

新闻稿

2020年1月10日

[La Table French Brasserie](#)呈献法国佩里戈尔黑松露菌晚膳菜谱

[千禧新世界香港酒店](#) 法国餐厅 La Table French Brasserie 由即日起至 2020 年 2 月 29 日呈献黑松露菌尝味菜谱，采用被誉为厨房里的「黑钻石」的法国冬季佩里戈尔黑松露菌，为食客带来冬日限定的法式餐飨体验。

尝味菜谱上所有菜式均会刨上 3 克黑松露菌薄片，让食客尽尝黑松露菌的馥郁芳香。四道菜的晚膳套餐首先由香煎带子伴黑松露菌大蒜薯蓉汁作前菜，以传统法国烹调手法炮制，再配以新鲜空运到港的北海道带子，让食客尽享正宗法式滋味。接下来有法国黑松露菌伴自家制扁面配黑松露菌忌廉汁，采用来自意大利的面粉及鸡蛋而成，让面条口感格外细滑且软硬适中，伴以香浓滑溜的黑松露菌忌廉汁，惹人垂涎。其后亦有扒小牛仔柳伴黑松露菌片及黑松露菌红酒汁 一选用来自荷兰的小牛仔柳，取其细嫩柔嫩的肉质，吃时再伴以法国鹅肝及澳洲冬南瓜蓉。尝味菜谱最后以 Valrhona 黑松露朱古力作结，精心细选殿堂级法国品牌 Valrhona 并特别混入伏特加酒及大溪地云呢唎籽制成的意大利奶冻，加上绵滑的血橙泡沫、浸渍杂莓、榛子脆宝，以及酸酸甜甜的柠檬忌廉，口感层次丰富且集多种滋味于一身。

法国佩里戈尔黑松露菌晚膳菜谱逢星期一至六晚膳时段供应（公众假期除外），每位港币 988 元。价目须另加一服务费。查询或订座，请致电 2313 4222 或透过 newworldmillenniumhotel.com 网上订座。

法国餐厅 La Table French Brasserie，是尖沙咀东部唯一走休闲餐饮路线的酒店法国餐厅，精心炮制源自法国各地的地道佳肴。无论置身设有开放式厨房的大厅，还是可容纳八位客人的贵宾室，食客都可享用高质素的经典法式美馔。餐厅采用的食材大部分法国直送，为食客呈献地道法式滋味。

###

Facebook 专页: www.facebook.com/nwmhk

Instagram: newworldmillenniumhkhotel

微信: NewWorldHotels

La Table French Brasserie 呈献法国佩里戈尔黑松露菌晚膳菜谱

第 2 页

传媒查询:

关宝智 Mona Kwan

传讯总监

千禧新世界香港酒店

电话: +852 2313 4007

电邮: mona.kwan@newworldmillenniumhotel.com

邓文嘉 Carmen Tang

传讯经理

千禧新世界香港酒店

电话: +852 2313 4022

电邮: carmen.tang@newworldmillenniumhotel.com

周嘉满 Carmen Chow

传讯主任

千禧新世界香港酒店

电话: +852 2313 4512

电邮: communications@newworldmillenniumhotel.com