

新聞稿

2021 年 4 月 19 日

### **LA TABLE FRENCH BRASSERIE**參加年度法國五月美食薈

這個五月，[千禧新世界香港酒店](#)法國餐廳 La Table French Brasserie 參與年度法國五月美食薈，推出五道菜醇酒晚膳套餐，為饗客呈獻傳統法國食材及其經典菜式，並佐以法國隆河谷（Côte du Rhône）佳釀。精選菜譜由餐廳大廚 Joe 設計，以創新手法演繹歷史悠久的法國菜。

晚膳以具有五百年歷史且為最古老法式菜餚之一的蘑菇蓉（duxelles）配上烤焗珍寶帶子及蒜味香草白酒汁揭開序幕。接著下一道菜是 Joe 師傅招牌頭盤、家喻戶曉的傳統法式焗洋蔥湯，特別加入法國最知名的康堤芝士多士，令味道格外「芝」味濃郁。另外還有當地名菜香煎法國鴨肝伴牛油麵包、青蘋果及黑松露菌汁。

主菜方面有產自法國的優質夏洛列牛腹肉，其大理石油花分佈均勻，肉味香濃豐腴，並以細嫩肉質而聞名。師傅先把牛肉慢煮至粉嫩軟脰，再烤至表面香脆，然後配以油封時蔬及乾蔥紅酒汁，每一口都教人難以忘懷。套餐最後以焗朱古力流心蛋糕伴雲呢噠雪糕甜品作結。

首席品酒師更選來三款產自法國南部隆河谷的葡萄佳釀，將饗餐體驗昇華至另一個層次。

五道菜醇酒晚膳套餐於 2021 年 5 月 1 至 31 日期間逢星期一至六晚膳時段供應（公眾假期除外）；每位港幣 1,088 元，搭配葡萄美酒每位另加港幣 310 元，以上價格須均另加一服務費。查詢或訂座，請致電 2313 4222 或透過 [newworldmillenniumhotel.com](http://newworldmillenniumhotel.com) 網上訂座。

法國餐廳 La Table French Brasserie，是尖沙咀東部唯一走休閒餐飲路線的酒店法國餐廳，洋溢法式酒館的休閒餐飲氛圍，精心炮製源自法國各地的地道佳餚。無論置身裝潢時尚的大廳，還是可容納 10 位客人的貴賓室，您都可享用高質素的經典法式美饌。餐廳採用的食材大部分法國直送，為您呈獻地道法式滋味。

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

Instagram：[newworldmillenniumhkhotel](http://newworldmillenniumhkhotel)

— 續下頁 —

La Table French Brasserie 參加年度法國五月美食薈

第 2 頁

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

高級傳訊主任

千禧新世界香港酒店

電話： +852 2313 4512

電郵： [communications@newworldmillenniumhotel.com](mailto:communications@newworldmillenniumhotel.com)