

諾富特東薈城酒店 –

ESSENCE「味遊湄公河」自助餐

湄公河為東南亞最長的跨國河，流經多個國家包括中國、緬甸、老撾、泰國、柬埔寨及越南。因此多元種族的飲食文化與傳統也從湄公河流域孕育出來，並衍生出愈發豐富多彩及各具特色的眉公料理。

由今天到3月26日，酒店精湛的烹飪團隊特意在環球自助午及晚餐的餐單裡加入一系列的東南亞地道特選風味菜式以供客人選擇。就讓諾富特東薈城酒店帶領大家從Essence 出發以味蕾遊歷湄公河吧！

Essence 特意為是次推廣準備了一系列招牌菜式，包括：

前菜及湯

曬惹沙律

堪稱東南亞最受歡迎的特色地道小食。以鮮脆青瓜及菠蘿片等酸甜適度的水果，加上香脆的油條和豆卜，配以由糖、辣椒、酸桔汁和蝦膏等製成的醇濃醬汁，最後再綴以碎花生和芬芳的薑末提味。味道甜酸辣兼具，既開胃又可口。



冬蔭功湯

冬蔭功被喻為最能夠代表泰國的香氣。其香氣來自於大量當地香料包括香茅、南姜、青檸檬葉和香蔥，再配合海鮮和鮮蘑菇熬湯而成。味道混合為辛辣又帶酸味的獨特組合。



主菜

越式生牛肉金邊湯粉

金邊湯粉以豐富肉湯及新鮮米線或粉麵為主。此乃整個越南非常地道之菜式，世界各地之越南菜館均以此為招牌菜。生牛肉金邊湯粉放上特式香草，風味十足。



緬甸薑黃青檸葉烤魚

這道緬甸名菜，以嚴選的薑黃、薑、青檸葉包裹原條魚身烘烤，並配上特製的紅蔥頭汁作調味。每一口都散發陣陣魚油芳香，味道層次相當豐富。



其他頭盤及主菜包括：

- 魚生沙律
- 泰式牛肉沙律
- 泰式燒雞
- 越式豬肋骨
- 緬甸豬肉咖喱
- 泰式炒河粉



ESSENCE 「味遊湄公河」自助餐

日期：2017年2月27日至3月26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

價錢*：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
星期三「自助晚餐半價」期間限定優惠(5折扣價後)
自助晚餐：成人\$174，小童\$139
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 / 免費* | 自助晚餐：成人\$264.6，小童\$215.6

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
- * 「週三自助晚餐半價」優惠，雅高A佳卡優惠並不適用
- * 「週三自助晚餐半價」優惠是按原價所計算
- * 「週六自助午餐小童免費」優惠只適用於3-11歲的小童
- * 「週六自助午餐小童免費」優惠只適用於每1位付費成人陪同1位小童之基礎
- * 如有爭議，諾富特東薈城酒店保留最終決定權

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