

新闻稿

2019年7月15日

Café East 推出「意国滋味」自助晚餐

千禧新世界香港酒店 Café East 由现在至 9 月 20 日推出「意国滋味」自助晚餐，诚邀食客品尝琳琅满目的意大利美馔，来一趟舌尖上的意大利之旅。

意式美食之旅以一系列开胃前菜掀起序幕，当中推介的有生牛肉薄片、蒜香包伴烟熏火腿及橄榄蓉、烩牛仔肉伴吞拿鱼忌廉汁及西红柿野菜汤，定必令食客胃口大开。

现场即煮的意粉为必食之选，飨客可选配海鲜西红柿汁、黑松露菌汁、香辣西红柿汁及烟肉白汁等

不同酱汁。其他热盘还有西西里式扒鲷鱼、茴香龙蒿草蒸青口、米兰式烩牛膝、香辣西红柿汁烩海鲜、托斯卡尼烤春鸡及磨菇意大利饭等，香浓惹味。

压轴出场的是多款精致美味的经典意大利甜点，惊喜之作有草莓忌廉奶冻、甜酒吉士层饼、贝壳酥及沙巴翁，为「意国滋味」自助晚餐画上圆满句号。

此外，Café East 提供一系列环球美馔，包括波士顿龙虾、鳕场蟹脚、面包蟹、青口及海虾等无限量供应的冰镇海鲜；铁板烧和牛、大虾、羊架、鲑鱼；烤乳猪；以及广受欢迎的北京填鸭和现场即制的梳乎厘班戟，令飨客大饱口福。

「意国滋味」自助晚餐供应时间为晚上 6 时 30 分至 9 时 30 分。星期一至四，成人每位港币 598 元，小童每位港币 378 元；星期五至日及公众假期，成人每位港币 668 元，小童每位港币 438 元。小童价目适用于 3 至 11 岁。食客亦可以额外港币 78 元至 128 元享用无限畅饮套餐。须另收加一服务费。查询或订座，请致电 2313 4222。

关于 Café East

空间开扬的全天候餐厅 Café East 采用市场风格，设多个开放式厨房和食物柜枱，着重选用新鲜食材去炮制各式中西佳肴，让食客尽享丰盛美味的早、午、晚自助餐，以及自选菜式。

###

72 Mody Road, Tsim Sha Tsui East, Kowloon, Hong Kong

香港九龍尖沙咀東部麼地 72 號

tel 電話 +852 2739 1111 fax 傳真 +852 2311 3122 www.newworldmillenniumhotel.com

Café East 推出「意国滋味」自助晚餐

第 2 页

Facebook 专页: www.facebook.com/nwmhk

Instagram: newworldmillenniumhkhotel

微信: NewWorldHotels

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

传讯主任

千禧新世界香港酒店

电话: +852 2313 4512

电邮: communications@newworldmillenniumhotel.com