

新聞稿

2019年9月30日

### [The Lounge](#)呈獻全新「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 於 2019 年 10 月 1 日至 12 月 31 日呈獻「情迷朱古力」下午茶套餐，推出多款採用法國 Valrhona 朱古力自家精製的香甜美點，為嗜甜的食客帶來份外窩心的秋冬享受。

糕餅總廚羅洪基 (Daniel) 精選殿堂級法國品牌 Valrhona，以不同可可濃度的朱古力設計出六款精緻甜點。香濃之最首選**朱古力芝士餅**，師傅選用 80%純黑朱古力製成芝士蛋糕作甜品底層，中層加入朱古力脆脆增添口感，並綴以棉花糖，每口皆是可可香氣。另一香醇之選為**朱古力法式燉蛋蛋糕**，以 66%黑朱古力製作而成的慕絲為主調，搭配一層層朱古力蛋糕及燉蛋蛋糕，帶出濃而不膩的可可滋味。師傅亦特別挑選單一原產地 64%純黑朱古力炮製**朱古力撻**，品嚐這款甜品時先能感受微微果酸，續有回甘的韻味。

除了黑朱古力外，師傅亦以白朱古力巧製**柚子朱古力閃電芭芙**，以軟滑的柚子味白朱古力醬注滿鬆化的芭芙，帶酸的柚子可中和甜度較高的白朱古力，兩者味道份外合襯；另有**朱古力紅莓鬆餅**及**榛子朱古力球**，細膩絲滑的榛果味黑朱古力慕絲包裹榛果蓉夾心，口感層次分明。

鹹點方面同樣豐富，包括：鵝肝醬紅菜頭牛油多士、意大利巴馬火腿伴蜜瓜、蟹肉沙律三文魚籽撻及焗鮑魚雞肉酥等。週末限定更呈獻黑松露菌忌廉波士頓龍蝦酥盒、吉列炸蝦漢堡伴明太子蛋黃醬及番茄包，與及阿拉斯加蟹肉牛油果香芒卷等廣受歡迎之選。

下午茶套餐包括咖啡、茶或香草茶一杯。為切合主題，是次推廣特別呈獻三款朱古力特飲，香濃享受成就愜意時光。

「情迷朱古力」下午茶於 2019 年 10 月 1 日至 12 月 31 日每天下午 2 時 30 分至 5 時 30 分供應，星期一至五每位港幣 238 元，兩位用港幣 438 元；星期六、日及公眾假期每位 298 元，兩位用港幣 538 元。以上價目均須另加一服務費。查詢或訂座，請致電 2313 4222。

The Lounge 呈獻全新「情迷朱古力」下午茶套餐

第 2 頁

### 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 款的香茗和醇茶雞尾酒。

###

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

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