

新闻稿

2023年3月8日

### **The Lounge**呈献轻奢悦目的下午茶滋味

[千禧新世界香港酒店](#)大堂酒廊 The Lounge 现以一系列清新香甜的水果甜品，配搭融入矜贵食材的精致咸点打造全新的下午茶套餐，以轻奢风格掳获一众下午茶迷。

糕饼总厨罗洪基（Daniel）特别设计出多款卖相吸睛且果味四溢的香甜美点包括：士多啤梨朱古力挞、柑橘朱古力慕丝、红桑子柠檬开心果蛋糕、无花果热情果慕丝、柚子蛋白酥及新鲜焗制英式蔓越莓松饼。

咸点方面精致可口之选亦有鲍鱼挞、阿拉斯加蟹肉及牛果梨奶冻配烟燻希灵鱼鱼籽、黄金鹅肝酱鸟结糖配榛子及洋葱果酱、红菜头浸渍三文鱼配香柠果酱、意式忌廉芝士及三文鱼籽等。周末限定更呈献和牛泡菜卷、和风海鲜汉堡包及葡汁焗鲍鱼海螺等广受欢迎之选。

套餐包括咖啡、茶或香草茶一杯。精选推介的花、果醇茶有贵妇荔枝、夏日果园、百合玫瑰、绿林仙子及洛神花铁观音等，成就惬意时光。即日起至 2023 年 3 月 31 日，每位享用下午茶套餐的客人更可额外获赠意大利气泡酒一杯。

下午茶套餐供应时间为每天下午 2 时 30 分至 5 时 30 分，星期一至五（公众假期除外）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。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。

###

The Lounge 呈献轻奢悦目的下午茶滋味

第 2 页

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

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

微信：NewWorldHotels

传媒查询：

关宝智 Mona Kwan

市场传讯总监

千禧新世界香港酒店

电话：**+852 2313 4007**

电邮：[mona.kwan@newworldmillenniumhotel.com](mailto:mona.kwan@newworldmillenniumhotel.com)

莫婉桦 Chloe Mok

高级市场传讯经理

千禧新世界香港酒店

电话：**+852 2313 4022**

电邮：[chloe.mok@newworldmillenniumhotel.com](mailto:chloe.mok@newworldmillenniumhotel.com)

周嘉满 Carmen Chow

高级市场传讯主任

千禧新世界香港酒店

电话：**+852 2313 4512**

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