

新聞稿



諾富特東薈城酒店 – ESSENCE「共饗澳門」自助餐

對於澳門的美食大家一點也不陌生，但能夠一口氣食盡當地揉合中葡特色之名菜及地道美食，相信只有Essence能做到。由9月5日至10月16日的每個週末及公眾假期，諾富特東薈城酒店特別推出「共饗澳門」自助餐推廣。除了多款環球美饌、新鮮海鮮及甜品以外，一系列極具澳門風味的人氣滋味將亦會為大家源源奉上，重點推介包括葡萄牙八爪魚沙律、非洲雞、葡式海鮮飯、水蟹粥、菠蘿豬扒包及杏仁餅木糠布甸等。

Essence 特意為是次推廣準備了一系列招牌菜式，包括：

葡萄牙八爪魚沙律

這道特別的葡國沙律以香烤八爪魚為主材料，加上青瓜、蕃茄、紅腰豆及薄荷葉，並配以橄欖油提味，味道清新既開胃。



非洲雞

這道以「乾法」炮製的非洲雞，利用去骨的雞腿與秘製的醬汁一起烤焗，高溫把醬汁的精髓逼入雞肉之中，既保持肉質嫩滑又不失惹味，齒頰留香。





菠蘿豬扒包

是菠蘿油與豬扒包的完美融合，香脆的「菠蘿酥皮」下是鬆軟的麵包，熱騰騰的菠蘿包夾上牛油及軟腴的煙熏無骨豬扒，邪惡到極！

杏仁餅木糠布甸

創意十足的木糠布甸，軟滑的布甸以椰子絲、椰奶及奶油調製而成，層層相間的幼細餅乾碎則是澳門「名物」- 杏仁餅，太特別了吧！



豬肉乾版蜜汁火方

蜜汁火方本是蘇杭傳統名菜，但主廚卻特意利用充滿澳門特色的豬肉乾來創作出這道融合菜式，柔軟的蝴蝶包夾着炭燒豬肉乾和鬆脆的腐皮，加上桂花蜜的點綴，口味嘅創新又好吃。



葡式海鮮飯

海鮮飯加入花紅粉及黃薑粉作細意調味，再混入蝦、魷魚、青口、帶子、雞肉與辣肉腸，不惜工本落重料，滿足感爆登！



葡式馬介休批

結合馬介休、洋葱及薯蓉的餡料，完美地被包裹於焗至金黃的牛油酥皮內，鹹香的內餡配上鬆化的外層，叫人如何不愛！



菠蘿蛋糕

滿滿牛油香的雪芳蛋糕內混入菠蘿果蓉，面層綴以原片鮮甜菠蘿作裝飾，蛋糕內外也散發著菠蘿香。

其他菜式包括：(流輪供應)

- 雜錦葡國腸沙律
- 煙燻三文魚配奶油芝士、意式香醋車厘茄沙律
- 葡式蔬菜湯
- 焗葡國雞飯
- 蒜蓉大蝦
- 澳門椰汁咖喱魚柳
- 馬介休球
- 水蟹粥
- 葡式蛋撻
- 菠蘿蛋糕
- 葡式鮮橙蛋糕卷
- 葡式堅果甘荀蛋糕



ESSENCE 「共饗澳門」自助餐

日期：2018 年 9 月 5 日至 10 月 16 日

時間：自助午餐：中午12時至下午2時30分
自助晚餐：下午6時30分至下午9時30分

價錢*：星期一至五(7折扣價後)
自助午餐：成人\$159.6，小童\$124.6 | 自助晚餐：成人\$243.6，小童\$194.6
星期六、日及公眾假期 (7折扣價後)
自助午餐：成人\$201.6，小童\$159.6 | 自助晚餐：成人\$264.6，小童\$215.6

訂座電話：3602 8808 | <http://bit.ly/EssenceMacau>

地址：香港東涌文東路 51 號，諾富特東薈城酒店大堂 (地鐵站 C 出口)

泊車優惠：惠顧滿\$300，可享免費泊車 3 小時

- * 所有價目另加10%服務費
- * 價目不適用於節日及特別推廣
- * 優惠不能與其他優惠同時使用
- * 雅高A佳卡優惠只適用於原價
- * 優惠供應需視乎情況而定
- * 雅高A佳卡會員選用春/ 夏季自助午餐和晚餐7折優惠將可尊享額外10% 的折扣禮遇 (即按原價的6折優惠)

- 完 -

關於 ESSENCE

Essence 以中式及日式設計為主調，設有開放式廚房，客人無論安座於任何一個角落，廚師的一舉一動均盡收眼底，滿足您味覺之餘，亦照顧您的視覺享受；古雅的竹枝及大紅燈籠般的燈飾，為餐廳平添不少中國味道。其中一個用膳區，鋸齒形的牆身鑲上玻璃鏡，然後以格子木屏風作為裝飾，折射成不同的光影，從不同方向觀看，都有不一樣的景象及感覺。另一個用膳區的牆身，則以不同圖案的日式布料包裹著凹凸不一的長方形，透過燈光產生不同的層次感。

傳媒聯絡 - 諾富特東薈城酒店

- 李文熙 (Manwick Lee)
- 副市場傳訊經理
- +852 3602 8805
- H6239-SL5@accor.com

酒店 Hashtag:

#NovotelCitygateHongKong
#NovotelCitygate

#NovotelCitygateHK
#Essence