

新聞稿

2023 年 1 月 20 日

[La Table French Brasserie](#)呈獻法國佩里戈爾黑松露菌晚膳套餐

時令的冬季黑松露菌是老饕美食餐單中的其中一樣心頭好。[千禧新世界香港酒店](#) 法國餐廳 La Table French Brasserie 由即日起至 2023 年 3 月 4 日呈獻五道菜的黑松露菌晚膳套餐，採用被譽為廚房裡的「黑鑽石」的法國冬季佩里戈爾黑松露菌，為食客帶來極致完美的冬日滋味。

嗜味菜譜上所有菜式均會刨上 3 克黑松露菌薄片，讓食客盡嚐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韃靼配初生雞蛋，及菌香四溢的野菌忌廉湯作前菜。接下來有意大利螺絲粉配牛肝菌忌廉汁，煙韌彈牙的螺絲粉盡收黑松露菌及牛肝菌的精華，叫人一試難忘。其後還有扒澳洲和牛西冷配乾葱紅酒燒汁，再伴以甘筍苗、甜菜頭及約克郡布甸等滋味配菜。晚膳套餐最後以黑松露菌朱古力配焗新鮮雜果作結，口感層次豐富且集多種滋味於一身。

法國佩里戈爾黑松露菌晚膳菜譜逢星期一至六供應（公眾假期除外），每位港幣 1,488 元。以上價目須另加一服務費。查詢或訂座，請致電 2313 4222 或透過 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，您都可享受高質素的經典法式美饌。餐廳採用的食材大部分由法國直送，為您呈獻地道法式滋味。

###

Facebook 專頁：www.facebook.com/nwmhk

Instagram：newworldmillenniumhkhotel

微信：NewWorldHotels

La Table French Brasserie 呈獻法國佩里戈爾黑松露菌晚膳套餐

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

梅淑玲 Clavel Mui

傳訊經理

千禧新世界香港酒店

電話： +852 2313 4022

電郵： clavel.mui@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