

ALPINE CUISINE

Enjoy the Best Alpine Cuisine at Olea, available from 23 Jan to 26 Feb
1月23日至2月26日，一系列精選阿爾卑斯山地區美饌盡在Olea

Subject to 10% service charge
另加一服務費

Accor Plus card discount is not applicable
雅高A佳卡優惠並不適用



For reservations 訂座請電:
3602 8818
www.novotelcitygate.com

 NovotelCitygateHK 



新聞稿



諾富特東薈城酒店 – OLEA 阿爾卑斯山「峰」味

位於歐洲的阿爾卑斯山，一直以雄偉壯麗的山峰雪景，而為人所熟悉。阿爾卑斯山覆蓋多個歐洲國家並孕育出傳統既多元化的獨特飲食文化。OLEA地中海餐廳的烹飪團隊將於1月23日至2月26日引入一系列富阿爾卑斯山地區氣息的全新「峰」味美饌，當中包括頭盤、主菜及甜點，締造極致的歐陸美味之旅。

阿爾卑斯山「峰」味特式菜單中選用了不同歐洲進口的食材，當中的瑞士經典芝士火鍋，每一口都滲出陣陣濃郁芝香。實在不容錯過。

此推廣精選菜式包括：

頭盤

瑞士經典芝士火鍋(一人份量)

金黃濃稠的芝士鍋底特別起用了瑞士僅有的格呂耶爾及埃文達芝士來調製，芝士漿在鍋裡不斷翻滾，恰似岩漿般卜卜作響。配上鬆軟的烘烤法包粒一同享用，那種濃郁的鹹香及美味，是停不了口之選！



法式薩瓦肉腸配三式芥末醬

充滿肉汁的薩瓦腸以法國進口的優質豬肉及小牛肉製作而成。經過中火細烤的肉腸皮脆肉嫩，加上三式芥末醬的點綴，十分惹味。



主菜



德國烤豬蹄配蘋果醬、燒汁、時蔬及燒馬鈴薯

焗豬蹄是德國巴伐利亞地區的名菜。豬蹄先以啤酒、藏茴香、香蒜、鹽及黑胡椒慢燜煮3小時，然後烤焗至外脆內軟。豬蹄入口鬆化不韌，肉味香濃不帶半點豬臊味，再伴以烤時蔬及燒馬鈴薯，加上大廚自家秘製的清新蘋果醬和燒汁，令人忍不住一口接一口。

甜品

維也納蘋果卷

這道蘋果卷絕對是奧地利點品中的經典之作！加入玉桂及提子乾的新鮮蘋果蓉，完美地被包裹於焗至金黃鬆化的牛油酥皮內，配上雲喱拿汁及鮮忌廉，太吸引了！



其他頭盤及主菜包括：

- 法式洋葱湯配芝士多士
- 瑞士蘇黎世香草白酒忌廉汁燴小牛柳肉絲配薯餅及蘆筍
- 歐陸式酥炸芝士火腿釀豬扒配香草忌廉馬鈴薯及大蒜香草汁
- 歐陸式酥炸花紅椒麵包糠薄火雞片配煙肉白菌紅酒汁、西蘭花及忌廉薯蓉
- 法式白酒燴洋葱煙肉焗芝士忌廉馬鈴薯

OLEA 阿爾卑斯山「峰」味

日期：1月23日至2月26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 / <http://www.novotelcitygate.com/offers/alpine-cuisine-olea/>
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。