

新闻稿

2021年5月25日

[The Lounge](#)呈献「随您配」下午茶套餐

飨客可于[千禧新世界香港酒店](#)大堂酒廊 The Lounge 自由配搭最合口味的下午茶套餐，从多款咸甜点自选喜欢的组合，享受愉悦下午茶时光。

每位飨客可于四款咸点及六款甜品中选享共 10 件茶点，配搭最个人化的「随您配」下午茶套餐。糕饼总厨罗洪基 (Daniel) 设计出一系列精致甜点包括覆盆子红丝绒蛋糕、杏脯栗子慕丝、黑森林卷、红莓合桃挞、蓝莓芝士饼、以及英式松饼配手工果酱及忌廉。

咸点方面同样丰富，重点推介包括慢煮竹炭三文鱼卷、西班牙黑毛猪风干火腿伴半熟番茄及牛油面包、烟燻鸭胸伴 焦糖苹果及黑松露菌等。每份下午茶均包括鲍鱼鸡肉挞一件;周末限定更呈献广受欢迎的马介休鸭肝薯蓉球、照烧和牛汉堡包及黑松露菌海鲜酥盒各一件。

下午茶套餐包括咖啡、茶、或香草茶一杯，或加港币 58 元把套餐饮品升级至冷萃咖啡一杯。宾客亦可再加港币 58 元额外享用 Villa Sandi Prosecco "Il Fresco" Brut N.V.DOC 意大利汽酒一杯。

「随您配」下午茶套餐每天下午 2 时 30 分至 5 时 30 分供应，星期一至五每位港币 278 元，两位用港币 478 元;星期六、日及公众假期每位 338 元，两位用港币 578 元。以上价目均须另加一服务费。查询或订座，请致电 2313 4222。

关于 The Lounge

The Lounge 装潢糅合现代家居客厅设计的格调，用色暖和鲜明，加上天然日光，营造出温暖舒适的环境，让客人悠然享用简约清新的美食和饮品。The Lounge 供应一系列自家制甜点、精美小食及饮品，包括逾 20 款的香茗和醇茶。

###

The Lounge 呈献「随您配」下午茶套餐

第 2 页

Facebook 专页：www.facebook.com/nwmhk

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

微信：NewWorldHotels

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