

新聞稿

2022 年 8 月 3 日

**[La Table French Brasserie](#)呈獻時令野生松茸晚膳套餐**

[千禧新世界香港酒店](#) 法國餐廳 La Table French Brasserie 由即日起至 2022 年 8 月 31 日，採用野生松茸炮製五道菜晚市套餐，透過不同烹調方法，並配上少量調味料以突顯其獨特菌香。

五道菜的晚膳套餐首先由清新前菜開始，這個巧手製作的前菜由三層組成，底層為阿拉斯加蟹肉，中間夾了醃製松茸雜菌，再放上一層浸漬帶子並綴以一片松茸。師傅更特意調製柚子醬油令整碟味道更為出眾。接下來有香滑濃稠的周打蜆湯，用上新鮮蜆肉、松茸、大葱、薯仔及番紅花等食材，最後加上酥皮，完全吸收了豐富的濃湯味道。

另一道菜式是波士頓龍蝦松茸意大利扁麵，配上濃郁的海膽汁，再放上少許木魚花，鮮味十足；主菜方面有入口即溶的低溫真空慢煮澳洲和牛西冷，師傅以慢煮方法保持和牛嫩度再煎香兩邊，然後以多款配菜及松茸伴碟，每一口都惹人垂涎。套餐最後以咖啡慕絲金磚蛋糕及紅桑子芝士蘑菇作結，為豐富晚膳畫上完美句號。

野生松茸晚膳套餐逢星期一至六供應（公眾假期除外），每位港幣 1,388 元，配葡萄酒每位另加港幣 398 元。價目均須另加一服務費。查詢或訂座，請致電 2313 4222 或透過 [newworldmillenniumhotel.com](http://newworldmillenniumhotel.com) 網上訂座。

法國餐廳 La Table French Brasserie，是尖沙咀東部唯一走休閒餐飲路線的酒店法國餐廳，洋溢法式酒館的休閒餐飲氛圍，精心炮製源自法國各地的地道佳餚。無論置身裝潢時尚的大廳，還是可容納 10 位客人的貴賓室，食客都可享用高質素的經典法式美饌。餐廳採用的食材大部分法國直送，為食客呈獻地道法式滋味。

###

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

Instagram：[newworldmillenniumhkhotel](http://newworldmillenniumhkhotel)

微信：NewWorldHotels

La Table French Brasserie 呈獻時令野生松茸晚膳套餐

第 2 頁

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)