

新聞稿



諾富特東薈城酒店 – OLEA 「品味法式小館」

法國菜，總有着一種高不可攀，吃下來所費不貲的聯想。但其實法國料理也有既大眾化又不失美味的一面，而法式小酒館所提供的菜式就是最好的例子。隨着2月的到來，由2月5日到3月18日期間，酒店的Olea地中海餐廳將化身成一所法式小酒館，餐廳的料理師將預備一系列經典法國家常美饌，當中包括頭盤、主菜及甜品，好讓食客能慢慢細嚐那份法式地道滋味。

此推廣精選菜式包括：

頭盤

法式洋葱湯 (\$78)

琥珀色的洋葱湯以焦糖洋葱、上湯和月桂葉等材料所熬製而成，配上覆蓋着面層的老姆特芝士及麵包脆粒一同享用，那種濃郁美味，令人忍不住一口接一口。



蒜蓉香草牛油焗法國蝸牛 (\$98 - 6隻)

法國蝸牛絕對是法國菜中的經典！飽滿的法國蝸牛肉被蒜蓉牛油香草醬完美地包裹着，並於焗爐內烤至剛好熟透，配上底層的幼滑薯蓉，太吸引了！

主菜

多利魚柳配忌廉海鮮汁 (\$228)

以少量海鹽及檸檬汁均勻塗滿魚柳表面，並於中火香煎。多利魚的肥美油脂徐徐地溶化在魚肉之間，散發濃郁香味，另有混合多種海鮮煮成的忌廉汁伴隨而上，帶來豐富的體驗。



香烤脆皮羊架伴普羅旺斯燉菜 (\$348)

酒店大廚的心機之作，羊架先以香料醃製來提升肉味，然後在面層塗上混入開心果和榛子碎的法式第戎芥末醬，並以中火慢烤至外脆內軟，非常惹味。

甜品

法式草莓夏洛特蛋糕伴紅莓沙律 (\$88)

綿滑豐盈的海綿蛋糕與細緻幼滑的忌廉及草莓層層相間，外層是滿載牛油香的手指餅，配襯紅莓沙律，清新滋味。



其他菜式包括：

- 里昂沙律 (\$88)
- 鵝肝醬配法式多士 (\$138)
- 白酒香草煮青口伴法式炸薯條 (\$188)
- 10安士肉眼牛扒、法式炸薯條伴普羅旺斯蕃茄 (\$358)
- 朱古力心太軟蛋糕配雲呢拿雪糕 (\$78)

OLEA 「品味法式小館」

日期：2018年2月5日至3月18日

時間：午餐 - 中午12時正至下午2時30分，晚餐 - 晚上6時正至10時正

訂座電話：3602 8818

網上訂座：http://bit.ly/Olea_French

地址：香港東涌文東路51號，諾富特東薈城酒店大堂 (港鐵站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佳卡會員可尊享10%的折扣禮遇 (不可與其他優惠同時享用)

- 完 -

關於OLEA

從法國到希臘，從意大利到西班牙，探索不一樣的地中海風情。OLEA，在拉丁語中的意思是「橄欖樹」，是諾富特東薈城酒店的高級地中海餐廳，設有開放式的地中海廚房及一薄餅焗爐。OLEA精於製作多款地中海美食，包括各種經典小吃、開胃菜餚、即叫即做的自家薄餅及其他來自該地區的特色菜。

從7米高的玻璃窗外，透視一個人造池塘及噴泉和竹樹，客人於OLEA用餐時，彷彿置身於露天茶座，可以享受舒適的平靜。

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

酒店 Hashtag:

#NovotelCitygateHongKong #NovotelCitygateHK
#NovotelCitygate #Olea