

新闻稿

2024年5月23日

LA TABLE 顺应一浪法国奥运热 诚献法式风情下午茶



[按此下载高解象图片](#)

即日起至7月28日，千禧新世界香港酒店 La Table French Brasserie 推出全新周末法式风情下午茶喜迎2024年巴黎奥运会。这个多感官下午茶体验恍如将食客带到巴黎街头的小餐馆，享用十一款精致咸甜小吃及两款标志性法式甜品。

这趟美食之旅始于放满琳琅满目的美点、亮丽典雅的鸟笼三层架。其中包括焗龙虾挞、鸭肝棒棒糖、炭烧鸭胸伴黑松露脆片及海鲜冻糕四款不容错过的咸食。

接着迎来两款经典甜饅—法式橙酒班戟及火焰雪山，甜品均由餐厅服务员即席完成最后制作步骤，火焰效果震撼食客眼球。其他甜点包括以酸甜水漾莓果入饅的鲜杂莓水晶球啫喱、蓝莓泡芙及莓果法式千层酥。此外，还有玫瑰士多啤梨朱古力慕丝及法式焦糖布甸芝士饼两款馥郁丝滑的冻饼。

— 续下页 —

72 Mody Road, Tsim Sha Tsui East, Kowloon, Hong Kong

香港九龍尖沙咀東部麼地街 72 號

tel 電話 +852 2739 1111 fax 傳真 +852 2311 3122 www.newworldmillenniumhotel.com

LA TABLE 顺应一浪法国奥运热 诚献法式风情下午茶

第 2 頁

英式松饼是下午茶不能缺少的一员。酒店糕饼团队特意献上红杂莓松饼，染上天然粉红色的松饼配上粉红朱古力片口味非常惊喜。套餐亦配上牛油香气满溢的迷你牛角包。

精选菜式



海鲜冻糕



法式橙酒班戟



迷你牛角包



法式焦糖布甸芝士饼



蓝莓泡芙



鲜杂莓水晶球啫喱

餐饮方面，每位宾客可品味法国布根地红酒 **Bourgogne Louis Jadot Pinot Noir** 一杯及自选咖啡或茶一款。这个法式午后时光逢星期六、日及公众假期下午 2 时 30 分至 5 时供应。售价为每位 HKD258; 两位用只需 HKD460。

所有价目均须另加一服务费。订座或查询，请致电 2313 4222。

请按此链接下载高解像图片及菜单：<https://bit.ly/3QT32pW>

有关网站：<https://www.newworldmillenniumhotel.com/sc/promotions-sc/promotions-dining-sc/parisian-afternoon-tea/>

— 续下页 —

LA TABLE 顺应一浪法国奥运热 诚献法式风情下午茶

第 3 頁

关于 La Table French Brasserie

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，食客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，为宾客呈献地道法式滋味。

关于千禧新世界香港酒店

[千禧新世界香港酒店](#)位于尖沙咀东部么地道，设有 468 间客房和套房，餐饮包括中菜厅 [桃里](#)、日本餐厅 [嵯峨野](#)及 [岚山](#)、全天候餐厅 [CaféEast](#)、法国餐厅 [La Table French Brasserie](#)、酒吧 [Residence Lounge & Bar](#) 和大堂酒廊 [The Lounge](#)。会议设施有大宴会厅及 9 间会议室，[娱乐设施](#)有健身中心及天台游泳池。[聚贤荟](#)则为宾客提供尊贵服务。如需垂询，请直接致电酒店 +852 2739 1111、电邮至 reservations@newworldmillenniumhotel.com 或浏览酒店网页 newworldmillenniumhotel.com。

###

傳媒查詢

关宝智 Mona Kwan 市场传讯总监
电话：+852 2313 4007
电邮：mona.kwan@newworldmillenniumhotel.com

莫婉桦 Chloe Mok 高级市场传讯经理
电话：+852 2313 4022
电邮：chloe.mok@newworldmillenniumhotel.com

周嘉满 Carmen Chow 高级市场传讯主任
电话：+852 2313 4512
电邮：communications@newworldmillenniumhotel.com