

LA TABLE 順應一浪法國奧運熱 誠獻法式風情下午茶



[按此下載高解象圖片](#)

即日起至 7 月 28 日，千禧新世界香港酒店 La Table French Brasserie 推出全新周末法式風情下午茶喜迎 2024 年巴黎奧運會。這個多感官下午茶體驗恍如將食客帶到巴黎街頭的小餐館，享用十一款精緻鹹甜小吃及兩款標誌性法式甜品。

這趟美食之旅始於放滿琳瑯滿目的美點、亮麗典雅的鳥籠三層架。其中包括焗龍蝦撻、鴨肝棒棒糖、炭燒鴨胸伴黑松露脆片及海鮮凍糕四款不容錯過的鹹食。

接着迎來兩款經典甜饌—法式橙酒班戟及火焰雪山，甜品均由餐廳服務員即席完成最後製作步驟，火焰效果震撼食客眼球。其他甜點包括以酸甜水漾莓果入饌的鮮雜莓水晶球啫喱、藍莓泡芙及莓果法式千層酥。此外，還有玫瑰士多啤梨朱古力慕絲及法式焦糖布甸芝士餅兩款馥郁絲滑的凍餅。

— 續下頁 —

LA TABLE 順應一浪法國奧運熱 誠獻法式風情下午茶

第 2 頁

英式鬆餅是下午茶不能缺少的一員。酒店糕餅團隊特意獻上紅雜莓鬆餅，染上天然粉紅色的鬆餅配上粉紅朱古力片口味非常驚喜。套餐亦配上牛油香氣滿溢的迷你牛角包。

精選菜式



海鮮凍糕



法式橙酒班戟



迷你牛角包



法式焦糖布甸芝士餅



藍莓泡芙



鮮雜莓水晶球啫喱

餐飲方面，每位賓客可品味法國布根地紅酒 **Bourgogne Louis Jadot Pinot Noir** 一杯及自選咖啡或茶一款。這個法式午後時光逢星期六、日及公眾假期下午 2 時 30 分至 5 時供應。售價為每位 HKD258；兩位用只需 HKD460。

所有價目均須另加一服務費。訂座或查詢，請致電 2313 4222.

請按此連結下載高解像圖片及菜單：<https://bit.ly/3QT32pW>

有關網站：<https://www.newworldmillenniumhotel.com/tc/promotions-tc/promotions-dining-tc/parisian-afternoon-tea/>

— 續下頁 —

LA TABLE 順應一浪法國奧運熱 誠獻法式風情下午茶

第 3 頁

關於 La Table French Brasserie

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，食客都可享用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，為賓客呈獻地道法式滋味。

關於千禧新世界香港酒店

千禧新世界香港酒店位於尖沙咀東部麼地道，設有 468 間客房和套房，餐飲包括中菜廳桃里、日本餐廳嵯峨野及嵐山、全天候餐廳 Café East、法國餐廳 La Table French Brasserie、酒吧 Residence Lounge & Bar 和大堂酒廊 The Lounge。會議設施有大宴會廳及 9 間會議室，娛樂設施有健身中心及天台游泳池。聚賢薈則為賓客提供尊貴服務。如需垂詢，請直接致電酒店 +852 2739 1111、電郵至 reservations@newworldmillenniumhotel.com 或瀏覽酒店網頁 newworldmillenniumhotel.com。

###

傳媒查詢

| | |
|-----------------|---|
| 關寶智 Mona Kwan | 市場傳訊總監 電話：+852 2313 4007 電郵： mona.kwan@newworldmillenniumhotel.com |
| 莫婉樺 Chloe Mok | 高級市場傳訊經理 電話：+852 2313 4022 電郵： chloe.mok@newworldmillenniumhotel.com |
| 周嘉滿 Carmen Chow | 高級市場傳訊主任 電話：+852 2313 4512 電郵： communications@newworldmillenniumhotel.com |