

新聞稿

THE LOUNGE 全新「光影盛夏下午茶」
以海岸派對風格打造一系列精緻美點



請[按此](#)下載高解像度圖片及菜譜。

[千禧新世界香港酒店](#)誠邀食客於 7 月 3 日起，到 [The Lounge](#) 品味全新推出的「光影盛夏下午茶」。酒店才華洋溢的廚師們以夏季標誌性的元素作靈感，創作出一系列絢麗可口的鹹甜美點，讓客人開展一場精彩的味蕾派對。

閒坐於 The Lounge 樓高兩層的落地窗戶旁，饗客可在沙發雅座一邊享受充沛但溫柔的午後陽光，一邊細味專為夏季味蕾而設計、口味水漾清新的下午茶美饌。精緻的鹹點包括鮑魚撻、鵝肝慕絲伴紅桑子啫喱及蔓越莓珍珠、紫菜雞卷伴紅菜頭汁、蟹肉牛油果沙律撻及迷你帶子包(只限周末供應)等。

糕餅總廚羅洪基(Daniel)及他的團隊發揮無邊創作力，以盛夏海灘的水波光影、颯颯海風為設計概念，製作出玩味十足的造型甜品。其中以迷你啤酒杯盛載的接骨木花蘋果酒啫喱、模仿軟雪糕掉下來之情景的紫羅蘭雜莓脆筒、形態與椰子非常神似的菠蘿椰香乳酪慕絲及可愛的西瓜青柑桔慕絲等，均不容錯過。

- 續下頁 -

THE LOUNGE 全新「光影盛夏下午茶」

第 2 頁

每位享用下午茶的客人可品嚐每日新鮮製作的鹹點和甜品各五件和英式鬆餅一件，周末及公眾假期會額外供應小食三件，並配以茗茶或咖啡一同細味，成就愜意時光。客人亦可以每位 HKD78 轉享亮麗注目的夏日特飲 *Silent Rose* 或 *Coco Beach*，提升整個下午茶體驗。



Silent Rose



Coco Beach

下午茶套餐供應時間為每天下午 2 時 30 分至 5 時 30 分，星期一至五（公眾假期除外）每位收費為 HKD338，兩位用 HKD628；星期六、日及公眾假期每位 HKD428，兩位用 HKD768。以上價目均須另加一服務費。

客人須於最少一天前預訂「光影盛夏下午茶」。訂座或查詢，請致電+852 2313 4222 或於網上預訂(<https://bit.ly/3pnr2qX>)。



精選鹹點(左起)：

蟹肉牛油果沙律撻、鮑魚撻、迷你帶子包

THE LOUNGE 全新「光影盛夏下午茶」

第 3 頁



精選甜點 (左起) :

菠蘿椰香乳酪慕絲、豆乳布甸、接骨木花蘋果酒啫喱

The Lounge | 光影盛夏下午茶

日期 : 2023 年 7 月 3 日起供應

時間 : 下午 2 時 30 分至 5 時 30 分

價格 : [星期一至五] 一位用 HKD338 | 兩位用 HKD628

[星期六、日及公眾假期] 一位用 HKD428 | 兩位用 HKD768

預訂 : +852 2313 4222 或於[網上預訂 \(https://bit.ly/3pnr2qX\)](https://bit.ly/3pnr2qX)

*所有價目均須另加一服務費

請按此連結下載高解像度圖片及菜譜 : <https://bit.ly/44buC6M>

有關此推廣之網站 : <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 頁

關於 The Lounge

The Lounge 裝潢糅合現代家居客廳設計的格調，用色暖和鮮明，加上天然日光，營造出溫暖舒適的環境，讓客人悠然享用簡約清新的美食和飲品。The Lounge 供應一系列自家製甜點、精美小食及飲品，包括逾 20 款的香茗和醇茶。

Facebook 專頁：www.facebook.com/nwmhk

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

微信：NewWorldHotels

###

傳媒查詢

關寶智 Mona Kwan

市場傳訊總監

千禧新世界香港酒店

電話：+852 2313 4007

電郵：mona.kwan@newworldmillenniumhotel.com

莫婉樺 Chloe Mok

高級市場傳訊經理

千禧新世界香港酒店

電話：+852 2313 4022

電郵：chloe.mok@newworldmillenniumhotel.com

周嘉滿 Carmen Chow

高級市場傳訊主任

千禧新世界香港酒店

電話：+852 2313 4512

電郵：communications@newworldmillenniumhotel.com