

新聞稿

2023年3月8日

[The Lounge](#)呈獻輕奢悅目的下午茶滋味

[千禧新世界香港酒店](#)大堂酒廊 The Lounge 現以一系列清新香甜的水果甜品，配搭融入矜貴食材的精緻鹹點打造全新的下午茶套餐，以輕奢風格擄獲一眾下午茶迷。

糕餅總廚羅洪基（Daniel）特別設計出多款賣相吸睛且果味四溢的香甜美點包括：士多啤梨朱古力撻、柑橘朱古力慕絲、紅桑子檸檬開心果蛋糕、無花果熱情果慕絲、柚子蛋白酥及新鮮焗製英式蔓越莓鬆餅。

鹹點方面精緻可口之選亦有鮑魚撻、阿拉斯加蟹肉及牛果梨奶凍配煙燻希靈魚魚籽、黃金鵝肝醬烏結糖配榛子及洋葱果醬、紅茶頭浸漬三文魚配香檸果醬、意式忌廉芝士及三文魚籽等。週末限定更呈獻和牛泡菜卷、和風海鮮漢堡包及葡汁焗鮑魚海螺等廣受歡迎之選。

套餐包括咖啡、茶或香草茶一杯。精選推介的花、果醇茶有貴婦荔枝、夏日果園、百合玫瑰、綠林仙子及洛神花鐵觀音等，成就愜意時光。即日起至 2023 年 3 月 31 日，每位享用下午茶套餐的客人更可額外獲贈意大利氣泡酒一杯。

下午茶套餐供應時間為每天下午 2 時 30 分至 5 時 30 分，星期一至五（公眾假期除外）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。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 呈獻輕奢悅目的下午茶滋味

第 2 頁

Facebook 專頁：www.facebook.com/nwmhk

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

微信：NewWorldHotels

傳媒查詢：

關寶智 Mona Kwan

市場傳訊總監

千禧新世界香港酒店

電話： +852 2313 4007

電郵：mona.kwan@newworldmillenniumhotel.com

莫婉樺 Chloe Mok

高級市場傳訊經理

千禧新世界香港酒店

電話： +852 2313 4022

電郵：chloe.mok@newworldmillenniumhotel.com

周嘉滿 Carmen Chow

高級市場傳訊主任

千禧新世界香港酒店

電話： +852 2313 4512

電郵：communications@newworldmillenniumhotel.com