

新闻稿

2023 年 1 月 20 日

La Table French Brasserie呈献法国佩里戈尔黑松露菌晚膳套餐

时令的冬季黑松露菌是老饕美食餐单中的其中一样心头好。 [千禧新世界香港酒店](#) 法国餐厅 La Table French Brasserie 由即日起至 2023 年 3 月 4 日呈献五道菜的黑松露菌晚膳套餐，采用被誉为厨房里的「黑钻石」的法国冬季佩里戈尔黑松露菌，为食客带来极致完美的冬日滋味。

鸣味菜谱上所有菜式均会刨上 3 克黑松露菌薄片，让食客尽咽黑松露菌的馥郁芳香。 五道菜的晚膳套餐首先以清爽怡人的牛肉鞑靼配初生鸡蛋，及菌香四溢的野菌忌廉汤作前菜。 接下来有意大利螺丝粉配牛肝菌忌廉汁，烟韧弹牙的螺丝粉尽收黑松露菌及牛肝菌的精华，叫人一试难忘。 其后还有扒澳洲和牛西冷配干葱红酒烧汁，再伴以甘笋苗、甜菜头及约克郡布甸等滋味配菜。 晚膳套餐最后以黑松露菌朱古力配焗新鲜杂果作结，口感层次丰富且集多种滋味于一身。

法国佩里戈尔黑松露菌晚膳菜谱逢星期一至六供应（公众假期除外），每位港币 1,488 元。 以上价目须另加一服务费。 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餚。 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饌。 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

微信：NewWorldHotels

La Table French Brasserie 呈献法国佩里戈尔黑松露菌晚膳套餐

第 2 页

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

梅淑玲 Clavel Mui

传讯经理

千禧新世界香港酒店

电话：+852 2313 4022

电邮：clavel.mui@newworldmillenniumhotel.com

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