

新聞稿



諾富特東薈城酒店 – OLEA 「純味新西蘭」

新西蘭向來以其清新純樸的環境及當地出產的多類型有機農產品及海鮮聞名，其菜式亦結合了英式飲食文化及本地毛利族人深遠的烹調技巧所影響。我們特意在春季，以新西蘭的純天然進口食材創作精選菜單。一系列頭盤、主菜及甜品將於由3月27日起至5月7日在Olea供應，讓食客品嚐這片淨土的純正味道。

此推廣精選菜式包括：

頭盤

新西蘭特色番茄汁燴青邊青口

這道新西蘭地道菜式特別起用當地進口的新鮮青邊青口為主打，再配上集辣椒、羅勒、洋蔥、大蒜及白葡萄酒所調配而成的特色番茄汁一同烹煮，令青口的鮮味提升得淋漓盡致。



主菜

拉凱亞峽谷穀飼牛脊肉扒

牛扒選用來自新西蘭拉凱亞峽谷的特級穀飼牛，與其他牛肉相比，油脂分佈均勻如大理石紋般。經過燒烤後，牛扒面層薄薄焦脆，味道濃香，口感柔嫩多汁。另有野菌紅酒汁及粗炸新鮮薯條伴隨而上，味道一絕。



鮮烤新西蘭南島三文魚

嚴選阿卡羅瓦灣養殖的深海皇帝三文魚入饌，經過中火細烤的三文魚扒，口感軟滑又能保持原有的鮮味，太吸引了！

新西蘭高山美利奴羊架

美利奴羊是新西蘭的新羊種，羊隻於高山自然放牧，羊架肉質既細嫩又不重羊羶味，建議配以牛油蛋黃香草汁及牛油果香橙火箭菜沙律為配菜，帶來更豐富體驗。



其他頭盤及主菜包括：

- 青檸新西蘭群島灣鯛魚魚生配椰奶、青檸及番薯片
- 新西蘭南島羊柳沙律配火箭菜、小蘆筍、希臘芝士、番茄及牛油果油
- 新西蘭拉凱亞峽谷穀飼牛柳
- 香煎新西蘭群島灣鯛魚
- 燴新西蘭銀蕨農場羊腿配香草蓉

配菜包括：

- 番薯角
- 蒜香大啡菇
- 蒸西蘭花
- 馬鈴薯蓉
- 炸粗薯條
- 菠菜車厘茄沙律
- 牛油果香橙火箭菜沙律

OLEA 「純味新西蘭」

日期： 3月27日至5月7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
 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