

新聞稿

諾富特東薈城酒店 – OLEA 「揚帆尋鮮」

世界各地沿海地區對於烹調海鮮的方法各有特色，諾富特東薈城酒店Olea餐廳的烹飪團隊將於7月10日至8月27日期間為各位精心打造出全新以新鮮海產為主打的「揚帆尋鮮」料理菜單，當中包含一系列揉合了地中海特色的頭盤、小吃及主菜，讓食客感受極致的深海之鮮。

為使食客感受一個與別不同的鮮味新體驗，酒店更精心挑選了多國進口的優質海鮮以供客人細味品嚐，原產地包括澳洲、新西蘭、挪威、荷蘭以及菲律賓等地。客人還可根據個人喜好選擇海鮮的烹調方式、配菜和醬汁。

此推廣精選菜式包括：

頭盤

新西蘭藍青口燴香濃蒜香牛油汁

起用新西蘭進口的新鮮藍青口入饌，再配上集番茜、青蔥、香蒜及多種香料所調配而成的牛油汁一同烹煮，令青口的鮮味提升得淋漓盡致。



主菜

香烤新西蘭馬爾堡峽灣藍鱈魚

以小量天然海鹽均勻塗滿鱈魚扒表面，再放置於火爐上烘烤。鱈魚的肥美油脂徐徐地溶化在魚肉之間，散發濃郁香味，另有秘製他他醬及鮮炸厚切薯條伴隨而上，太吸引了！





迷迭香串燒扇貝青豆煙肉意大利飯

外脆內嫩的塔斯曼尼亞扇貝，在燒製的過程中灑上迷迭香及少量海鹽提鮮，配上餐廳的招牌傳統意大利飯，味道一絕。



現烤菲律賓劍魚

這道菜式特別用上市面較少見的劍魚為主角，經過中火細烤的劍魚柳，口感軟滑又能保持原有的鮮味，伴邊有希臘沙律、鬆脆厚切薯條及意式薩爾薩辣醬，鮮味滿瀉。

其他頭盤及主菜包括：

- 特濃周打海鮮湯
- 即開特級南澳生蠔 (3 隻)
- 煙三文魚、溫泉蛋、烤蘆筍薄餅伴荷蘭醬
- 白酒忌廉汁煮越南大蜆
- 澳洲墨累河鱸魚配他他醬及鮮炸厚切薯條 (鱸魚可選焗或烤或炸)
- 荷蘭北海檸檬配他他醬及鮮炸厚切薯條 (檸檬可選焗或烤或炸)
- 新西蘭島嶼灣紅鯛魚配他他醬及鮮炸厚切薯條 (紅鯛魚可選焗或烤或炸)

OLEA 「揚帆尋鮮」

日期： 7月10日至8月27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/OleaGoneFishing>
 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，可享免費泊車3小時
 所有價目另加10%服務費
 雅高A佳卡優惠不適用

- 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)
- 市場傳訊主任
- +852 3602 8805
- H6239-SL5@accor.com