

新闻稿

2022年8月3日

[La Table French Brasserie](#)呈献时令野生松茸晚膳套餐

[千禧新世界香港酒店](#) 法国餐厅 La Table French Brasserie 由即日起至 2022 年 8 月 31 日，采用野生松茸炮制五道菜晚市套餐，透过不同烹调方法，并配上少量调味料以突显其独特菌香。

五道菜的晚膳套餐首先由清新前菜开始，这个巧手制作的前菜由三层组成，底层为阿拉斯加蟹肉，中间夹了腌制松茸杂菌，再放上一层浸渍带子并缀以一片松茸。师傅更特意调制柚子酱油令整碟味道更为出众。接下来有香滑浓稠的周打蚬汤，用上新鲜蚬肉、松茸、大葱、薯仔及番红花等食材，最后加上酥皮，完全吸收了丰富的浓汤味道。

另一道菜式是波士顿龙虾松茸意大利面，配上浓郁的海胆汁，再放上少许木鱼花，鲜味十足；主菜方面有入口速溶的低温真空慢煮澳洲和牛西冷，师傅以慢煮方法保持和牛嫩度再煎香两边，然后以多款配菜及松茸伴碟，每一口都惹人垂涎。套餐最后以咖啡慕丝金砖蛋糕及红桑子芝士蘑菇作结，为丰富晚膳画上完美句号。

野生松茸晚膳套餐逢星期一至六供应（公众假期除外），每位港币 1,388 元，配葡萄酒每位另加港币 398 元。价目均须另加一服务费。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，食客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，为食客呈献地道法式滋味。

###

Facebook 专页：www.facebook.com/nwmhk

Instagram：newworldmillenniumhkhotel

微信：NewWorldHotels

La Table French Brasserie 呈献时令野生松茸晚膳套餐

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