

新聞稿

2021年5月25日

### [The Lounge](#)呈獻「隨您配」下午茶套餐

饗客可於[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，從多款鹹甜美點自選喜歡的組合，享受愉悅下午茶時光。

每位饗客可於四款鹹點及六款甜品中選享共 10 件茶點，配搭最個人化的「隨您配」下午茶套餐。糕餅總廚羅洪基 (Daniel) 設計出一系列精緻甜點包括覆盆子紅絲絨蛋糕、杏脯栗子慕絲、黑森林卷、紅莓合桃撻、藍莓芝士餅、以及英式鬆餅配手工果醬及忌廉。

鹹點方面同樣豐富，重點推介包括慢煮竹炭三文魚卷、西班牙黑毛豬風乾火腿伴半熟番茄及牛油麵包、煙燻鴨胸伴焦糖蘋果及黑松露菌等。每份下午茶均包括鮑魚雞肉撻一件；週末限定更呈獻廣受歡迎的馬介休鴨肝薯蓉球、照燒和牛漢堡包及黑松露菌海鮮酥盒各一件。

下午茶套餐包括咖啡、茶、或香草茶一杯，或加港幣 58 元把套餐飲品升級至冷萃咖啡一杯。賓客亦可再加港幣 58 元額外享用 Villa Sandi Prosecco "Il Fresco" Brut N.V. DOC 意大利汽酒一杯。

「隨您配」下午茶套餐每天下午 2 時 30 分至 5 時 30 分供應，星期一至五每位港幣 278 元，兩位用港幣 478 元；星期六、日及公眾假期每位 338 元，兩位用港幣 578 元。以上價目均須另加一服務費。查詢或訂座，請致電 2313 4222。

### 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。

###

The Lounge 呈獻「隨您配」下午茶套餐

第 2 頁

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

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

高級傳訊主任

千禧新世界香港酒店

電話： +852 2313 4512

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