

海景嘉福洲際酒店呈獻
尊貴月餅賀中秋
首創迷你蛋白杏仁露月餅

(香港, 2019年6月19日) - 花好月圓佳節當前, 海景嘉福洲際酒店推出一系列匠心巧製之尊貴月餅, 同慶中秋佳節。四款月餅包羅**首度登場以海景軒招牌甜點蛋白杏仁露作全新口味**、經典傳統口味及創新威士忌朱古力口味, 乃饋贈摯親及生意夥伴之上乘佳節禮物。

香港著名高級粵菜食府海景軒中菜行政總廚梁輝雄師傅今年推出全新口味月餅, 首創以海景軒享負盛名的甜點蛋白杏仁露改良製成全新**迷你蛋白杏仁露月餅 (每盒六件港幣\$388)**, 外層鬆脆的牛油酥皮充滿蛋白香味, 包裹經典杏仁露煮成的軟滑餡料, 當中南杏北杏更為人手生磨, 為味蕾帶來不一樣的驚喜。首度登場月餅配以全新包裝, 裝潢華貴, 限量七百盒。全新設計的月餅禮盒靈感源自傳統燈籠紮作, 客人於品嚐月餅後可利用禮盒頂部的如意結將其懸掛於天花板或於盒內放置蠟燭當成燈籠於月圓佳節四處遊玩。

馥郁味美的**迷你奶黃月餅 (每盒六件港幣\$318)**同樣採用全新燈籠禮盒包裝, 以上等濃香鴨蛋製作而成, 小巧精緻且鬆化的牛油皮包裹著香濃軟滑的奶黃餡料, 令人一試難忘。

於兩款經典口味的月餅中, **雙黃白蓮蓉月餅 (每盒四件港幣\$388)** 別具傳統特色。濃滑細膩的白蓮蓉散發淡淡的蓮子幽香, 巧配甘香的鹹蛋黃, 誘發完美滋味。

因應反應熱烈, Tiffany's 紐約吧再度推出全港首創的威士忌朱古力月餅。全手製且使用頂級單一麥芽威士忌製作而成的**噶瑪蘭威士忌朱古力月餅 (每盒三件港幣\$468)**有三款口味, 包括噶瑪蘭經典威士忌、噶瑪蘭經典獨奏波本桶威士忌原酒威士忌及噶瑪蘭經典獨奏 Amontillado 雪莉桶威士忌原酒威士忌。其中噶瑪蘭經典獨奏 Amontillado 雪莉桶威士忌原酒威士忌更獲得 2016 年世界威士忌競賽 – 世界第一單桶單一麥芽威士忌 (World Whiskies Awards 2016 – World's Best Single Cask Single Malt), 以證其非凡吸引力。世界威士忌競賽為威士忌產業年度盛事, 每年由行內專業人士從世界各地挑選出被受認可的年度威士忌代表。

預購優惠

於 2019 年 7 月 31 日前訂購月餅即享 75 折(1 至 9 盒) / 7 折(10 盒或以上)優惠。

送貨服務

凡訂購 50 盒或以上可享免費送貨至一個地址。服務只適用於港島、九龍及新界, 不包括離島區。

訂購日期: 即日起至 2019 年 9 月 13 日

領取日期: 2019 年 8 月 1 日至 9 月 13 日

訂購請登入 <http://bit.ly/icgsmooncake2019> 網上商店。



迷你蛋白杏仁露月餅



迷你奶黃月餅



雙黃白蓮蓉月餅



噶瑪蘭威士忌朱古力月餅



海景嘉福洲際酒店尊貴月餅

查詢請致電海景軒 (852) 2731 2883。

有關海景嘉福洲際酒店

作為洲際酒店集團成員，海景嘉福洲際酒店為國際五星級酒店，座落於繁華尖沙咀東部的購物、商業及娛樂活動的中心。

酒店位置優越，坐擁壯麗迷人的維多利亞港景致，酒店備有 572 間設計豪華的客房及套房，其中半數房間可飽覽到維多利亞港醉人景色及璀璨的香港晝夜美景。酒店往來各區交通便捷，毗鄰為世界著名的天星小輪碼頭，港鐵及往來內地的廣九城際直通車更是近在咫尺。酒店亦提供免費接駁巴士服務前往香港最大的購物商場海港城。

海景嘉福洲際酒店設有多間具備世界級水準的餐廳，包括由屢獲殊榮的梁輝雄師傅所主理之正宗粵菜食府－海景軒、由英國名廚 Theo Randall 掌舵的首間香港意大利餐廳 Theo Mistral by Theo Randall、提供環球美饌自助餐的海景咖啡廊，以及香港威士忌藏量之冠的威士忌國度－Tiffany's 紐約吧。酒店備有完善的會議及宴會設施，是籌辦各類型活動或會議的理想場地。

海景嘉福洲際酒店為旅客提供貼心優越服務和設施，為商務和消閒旅客的最佳選擇。

傳媒查詢，請聯絡：

鄭穎然 (Peggy Cheng)

廖宏軒 (Clarence Liu)

直線電話：

網址：

傳訊總監 peggy.cheng@icgrandstanford.com

助理傳訊經理 clarence.liu@icgrandstanford.com

(852) 2731 2879

www.hongkong.intercontinental.com