

新闻稿

2019年9月30日

### [The Lounge](#)呈献全新「情迷朱古力」下午茶套餐

[千禧新世界香港酒店](#)大堂酒廊 The Lounge 于 2019 年 10 月 1 日至 12 月 31 日呈献「情迷朱古力」下午茶套餐，推出多款采用法国 Valrhona 朱古力自家精制的香甜美点，为嗜甜的食客带来份外窝心的秋冬享受。

糕饼总厨罗洪基 (Daniel) 精选殿堂级法国品牌 Valrhona，以不同可可浓度的朱古力设计出六款精致甜点。香浓之最首选**朱古力芝士饼**，师傅选用 80%纯黑朱古力制成芝士蛋糕作甜品底层，中层加入朱古力脆脆增添口感，并缀以棉花糖，每口皆是可可香气。另一香醇之选为**朱古力法式炖蛋蛋糕**，以 66%黑朱古力制作而成的慕丝为主调，搭配一层层朱古力蛋糕及炖蛋蛋糕，带出浓而不腻的可可滋味。师傅亦特别挑选单一原产地 64%纯黑朱古力炮制**朱古力挞**，品尝这款甜品时先能感受微微果酸，续有回甘的韵味。

除了黑朱古力外，师傅亦以白朱古力巧制**柚子朱古力闪电芭芙**，以软滑的柚子味白朱古力酱注满松化的芭芙，带酸的柚子可中和甜度较高的白朱古力，两者味道份外合衬；另有**朱古力红莓松饼**及**榛子朱古力球**，细腻丝滑的榛果味黑朱古力慕丝包裹榛果蓉夹心，口感层次分明。

咸点方面同样丰富，包括：鹅肝酱红菜头牛油多士、意大利巴马火腿伴蜜瓜、蟹肉沙律鲑鱼籽挞及焗鲍鱼鸡肉酥等。周末限定更呈献黑松露菌忌廉波士顿龙虾酥盒、吉列炸虾汉堡伴明太子蛋黄酱及西红柿包，与及阿拉斯加蟹肉牛油果香芒卷等广受欢迎之选。

下午茶套餐包括咖啡、茶或香草茶一杯。为切合主题，是次推广特别呈献三款朱古力特饮，香浓享受成就惬意时光。

「情迷朱古力」下午茶于 2019 年 10 月 1 日至 12 月 31 日每天下午 2 时 30 分至 5 时 30 分供应，星期一至五每位港币 238 元，两位用港币 438 元；星期六、日及公众假期每位 298 元，两位用港币 538 元。以上价目均须另加一服务费。查询或订座，请致电 2313 4222。

The Lounge 呈献全新「情迷朱古力」下午茶套餐

第 2 页

### 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 款的香茗和醇茶鸡尾酒。

###

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

Instagram: [newworldmillenniumhkhotel](http://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](mailto: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](mailto: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](mailto:communications@newworldmillenniumhotel.com)