

新聞稿

2022 年 7 月 5 日

[The Lounge](#)呈獻花系主題「隨您配」下午茶套餐

夏日是色彩斑斕的季節；[千禧新世界香港酒店](#)大堂酒廊 The Lounge 推出繽紛花系主題「隨您配」下午茶套餐，以花入饌創作了一系列精緻甜品。食客還可以自選多款鹹甜美點，搭配最個人化的「隨您配」下午茶套餐，盡享悠閒時光。

每位饗客可於六款清新怡人的花香甜品及四款精緻鹹點中選享共十件茶點，根據個人喜好自由配搭最合口味的下午茶。糕餅總廚羅洪基（Daniel）以芬芳鮮花為靈感，設計出馥郁甜點，讓饗客嗜花之餘又能賞花。主打推介有造型可愛、呈一棵仙人掌狀的開心果紫羅蘭雜莓撻。仙人掌慕絲由營養豐富的意大利開心果巧手製成，清香獨特；底部朱古力撻鋪滿酸甜的紫羅蘭雜莓醬，再綴以清新小花，非常精緻吸睛之餘，每一口均是不同甜香。

另一繽紛之選為粉橙色調的洛神花雲呢噠慕絲，由馬達加斯加的頂級雲呢噠及新鮮馬斯卡彭（Mascarpone）芝士製成，包裹著濃郁的洛神花果醬，甜中帶酸，帶來不同層次且相互平衡的酸甜清香。

玫瑰荔枝紅桑子撻是件看似簡單卻色味俱佳的創作。師傅選用法國玫瑰、荔枝及紅桑子製成慕絲撻，配以乾玫瑰花及蛋白打拂而成的圓錐型棉花糖，並在頂部鋪著少量花瓣作裝飾，花香果香四溢，讓人一試難忘。

另有薰衣草士多啤梨慕絲，外層以清香乾薰衣草加入乳酪慕絲熬製而成，其獨特花香完美融入於這件甜品。中間包裹著晶瑩的士多啤梨啫喱，底部則是一層薄薄的薰衣草蛋糕。口感軟綿層次分明，香味清幽，帶有淡雅芳香氣息。

除以上清新口味外，師傅亦帶來香濃的茉莉花朱古力餅。蛋糕頂層及底層均是以香醇濃郁的朱古力製作，夾層分別配以細膩柔滑的茉莉花茶慕絲及 55% 黑朱古力茉莉花忌廉，味道清香回甘，散發陣陣醇甜餘韻。

- 續下頁 -

The Lounge 呈獻花系主題「隨您配」下午茶套餐

第 2 頁

鹹點方面同樣豐富，行政總廚非常重視食材質量及口感，如黑松露菌雞肉沙律牛角窩夫用上新鮮酥皮製成的鬆軟窩夫，伴以加入了香草、茴香及蛋黃醬的燒雞肉沙律，最後放上一片帶有淡淡酸味的香草為裝飾，呈現鹹、酸、清新等不同層次的味蕾體驗。

另一推介有鵝肝慕絲甜酒啫喱，香甜撻殼包著法國鵝肝慕絲及一層紅色剔透的砵酒啫喱，簡單卻不失風味，讓饕客在舌尖體驗高級享受。

其他精選鹹點還有西班牙風乾火腿配水牛奶芝士及蜜瓜以及精選三文治。

每份下午茶均包括鮑魚撻一件；週末限定更呈獻廣受歡迎的波士頓龍蝦包、黑松露菌蝦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 318 元，兩位用港幣 618 元；星期六、日及公眾假期每位 468 元，兩位用港幣 748 元。以上價目均須另加一服務費。「嘗薈」會員可專享 75 折優惠（適用於指定日期）。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 呈獻花系主題「隨您配」下午茶套餐

第 3 頁

Facebook 專頁：www.facebook.com/nwmhk

Instagram：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

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

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