

新闻稿

THE LOUNGE 全新「光影盛夏下午茶」
以海岸派对风格打造一系列精致美点



请[按此](#)下载高解像度图片及菜谱。

[千禧新世界香港酒店](#)诚邀食客于7月3日起，到 [The Lounge](#) 品味全新推出的光影盛夏下午茶。酒店才华洋溢的厨师们以夏季标志性的元素作灵感，创作出一系列绚丽可口的咸甜美点，让客人开展一场精彩的味蕾派对。

闲坐于 The Lounge 楼高两层的落地窗户旁，飨客可在沙发雅座一边享受充沛但温柔的午后阳光，一边细味专为夏季味蕾而设计、口味水漾清新的下午茶美馔。精致的咸点包括**鲍鱼挞**、**鸭肝慕丝伴红桑子啫喱**及**蔓越莓珍珠**、**紫菜鸡卷伴红菜头汁**、**蟹肉牛油果沙律挞**及**迷你带子包**(只限周末供应)等。

糕饼总厨罗洪基 (Daniel) 及他的团队发挥无边创造力，以盛夏海滩的水波光影、飒飒海风为设计概念，制作出玩味十足的造型甜品。其中以迷你啤酒杯盛载的**接骨木花苹果酒啫喱**、模仿软雪糕掉下来之情景的**紫罗兰杂莓脆筒**、形态与椰子非常神似的**菠萝椰香奶酪慕丝**及可爱的**西瓜青柑桔慕丝**等，均不容错过。

- 续下页 -

THE LOUNGE 全新「光影盛夏下午茶」

第 2 页

每位享用下午茶的客人可品尝每日新鲜制作的咸点和甜品各五件和英式松饼一件，周末及公众假期会额外供应小食三件，并配以茗茶或咖啡一同细味，成就惬意时光。客人亦可以每位 HKD78 转享亮丽瞩目的夏日特饮 *Silent Rose* 或 *Coco Beach*，提升整个下午茶体验。



Silent Rose



Coco Beach

下午茶套餐供应时间为每天下午 2 时 30 分至 5 时 30 分，星期一至五（公众假期除外）每位收费为 HKD338，两位用 HKD628；星期六、日及公众假期每位 HKD428，两位用 HKD768。以上价目均须另加一服务费。

客人须于最少一天前预订「光影盛夏下午茶」。订座或查询，请致电+852 2313 4222 或于网上预订 (<https://bit.ly/3pnr2qX>)。



精选咸点(左起)：

蟹肉牛油果沙律挞、鲍鱼挞、迷你带子包

THE LOUNGE 全新「光影盛夏下午茶」

第 3 页



精选甜点 (左起) :

菠萝椰香奶酪慕丝、豆乳布甸、接骨木花苹果酒啫喱

The Lounge | 光影盛夏下午茶

日期：2023 年 7 月 3 日起供应

时间：下午 2 时 30 分至 5 时 30 分

价格：[星期一至五] 一位用 HKD338 | 两位用 HKD628

[星期六、日及公众假期] 一位用 HKD428 | 两位用 HKD768

预订：+852 2313 4222 或于网上预订 (<https://bit.ly/3pnr2qX>)

**所有价目均须另加一服务费*

请按此链接下载高解像度图片及菜谱：<https://bit.ly/44buC6M>

有关此推广之网站：<https://www.newworldmillenniumhotel.com/tc/promotions-tc/promotions-dining-tc/breezy-summer-afternoon-tea/>

###

THE LOUNGE 全新「光影盛夏下午茶」

第 4 页

关于 The Lounge

The Lounge 装潢糅合现代家居客厅设计的格调，用色暖和鲜明，加上天然日光，营造出温暖舒适的环境，让客人悠然享用简约清新的美食和饮品。The Lounge 供应一系列自家制甜点、精美小食及饮品，包括逾 20 款的香茗和醇茶。

Facebook 专页：www.facebook.com/nwmhk

Instagram：[newworldmillenniumhkhotel](https://www.instagram.com/newworldmillenniumhkhotel)

微信：NewWorldHotels

###

传媒查询

关宝智 Mona Kwan

市场传讯总监

千禧新世界香港酒店

电话：+852 2313 4007

电邮：mona.kwan@newworldmillenniumhotel.com

莫婉桦 Chloe Mok

高级市场传讯经理

千禧新世界香港酒店

电话：+852 2313 4022

电邮：chloe.mok@newworldmillenniumhotel.com

周嘉满 Carmen Chow

高级市场传讯主任

千禧新世界香港酒店

电话：+852 2313 4512

电邮：communications@newworldmillenniumhotel.com