

新聞稿

MANGO
LIME
AFTERNOON TEA BUFFET

諾富特東薈城酒店 ESSENCE - 芒甜檸香「夏」午茶自助餐

夏天，為大地帶來炎熱的天氣，同時Essence亦帶來全新芒甜檸香「夏」午茶自助餐，由6月2日開始的每個週末及公眾假期，諾富特東薈城酒店特別推出了以芒果及青檸為主打的下午茶自助餐，以清新口味使大家盡情地投奔今個盛夏。自助餐除了三文治、中西茶點、各類即製麵食、薄餅、朱古力噴泉和雪糕外，大家還可吃盡一系列由酒店烹飪團隊創作的精緻芒果及青檸甜點及特色鹹食，非試不可的推介包括香芒蝦沙律、脆炸魚柳佐芒果莎莎醬、檸蜜豬頸肉、美式青檸派、青檸忌廉小酥卷、金芒葡撻、青檸芝味泡芙及芒果粒粒雞蛋仔。

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客人提供一個舒適的「充電站」。加上這個性價比極高的下午茶自助餐只需HK\$148元起，絕對適合大家相約朋友和家人同來度過一個熱氣全消的下午。客人惠顧滿HK\$300，更可享長達 3 小時的免費泊車禮遇。

此推廣精選項目包括：

香芒蝦沙律

沙律以芒果粒、爽口蝦仁及金柚絲作主材料，然後混入秘製的泰式沙律汁及乾蔥碎，絕對是開胃之選！

脆炸魚柳佐芒果莎莎醬

經過稍作調味的魚柳，蘸上炸脆漿，然後酥炸至外脆內軟。伴以新鮮芒果蓉炮製的芒果莎莎醬同吃，味道酸酸甜甜，極為開胃。



酒店 Hashtag: #NovotelCitygateHongKong
#NovotelCitygate

#NovotelCitygateHK
#Essence

青檸忌廉小酥卷

金黃鬆化的小酥卷,注滿了綿滑豐盈的青檸芝士忌廉,淡淡的青檸及芝士香不斷從酥卷散發出來,太吸引了吧!

美式青檸派

起源於美國佛羅里達州的經典甜食,底層盛著了滿滿的青檸慕絲,加上面層的蛋白霜令口感更豐富,令人一試傾心。



青檸芝味一口酥

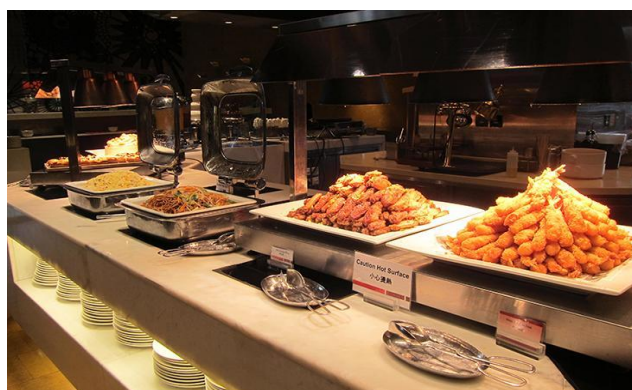
加入利用軟滑芝士及青檸汁製作的內餡,完美地被包裹於牛油酥皮內,綴以面層的青檸碎,絕對是芝士與青檸的完美融合。

芒果粒粒雞蛋仔

一直人氣極盛的雞蛋仔,當然是下午茶不可或缺的選項。現場即做的脆皮雞蛋仔,除了撲鼻的蛋香,外層更加上鮮忌廉及芒果肉,鮮芒滿溢。

其他芒果及青檸選項包括 (流輪供應):

- 檸蜜豬頸肉
- 青檸迷迭香炸雞扒
- 青檸甜辣炸豆腐
- 脆辣香芒雞翼
- 青檸意大利芝士蛋糕
- 芒果葡撻
- 芒果芝士蛋糕
- 楊枝甘露
- 香芒蛋糕
- 鮮芒忌廉蛋糕
- 青檸紙杯蛋糕
- 芒果西米布糕
- 香芒椰子布甸
- 青檸特飲
- 芒果汁





ESSENCE 芒甜檸香「夏」午茶自助餐

日期：於 2018 年 6 月 2 日至 9 月 2 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 / <http://bit.ly/MangoLimeTeaBuffet>

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