月美食荟

这个五月，[千禧新世界香港酒店](#)法国餐厅 La Table French Brasserie 参与年度法国五月美食荟，推出五道菜醇酒晚膳套餐，为饕客呈献传统法国食材及其经典菜式，并佐以法国隆河谷（Côte du Rhône）佳釀。精选菜谱由餐厅大厨 Joe 设计，以创新手法演绎历史悠久的法国菜。

晚膳以具有五百年历史且为最古老法式菜餚之一的蘑菇蓉（duxelles）配上烤焗珍宝带子及蒜味香草白酒汁揭开序幕。接着下一道菜是 Joe 师傅招牌头盘、家喻户晓的传统法式焗洋葱汤，特别加入法国最知名的康堤芝士多士，令味道格外「芝」味浓郁。另外还有当地名菜香煎法国鸭肝伴牛油面包、青苹果及黑松露菌汁。

主菜方面有产自法国的优质夏洛列牛腹肉，其大理石油花分布均匀，肉味香浓丰腴，并以细嫩肉质而闻名。师傅先把牛肉慢煮至软腴，再烤至表面香脆，然后配以油封时蔬及干葱红酒汁，每一口都教人难以忘怀。套餐最后以焗朱古力流心蛋糕伴云呢嚨雪糕甜品作结。

首席品酒师更选来三款产自法国南部隆河谷的葡萄佳釀，将餐飧体验升华至另一个层次。

五道菜醇酒晚膳套餐于 2021 年 5 月 1 至 31 日期间逢星期一至六晚膳时段供应（公众假期除外）；每位港币 1,088 元，搭配葡萄美酒每位另加港币 310 元，以上价格须均另加一服务费。查询或订座，请致电 2313 4222 或透过 newworldmillenniumhotel.com 网上订座。

法国餐厅 La Table French Brasserie，是尖沙咀东部唯一走休闲餐饮路线的酒店法国餐厅，洋溢法式酒馆的休闲餐饮氛围，精心炮制源自法国各地的地道佳餚。无论置身装潢时尚的大厅，还是可容纳 10 位客人的贵宾室，您都可享用高质素的经典法式美馔。餐厅采用的食材大部分法国直送，为您呈献地道法式滋味。

Facebook 专页：www.facebook.com/nwmhk

Instagram：[newworldmillenniumhkhotel](https://www.instagram.com/newworldmillenniumhkhotel)

— 续下页 —

La Table French Brasserie 参加年度法国五月美食荟

第 2 页

传媒查询：

关宝智 Mona Kwan

传讯总监

千禧新世界香港酒店

电话：+852 2313 4007

电邮：mona.kwan@newworldmillenniumhotel.com

邓文嘉 Carmen Tang

传讯经理

千禧新世界香港酒店

电话：+852 2313 4022

电邮：carmen.tang@newworldmillenniumhotel.com

周嘉满 Carmen Chow

高级传讯主任

千禧新世界香港酒店

电话：+852 2313 4512

电邮：communications@newworldmillenniumhotel.com