

新聞稿

抹茶

諾富特東薈城酒店 - ESSENCE「抹茶及綠茶週末下午茶自助餐」

抹茶及綠茶總是蘊藏著一種魔力，好讓3到80歲的食家都為之著迷。適逢2018年的到來，由1月13日開始，每逢週末和公眾假期，諾富特東薈城酒店將為各位抹茶及綠茶愛好者帶來全新的「抹茶及綠茶週末下午茶自助餐」。除了三文治、中西茶點、各類即製麵食、法式薄餅、朱古力噴泉和雪糕外，大家還可嘗試到一系列注入抹茶及綠茶元素的精緻甜點及特色鹹食，必試推介包括抹茶意大利芝士蛋糕、抹茶流心芝士撻、抹茶Éclair、鮮蝦綠茶冷麵及綠茶香酥排骨等的滋味之選。

酒店連接東薈城名店倉商場，鄰近多個假日享樂熱點，如香港迪士尼樂園、昂坪纜車、大澳漁村及大嶼山等。Essence的「週末下午茶自助餐」正好為疲累的大家提供一個舒適的「充電站」。加上這個性價比極高的下午茶自助餐更只需 HK\$148元起，相信絕對適合大家相約朋友和家人同來度過一個優閒恬愉的下午。

此推廣精選項目包括：

抹茶流心芝士撻

芝士撻是不少食客的心頭好，加上融合抹茶口味，絕對是人氣首選。鬆脆帶牛油香的撻皮盛著滿滿的流心忌廉芝士，最後微微灑上抹茶粉，那份「芝」味實在令人難以抗拒！

抹茶意大利芝士蛋糕

傳統意大利芝士蛋糕相信對大家一點也不陌生，不過創新的抹茶意大利芝士蛋糕 - Matchamisu 大家又有否嚐試過呢？混入抹茶的軟滑芝士蛋糕夾着口感香脆的曲奇，協奏出豐盛的味道。



鮮蝦綠茶冷麵

這為道較清淡的冷麵，酒店的料理師首先準備了以綠茶為主要材料的蕎麥冷麵，及後配上鮮蝦及蟹子提鮮，簡單中見不凡。

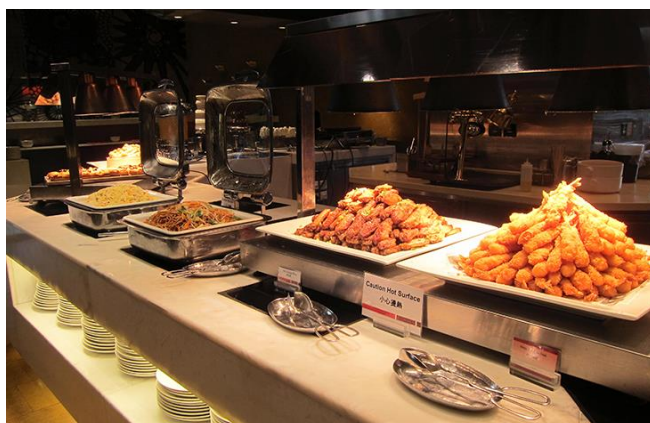


綠茶香酥排骨

滿載綠茶味的排骨，於滾油內炸至金黃香脆，咬開即熱騰騰冒煙，還流出不少肉汁，肉質外脆內軟又不帶油膩，好味！

其他抹茶及綠茶選項包括 (流輪供應)：

- 青瓜蟹籽抹茶沙律
- 酥炸綠茶芝士雞扒
- 綠茶雪糕
- 抹茶Éclair
- 蜂蜜柚子綠茶啫喱
- 綠茶芝士蛋糕
- 日式綠茶忌廉卷蛋
- 抹茶朱古力噴泉
- 綠茶紙杯蛋糕
- 綠茶奶凍
- 抹茶班戟
- 抹茶檸檬特飲





ESSENCE 「抹茶及綠茶週末下午茶自助餐」

日期： 於 2018 年 1 月 13 日至 4 月 15 日期間內，逢星期六、日及公眾假期供應

時間： 下午 2 時 45 分至 5 時

價錢*： (星期六及日) 每位 HK\$148 · (公眾假期) 每位 HK\$168

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 3 小時免費泊車

*所有價目另加10%服務費

*雅高A佳卡會員尊享10%的折扣禮遇 (不可與其他優惠同時使用)

*價格可能會於節日日子有所更改，並且不會提早通知

- 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