

新聞稿

香港海景嘉福洲際酒店
The Mistral 意大利開心果海景下午茶



請按[此](#)下載高像數圖片

香港特別行政區，中國，2024 年 11 月 1 日 - 香港海景嘉福洲際酒店推出意大利開心果海景下午茶。這場奢華的馥蜜盛宴以意大利的優質開心果為主調，在閃耀的波浪前，靜謐的空間，讓時光與感官交錯，安享地中海的愉悅。

鹹點與甜品在開心果的主導下和諧融合，賓客可盡情享受每一口源自南歐的獨特風味。

鹹點

- **酥皮餡餅，鴨肝醬慕絲，開心果金寶：**細膩的酥皮，內填豐盈的鴨肝慕絲，精緻地灑上酥脆的開心果脆。奶油和堅果風味的結合，創造出一種奢華的口感，令人陶醉。
- **巴馬火腿，水牛芝士，羅勒醬麵包，火箭菜，開心果金寶：**鮮嫩的巴馬火腿與豐腴的水牛芝士完美搭配，置於新鮮出爐的香蒜麵包上。灑上開心果脆後，鹹香醇厚與堅果的甜美完美平衡。
- **菠菜可麗餅，火腿，意式軟芝士，鵝鶉蛋：**柔嫩的菠菜薄餅包裹著手工火腿、意式軟芝士和完美煮熟的鵝鶉蛋。伴隨菠菜的土壤氣息，每一口也幼滑、細膩。
- **煙三文魚，三文魚慕絲，開心果鬆餅：**絲滑的煙熏三文魚與輕盈的三文魚慕絲層疊在開心果鬆餅上。這道小點展現海洋的清新，加上開心果的果香，為人帶來多重口感。

甜點

- **提拉米蘇 - 手指餅乾，火腿，意式淡芝士，開心果：**經典甜品的現代演繹，層層柔軟的手指餅乾浸泡在濃鬱的咖啡中，包裹在絲滑的意式淡芝士中，點綴以碎開心果。每一口都是奶油與堅果風味的交響樂，仿佛將賓客帶到意大利。
- **意大利脆餅 - 開心果，朱古力，意式甜芝士：**酥脆的糕點外殼，填滿豐盈的意式甜芝士、開心果和少許巧克力，鬆脆、嫩滑。這道傳統意大利甜點是每位甜品愛好者的必試之選。
- **泡芙，開心果忌廉：**輕盈的泡芙外殼，填滿順滑的開心果奶油，淋上濃鬱的巧克力醬，完美融合了輕盈與奢華的口感。
- **開心果餡餅，櫻桃醬：**酥脆的撻皮內盛滿豐盈的開心果奶油，頂部點綴吸睛的櫻桃和櫻桃醬。櫻桃的天然酸度與開心果的甜美完搭配，創造出既清新又令人滿足的甜品。
- **海綿蛋糕，香草奶油，開心果忌廉：**濕潤柔軟的杏仁蛋糕，滿載香草和開心果油香。這道優雅的甜品帶有奶油風味和入口即化的口感，讓賓客欲罷不能。
- **開心果曲奇餅，奶油，紅莓果醬：**新鮮出爐的開心果曲奇餅上，充滿著絲滑的奶油，搭配酸中帶甜的紅莓果醬。這種甜與酸的結合讓人無法抗拒。
- **開心果鬆餅 - 開心果，果醬，英式奶油：**鬆軟的開心果鬆餅，溫熱供應，搭配濃鬱的英式奶油和時令果醬。開心果的堅果風味為這經典下午茶平添生趣。
- **開心果雪糕：**豐富順滑的精品開心果雪糕，使用優質意大利開心果製作，完美結束一個開心、寫意的下午茶體驗。

喝得到的照片

為提升下午茶體驗，賓客可選擇清爽的**冰凍或熱騰騰的開心果鮮奶咖啡**。如欲在意大利鮮奶泡沫咖啡上添加個人照片或文字（如“周年快樂”），只需在點單時向 **The Mistral** 團隊提出即可。這項服務**完全免費**。



推廣日期及時間

日期：2024 年 11 月 1 日 – 2025 年 1 月 31 日

時間：下午 3:30 – 5:30

尊享禮遇

盡享這款奢華的雙人下午茶，僅需港幣\$788。賓客可通過酒店官方網站以 85 折的價格購買此體驗，抓緊精彩時刻。所有價格另加一服務費。

預訂

賓客可提前一天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。

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。

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	一樓
電話	(852) 2731 2870
電郵	themistral@icgrandstanford.com

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)

意大利尊貴午餐

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)

意大利精緻午餐

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)

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

###