

新聞稿

2019年7月15日

[Café East](#) 推出「意國滋味」自助晚餐

[千禧新世界香港酒店](#) Café East 由現在至 9 月 20 日推出「意國滋味」自助晚餐，誠邀食客品嚐琳瑯滿目的意大利美饌，來一趟舌尖上的意大利之旅。

意式美食之旅以一系列開胃前菜掀起序幕，當中推介的有生牛肉薄片、蒜香包伴煙燻火腿及橄欖蓉、燴牛仔肉伴吞拿魚忌廉汁及番茄野菜湯，定必令食客胃口大開。

現場即煮的意粉為必食之選，饗客可選配海鮮番茄汁、黑松露菌汁、香辣番茄汁及煙肉白汁等不同醬汁。其他熱盤還有西西里式扒鯛魚、茴香龍蒿草蒸青口、米蘭式燴牛膝、香辣番茄汁燴海鮮、托斯卡尼烤春雞及磨菇意大利飯等，香濃惹味。

壓軸出場的是多款精緻美味的經典意大利甜點，驚喜之作有士多啤梨忌廉奶凍、甜酒吉士層餅、貝殼酥及沙巴翁，為「意國滋味」自助晚餐劃上圓滿句號。

此外，Café East 提供一系列環球美饌，包括波士頓龍蝦、鱈場蟹腳、麵包蟹、青口及海蝦等無限量供應的冰鎮海鮮；鐵板燒和牛、大蝦、羊架、三文魚；烤乳豬；以及廣受歡迎的北京填鴨和現場即製的梳乎厘班戟，令饗客大飽口福。

「意國滋味」自助晚餐供應時間為晚上 6 時 30 分至 9 時 30 分。星期一至四，成人每位港幣 598 元，小童每位港幣 378 元；星期五至日及公眾假期，成人每位港幣 668 元，小童每位港幣 438 元。小童價目適用於 3 至 11 歲。食客亦可以額外港幣 78 元至 128 元享用無限暢飲套餐。須另收加一服務費。查詢或訂座，請致電 2313 4222。

關於 Café East

空間開揚的全天候餐廳 Café East 採用市場風格，設多個開放式廚房和食物櫃檯，著重選用新鮮食材去炮製各式中西佳餚，讓食客盡享豐盛美味的早、午、晚自助餐，以及自選菜式。

###

Café East 推出「意國滋味」自助晚餐

第 2 頁

Facebook 專頁：www.facebook.com/nwmhk

Instagram：newworldmillenniumhkhotel

微信：NewWorldHotels

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

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

周嘉滿 Carmen Chow

傳訊主任

千禧新世界香港酒店

電話： +852 2313 4512

電郵：communications@newworldmillenniumhotel.com