新闻稿

2022 年 3 月 29 日

**The Lounge呈献全新花系主题「随您配」下午茶套餐**

千禧新世界香港酒店大堂酒廊 The Lounge 推出全新花系主题「随您配」下午茶套餐。 每位飨客可于六款清新怡人的花香甜品及四款精致咸点中选享共十件茶点，搭配最个人化的「随您配」下午茶套餐，尽享悠闲时光。

糕饼总厨罗洪基（Daniel）以芬芳鲜花为灵感，设计出一系列以花入馔的馥郁甜点。 主打推介有造型可爱、呈一棵仙人掌状的开心果紫罗兰杂莓挞。 仙人掌慕丝由营养丰富的意大利开心果巧手制成，清香独特;底部朱古力挞铺满酸甜的紫罗兰杂莓酱，再缀以清新小花，非常精致吸睛之余，每一口均是不同甜香。

另一缤纷之选为粉橙色调的洛神花云呢喃慕丝，由马达加斯加的顶级云呢喃及新鲜马斯卡彭（Mascarpone）芝士制成，包裹着浓郁的洛神花果酱，甜中带酸，带来不同层次且相互平衡的酸甜清香。

玫瑰荔枝红桑子挞是件看似简单却色味俱佳的创作。 师傅选用法国玫瑰、荔枝及红桑子制成慕丝挞，配以干玫瑰花及蛋白打发而成的圆锥型棉花糖，并在顶部铺着少量花瓣作装饰，花香果香四溢，让人一试难忘。

另有薰衣草士多啤梨慕丝，外层以清香干薰衣草加入奶酪慕丝熬制而成，其独特花香完美融入于这件甜品。 中间包裹着晶莹弹口的士多啤梨啫喱，底部则是一层薄薄的薰衣草蛋糕。 口感软绵层次分明，香味清郁，带有淡雅芳香气息。

除以上清新口味外，师傅亦带来香浓的茉莉花朱古力饼。 蛋糕顶层及底层均是以香醇浓郁的朱古力制作，夹层分别配以细腻柔滑的茉莉花茶慕丝及 55% 黑朱古力茉莉花忌廉，味道清幽回甘，散发阵阵醇甜余韵。

- 续下页 -

咸点方面同样丰富，行政总厨非常重视食材质量及口感，如黑松露菌鸡肉沙律牛角窝夫用上新鲜酥皮制成的松软窝夫，伴以加入了香草、茴香及蛋黄酱的烧鸡肉沙律，最后放上一片带有淡淡酸味的香草为装饰，呈现咸、酸、清新等不同层次的味蕾体验。

另一推介有鹅肝慕丝甜酒啫喱，香甜挞壳包着法国鹅肝慕丝及一层红色剔透的砵酒啫喱，简单却不失风味，让飨客在舌尖体验高级享受。

其他精选咸点还有西班牙风干火腿配水牛奶芝士及蜜瓜以及精选三文治。

每份下午茶均包括鲍鱼挞一件;周末限定更呈献广受欢迎的波士顿龙虾包、黑松露菌虾丸及半熟澳洲和牛伴蒜茸多士各一件。

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 318 元，两位用港币 618 元;星期六、日及公众假期每位 468 元，两位用港币 748 元。 以上价目均须另加一服务费。「尝荟」会员可专享 75 折优惠（适用于指定日期）。 未成为会员的飨客可于酒店网页免费申请成为「尝荟」会员 ( https://newworldmillenniumhotel.com/wp-content/uploads/sites/14/2014/05/Epicure-Application-Form.pdf ) ;申请处理一般需时 7 个工作天。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。

# # #

Facebook 专页：www.facebook.com/nwmhk
Instagram： 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