

新聞稿

A TASTE OF
ITALY
意遊味盡

諾富特東薈城酒店 –

ESSENCE「意遊味盡」自助餐

意大利菜在本港一向廣受歡迎，無論是食材的運用，抑或是料理本身都隨當地地區而有所不同，故富有多元化的口味及特色。意大利菜講求簡約，而且烹飪文化更著重食材的質素及烹調的步驟。由5月8日到7月2日，Essence精湛的烹飪團隊特意在環球自助餐的餐單裡加入一系列充滿意式風情的地道特選菜式以供客人選擇。就讓我們帶領大家從Essence出發以味蕾遊歷意大利吧！

Essence 特意為是次推廣準備了一系列招牌菜式，包括：

前菜

西瓜香醋汁沙律

這道特別的地道意式沙律選用冰凍爽甜的西瓜為主打，加上菲達芝士及小紅洋蔥，並配以意大利香醋汁提味。味道甜酸兼具，既開胃又可口。



主菜

香烤澳洲羊架 (於晚市供應)

嚴選澳洲進口的羊隻入饌，羊架加上小茴香輕輕調味，於中火慢烤後的羊架肉嫩多汁並滲出淡淡的羊肉香，令人食指大動。



經典意式番茄汁鮮牛肉丸意粉

這道菜式絕對是意大利菜中的經典之作！由橄欖油、蒜瓣、新鮮番茄及辣椒煨成的番茄汁，搭配上充滿肉汁的鮮牛肉丸和意粉，滋味倍添。

白酒香草忌廉汁燴蜆及青口

特別起用進口的新鮮青口及蜆，再配上集羅勒、洋蔥、大蒜及白酒所調配而成的特色廉汁一同烹煮，令海鮮的鮮味發揮得淋漓盡致。



意大利杏仁脆餅

意大利杏仁脆餅 (Biscotti) 是起源於意大利中部地區的傳統長條形曲奇餅，經過兩次烘烤的脆餅充滿了雞蛋、雲呢拿及杏仁的獨特香味，定能令人一試傾心。

其他「意遊味盡」菜式包括：

- 番茄乾香草蒜蓉沙律
- 意大利雜菜濃湯
- 意大利辣肉腸火腿薄餅
- 香酥意式芝士番茄汁火雞胸
- 檸檬香草蒸魚配番茄香草汁
- 迷你意大利咖啡泡芙
- 意大利咖啡蛋香奶凍

ESSENCE 「意遊味盡」自助餐

日期：2017年5月8日至7月2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

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)
- 市場傳訊主任
- +852 3602 8805
- H6239-SL5@accor.com