新闻稿 2022 年 5 月 5 日

LA TABLE FRENCH BRASSERIE参加年度法国五月美食荟

这个五月，千禧新世界香港酒店法国餐厅 La Table French Brasserie 再次参与年度法国五月美食荟，推出五道菜醇酒晚膳套餐。 精选菜谱由餐厅大厨 Joe 设计，以细腻的烹饪手法演绎特色菜，并佐以法国隆河谷（Côtes du Rhône）佳酿。

晚膳以矜贵西班牙深海红虾薄片及巴马臣芝士（Parmesan Cheese）脆片配上法国无花果及白葡萄陈醋甘瓜揭开序幕。 接着下一道菜是营养丰富的法式烤椰菜花忌廉汤，用上新鲜的白椰菜花及忌廉熬制而成，口感香甜顺滑，再配以由知名法国康堤芝士（Comté Cheese）制成的多士，令味道格外「芝」味浓郁，最后用黄色椰菜花作点缀。

另一道菜式是由产自法国吉拉多的生蚝作主打，师傅先用甜薯包裹生蚝炸至表层呈诱人的金黄色，再伴以高级黑鱼籽酱，让味道更上一层楼，底部更配有由三文鱼籽及青柠蛋黄酱混合而成的特制酱汁，每一口都惊艳味蕾。

接下来的主菜是烹调工序繁琐的真空低温慢煮牛仔柳。 师傅用最优质幼嫩的澳洲牛仔柳低温慢煮后再煎香，以保持肉质柔软弹口亦达至外脆内软的口感，加上多种不同汁酱的味觉冲击，让人一试难忘。

套餐的甜品为特浓朱古力千层酥，薄脆的千层酥夹着以 66%黑朱古力制成的味道浓郁慕丝，顶部配以用红酒浸煮 5 至 6 小时的迷你西洋梨， 红酒的风味在西洋梨中发挥到极致，为醇酒晚宴写下完美句号。

首席品酒师 Sam 更选来三款产自法国南部隆河谷的葡萄佳酿分别搭配三道菜式。 首先选来法国「狼泉」酒庄的白葡萄酒 Signature by la Font du Loup Blanc， Côtes du Rhône 2018 搭配头盘西班牙红虾薄片，这款白酒含有丰富矿物质，令红虾的鲜味与其独特矿物气息完美融合。 另一款佳酿是「奥吉尔」酒庄的白葡萄酒 Ogier Artesis Côtes du Rhône Blanc， Côtes du Rhône 2019，其由多种不同的葡萄品种酿成，酸度较低，酒中淡淡的花香味配上脆炸吉拉多生蚝即成一道美味佳馄饨。

– 续下页 –

最后搭配主菜真空低温慢煮牛仔柳的红酒 Ogier Artesis Côtes du Rhône Rouge， Côtes du Rhône 2019 同样产自「奥吉尔」酒庄，红酒浓厚的果味加上牛仔柳的烧汁，完美带出肉质的鲜嫩，将整个餐飨体验升华至另一个层次。

五道菜醇酒晚膳套餐于 2022 年 5 月 3 至 31 日期间逢星期一至六晚膳时段供应（公众假期除外）; 每位港币 1，188 元，搭配葡萄美酒每位另加港币 398 元，以上价格均须另加一服务费。查询或订座，请致电 2313 4222 或透过 newworldmillenniumhotel.com 网上订座。

法国餐厅 La Table French Brasserie，是尖沙咀东部唯一走休闲餐饮路线的酒店法国餐厅，洋溢法式酒馆的休闲餐饮氛围，精心炮制源自法国各地的地道佳馄饨。 无论置身装潢时尚的大厅，还是可容纳 10 位客人的贵宾室，您都可享用高质素的经典法式美馔。 餐厅采用的食材大部分由法国直送，为您呈献地道法式滋味。

Facebook 专页：www.facebook.com/nwmhk
Instagram： newworldmillenniumhkhotel

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

– 续下页 –

周嘉满 Carmen Chow
高级传讯主任
千禧新世界香港酒店
电话： +852 2313 4512
电邮： communications@newworldmillenniumhotel.com