

新聞稿

香港海景嘉福洲際酒店

The Mistral – Venchi 海景下午茶



點擊[此](#)下載高像數圖片

中國香港特別行政區，2024年7月29日 - 香港海景嘉福洲際酒店推出 Venchi 海景下午茶，賓客可一邊安坐 The Mistral 欣賞維多利亞港美景，一邊盡情品嚐意大利著名朱古力品牌 Venchi 的獨特風味，展開對味蕾的探索。

悠閒的下午以精致的鴨肝醬慕斯揭開序幕，Venchi 朱古力蘸醬後的酥脆，配上 Tamari 多士和焦糖無花果，口感豐富。**Carima**香煎牛排汁多且香，配以鬆軟的自製佛卡夏餅和 Venchi 辣朱古力及洋蔥醬，刺激且香口。**Prosciutto** 是 Venchi 脆餅包裹著來自英國的車打芝士和意大利的巴馬火腿，綴上可愛的鵝鶉蛋。最後的**Merlano**則以迷你鬆餅襯托著挪威煙三文魚和意式軟芝士。

甜品方面，亮點包括 **Bonbon Alla Gianduja - Venchi** 榛子和橙子果醬，特級黑朱古力外殼，飾上 75% 的 **Venchi Chocoviar** 小珍珠。開心果意式奶凍配以香脆的開心果碎和草莓果醬，完全是意大利式的享受。**檸檬酒**則是香草奶油朱古力，配以西西里檸檬蛋黃醬及檸檬酒，口感清爽。客人可以使用附隨的迷你泵注入所需的檸檬酒，為夏日午後時光增添趣味。濃鬱的 **75% 黑朱古力慕斯**與香脆的櫻桃餡餅相映成趣。**椰子撻**配以開心果奶油和新鮮草莓，口感濕潤清新，令人心曠神怡。

自製鬆餅和 **Venchi** 橘子意式雪葩為甜品劃上了完美的句號。

兩杯免費的 **Bottega Prosecco** 為賓客提升整個下午茶體驗。

Venchi 海景下午茶價格為港幣\$688，兩位用，從即日起至 2024 年 9 月 30 日在 **The Mistral** 供應。

預訂

賓客可於酒店[官方網店](#)預訂，請瀏覽[酒店官網](#)及追蹤 **The Mistral Instagram** 專頁 [@TheMistral.hk](#)、酒店社交平台專頁 [Instagram](#) 及 [Facebook](#) @InterConGSHK。

The Mistral 午餐及早午餐於酒店官網的獨家優惠:

海景早午餐

周日供應

- 成人每位港幣\$653.6（原價港幣\$756.8）
- 成人每位港幣\$843.6連 Moët & Chandon Imperial Brut 香檳及葡萄酒無限暢飲（原價港幣\$976.8）
- 小童每位港幣\$368.6（原價港幣\$426.8）

周六尊貴意式半自助午餐

周六供應

品嚐特色自助頭盤小食及誘人招牌甜品，以及多款手製意大利麵及優質肉扒選擇，沉浸於濃厚意式風情之中，度過愜意的午間時光。

- 每位港幣\$444.6（原價港幣\$514.8）

意式半自助午餐

周一至周五供應

盡情享用琳瑯滿目的正宗意大利美饌，從餐前小吃、冷盤、有機沙律到時令濃湯，緊接著五選一的主菜，最後以誘人甜品為午餐畫上完美句號。

- 每位港幣\$359.1（原價港幣\$415.8）

The Mistral

以維多利亞港為伴、意式臻美為腔調，The Mistral 輕拾艷陽下水面的璀璨，撰寫純正意大利美饌。主廚 Fabio Guaglione 來自意大利迷人之都 — 那波里，他喜用本地食材譜出當地菜式的精髓。The Mistral 收藏的意大利葡萄酒、Grappa 和 Amaro，為美食之旅錦上添花。

地址	1 樓
電話	(852) 2731 2870
電郵	themistral@icgrandstanford.com

有關海景嘉福洲際酒店

香港海景嘉福洲際酒店為國際五星級酒店，位置優越，坐擁維多利亞港醉人景致，環境高雅。酒店備有 572 間豪華設計的客房，當中包括 37 間套房，及多間具世界級水準的餐廳，包括提供別具一格意大利菜式的 The Mistral、環球自助美食的海景咖啡廊、屢獲殊榮、以廣東美饌著稱的海景軒，和收藏了世界頂級威士忌的 Tiffany's 紐約吧。酒店的會議及宴會場地豪華瑰麗，備有先進科技，其中兩間以寧靜維港作伴的宴會空間為尊貴場合的理想選擇。酒店往來各區交通便捷，毗鄰世界著名的天星小輪，港鐵站近在咫尺，無論是商務或消閒旅遊，皆享非凡體驗。

媒體查詢

莫穎思
市場推廣及傳訊總監
T: (852) 2585 2645
E: wings.mok@icgrandstanford.com