

新聞稿

諾富特東薈城酒店 –

ESSENCE「亞美利堅滋味」自助餐

充滿着多元文化的美國，在飲食方面絕對可說是一個「美食大熔爐」，美國菜的吸引之處是在於其結集了歐洲及美洲的烹調技巧。亦因美國的遼闊國界，不同地區更有着截然不同的代表菜式。在南部地區，是以一系列的傳統美式鄉村美食而聞名，西南地區的菜式則富有濃厚的西班牙和墨西哥元素。由11月13日到12月17日，Essence精湛的烹飪團隊特意在環球海鮮自助餐的餐單裡注入多款美式地道菜式來讓大家感受真正的亞美利堅滋味。

Essence 特意為是次推廣準備了一系列招牌菜式，包括：

前菜

華道夫沙律

這道地道美式沙律選用爽甜的蘋果為主打，加上新鮮芹菜、葡萄及核桃碎，並配以鮮製蛋黃醬提味。味道甜酸兼具，既開胃又可口。



主菜

DIY 漢堡及熱狗

說到美國菜，怎可缺少漢堡及熱狗呢？為滿足食客的不同口味，自助餐更會特設配料專區，客人可在多款清新的蔬菜餡料及特選調味醬汁中按照個人口味自由配搭出一個屬於自己的漢堡及熱狗。



香烤德州豬肋骨

豬肋骨以濃厚番茄、香醋及辛香料為材料的德州風味燒烤醬醃製，於中火慢烤後的豬肋骨，肉嫩多汁並滲出淡淡的肉香，令人食指大動。



路易斯安那州什錦燴飯

這道源自美國南部的菜式，將雞肉、鮮蝦、煙熏香腸、洋蔥及月桂葉加入米飯一同燴煮，定能令人一試傾心。

佛蒙特嫩雞餡餅

結合了鮮嫩雞肉、蔬菜及濃郁雞湯所熬煮而成的肉餡，完美地被包裹於焗至金黃的牛油酥皮內，濃濃的肉餡配上鬆化餅皮，簡單中見不凡。



密西西比朱古力軟派

面層是軟滑的鮮忌廉，加上採用奧利奧餅乾、咖啡及黑朱古力製作的餅底，協奏出豐盛的味道。

紐約芝士蛋糕

酒店的甜品工藝團隊以傳統地道手法製作出這款芝士蛋糕中的經典之作，絕對不容忽視！

其他「亞美利堅滋味」菜式包括：

- 考伯沙律
- 美式蟹肉沙律
- 夏威夷吞拿魚海藻沙律
- 馬利蘭蟹肉湯
- 夏威夷風情薄餅
- 焗家常芝士通粉
- 芝士焗薯條
- 佛蒙特烤豆蓉
- 肯塔基州燉肉
- 水牛城雞翼
- 美式甜甜圈
- 核桃派
- 朱古力布朗尼
- 即製奶昔



ESSENCE 「亞美利堅滋味」自助餐

日期：2017 年 11 月 13 日至 12 月 17 日

時間：自助午餐：中午12時至下午2時30分
自助晚餐：下午6時30分至下午9時30分

11 月價格*：星期一至五(7折扣價後)
自助午餐：成人\$159.6，小童\$124.6 | 自助晚餐：成人\$243.6，小童\$194.6
星期六、日及公眾假期 (7折扣價後)
自助午餐：成人\$201.6，小童\$159.6 | 自助晚餐：成人\$264.6，小童\$215.6

12 月價格*：星期一至五(7折扣價後)
自助午餐：成人\$164.5，小童\$129.5 | 自助晚餐：成人\$248.5，小童\$199.5
星期六、日及公眾假期 (7折扣價後)
自助午餐：成人\$206.5，小童\$164.5 | 自助晚餐：成人\$269.5，小童\$220.5

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，可享免費泊車 3 小時

- * 所有價目另加10%服務費
- * 價目不適用於節日及特別推廣
- * 優惠不能與其他優惠同時使用
- * 雅高A佳卡優惠只適用於原價
- * 優惠供應需視乎情況而定
- * 雅高A佳卡會員選用自助午餐和晚餐7折新年優惠將可尊享額外10% 的折扣禮遇 (即按原價的6折優惠)

- 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