

新聞稿



諾富特東薈城酒店 – ESSENCE「滬曉之味」自助餐

上海菜一向深受中外食客的青睞，而上海菜的獨特之處，是在於其薈萃蘇浙地區之飲食文化及巧妙地配合時令食材來演化出來的一道道經典菜式。由8月28日到10月2日，Essence精湛的烹飪團隊特意在環球海鮮自助餐的餐單裡添上多款滿載滬菜特式的地道精緻小點及招牌菜以滿足各位對美食的那份執念。

另外酒店更提供自助餐7折優惠，以平日自助午餐為例，成人只需港幣159.6 + 10% 服務費及小童只需港幣124.6 + 10% 服務費，便可享受到一頓令人心滿意足的自助餐。

重點推介菜式，包括：

前菜

花雕醉嫩雞

以自家秘方製作的花雕酒湯汁浸煮雞隻的內外，及後冷藏一整晚讓湯汁完全地滲入雞肉。醉雞酒香出眾，肉質鮮嫩無比，令人無法抗拒。

涼拌海蜇沙律

這道富代表性的中式涼菜，利用口感滑溜彈牙的海蜇，再拌入以甜醬油、麻油、辣椒油及芝麻所組成的醬汁，最後與爽脆青瓜絲一同享用，味道清爽有層次！





精緻小點

一系列招牌上海點心，包括玲瓏南瓜包、三鮮豬肉餃、輕營素菜包、香煎韭菜餅及生煎豬肉包。南翔小籠包更是必食之選，肉餡鮮而不膩，每一口都充滿濃濃湯汁。



主菜

家常紅燒肉

上海菜聞名於其濃油赤醬的烹調手法，而紅燒肉絕對是當中的代表作，紅燒汁主要以陳釀中國酒、黑豉油、糖及多種香料製成。脂肪及豬肉層層交錯，豬腩肉浸泡醬汁中燉煮，直至醬汁變得濃郁及香甜。紅燒肉極為豐厚嫩滑，肥瘦的比例完美。

肉絲炒上海年糕 (輪流供應)

炒年糕當然是滬菜裡不可或缺的一道菜式，年糕煙韌有咬口，配上豬肉絲、鮮香菇、椰菜、醬油及中國米酒調味快炒，食出濃厚上海風。

其他「滬曉」之味包括：

- 銀絲卷配煉奶 (輪流供應)
- 炸餛飩配酸甜汁 (輪流供應)
- 香酥上海排骨 (輪流供應)
- 宮保雞丁
- 上海粗炒
- 地道上海湯麵
- 桂花湯丸酒釀丸子

ESSENCE 「滬曉之味」自助餐

日期：2017 年 8 月 28 日至 10 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 / <http://bit.ly/Essence-booking>

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
- * 部份自助餐選項會因菜單週期轉換而輪流供應及作有所更改
- * 雅高A佳卡優惠只適用於原價
- * 雅高A佳卡會員選用秋季自助午餐和晚餐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)
- * 優惠供應需視乎情況而定
- * 如有任何爭議，諾富特東薈城酒店保留最終之決定權

- 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