

新聞稿



豆腐 TOFU



麵 NOODLE



餃子 DUMPLING

諾富特東薈城酒店 –

ESSENCE「豆腐、麵及餃子」自助餐

平淡之中有真味! 豆腐、麵及餃子都是我們餐桌上的常客，但要把它們由平凡變成不平凡就絕對一點也不容易。在3月19日到4月29日期間，Essence精湛的烹飪團隊將突破傳統界限為大家帶來全新主題的自助餐。除了多款環球美饌、新鮮海鮮及滋味甜品以外，一系列以麵、餃子及豆腐入饌的特色選項更會無限量供應，以滿足各位對美食的那份新鮮感。

Essence 特意為是次推廣準備了一系列招牌菜式，包括：

泰式炸麵伴蝦仁雙色椰菜沙律

鬆脆的炸麵鋪上薈聚爽口蝦仁、雙色椰菜絲和金不換的沙律，配以主廚特製的泰式Pha Thai醬提味，味道甜酸辣兼具，既開胃又可口。

文思豆腐

這道經典的淮揚菜餚，是廚師的匠心之作。上千縷細如絲的豆腐絲，似沉似浮地飄蕩在上湯內。豆腐入口即化，軟嫩清醇。實屬味覺及視覺的享受。



酒店 Hashtag: **#NovotelCitygateHongKong**
#NovotelCitygate

#NovotelCitygateHK
#Essence

甜酸蝦鬆豆腐伴鍋巴

加入鮮蝦及豆腐的甜酸汁極為開胃，再加脆卜卜的鍋巴，太配太滋味了！



日式照燒芝士雞翼餃子

雞翼餃子？對，就是雞翼為外皮的新派餃子。去骨的雞翼釀入免治雞肉及水牛芝士，並於面層塗上日式照燒汁，即場燒製的餃子帶着微微的焦香，非常惹味！



Essence 四彩豬肉湯餃

餃子外皮的漂亮顏色均以天然蔬菜汁所製成，飽滿的餃子餡料極為豐富，餃皮煙韌，加上每款也有不同口味，包括韭菜、椰菜、粟米及泡菜。一次過滿足多種滋味。

木糠豆腐布甸

這是酒店主廚最新以木糠布甸為概念配合豆腐元素所創作出來的甜品，加入豆腐調製而成的布甸既軟滑又帶陣陣黃豆清香。與幼細的瑪麗餅乾碎層層相間，配搭獨特。

豆腐芝士蛋糕

香濃厚實的忌廉芝士蛋糕，混入濃濃豆味的軟豆腐。綴以香甜的原粒鮮草莓來平衡芝士的滯膩，值得一試！



其他菜式包括：

- 脆炸蜂巢豆腐拔絲
- 日式木魚生羌冷豆腐
- 韓式粉絲煎餃
- 紫薯蒸餃
- 多款亞洲麵食及特色湯底
- 紫薯豆腐慕絲蛋糕
- 豆腐花伴特色配料

ESSENCE 「豆腐、麵及餃子」自助餐

日期： 2018 年 3 月 19 日至 4 月 29 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\$164.5，小童\$129.5 | 自助晚餐：成人\$248.5，小童\$199.5
星期六、日及公眾假期 (7折扣價後)
自助午餐：成人\$206.5，小童\$164.5 | 自助晚餐：成人\$269.5，小童\$220.5

訂座： 3602 8808 / <http://bit.ly/TofuPromotion>

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 3 小時免費泊車

- * 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