

新聞稿



諾富特東薈城酒店 -

ANDANTE 「味嚙咖哩」迷你自助午餐

咖哩是一種能跨越國界及種族的美食，部分咖哩菜式混合了大量香料及辣椒使其帶有豐富及刺激味蕾的味道。而有些咖哩則較溫和並帶有一點甜味，適合不愛吃辣的客人。由2018年1月9日起逢星期二及星期五，Andante 將推出全新「味嚙咖哩」迷你自助午餐，酒店烹飪團隊將於每星期輪流提供3款充滿亞洲風味的地道咖哩，加上咖哩角、印度特色米飯、印度烤餅及無限添飲的凍檸檬茶伴隨以上，實在令人難以抗拒。

此推廣精選菜式包括：

印度馬德拉斯咖哩牛肉

起源自印度東南部的馬德拉斯咖哩，以傳統咖哩醬、辣椒、番茄及印度綜合香料粉- Garam Masala 熬出濃郁的咖哩汁，然後加入牛肉細煮至軟腴及充份地吸收咖哩汁的精華，非常惹味。



泰式椰香綠咖哩魚

這道泰國名菜，以綠咖哩醬、椰漿、辣椒和魚露等主要材料組成的綠咖哩汁為主打，及後加入香煎的鮮嫩魚塊一併烹煮，簡單中見不凡。

馬來西亞娘惹咖哩雞

娘惹咖哩雞絕對是馬來西亞菜的代表作，肉質嫩滑無比的雞塊充滿着濃濃椰香的咖哩味，配上印度特色米飯，真是絕配！



印度坡尼爾芝士素菜咖哩

在講求健康飲食的世代，素食當然是不可缺少的選項，廚師先以印度咖哩粉、洋蔥、番茄醬、辣椒、芫茜等香料製作這道咖哩，並加入坡尼爾芝士調味。這獨特的味道，定能令人一試傾心。

其他「味嚙咖哩」菜式包括：(每星期流輪供應)：

- 泰式黃咖哩雞
- 印度羊肉咖哩

ANDANTE 「味嚙咖哩」迷你自助午餐

日期：由2018年1月9日起，逢星期二及星期五

時間：中午12時正至下午2時半

價錢*：每位HK\$128

訂座電話：3602 8828

網上訂座：<http://bit.ly/BookAndante>

地址：香港東涌文東路51號，諾富特東薈城酒店大堂 (地鐵站C出口)

泊車優惠：惠顧滿\$300，可享3小時免費泊車

*所有價目另加一服務費

*雅高A佳卡會員可尊享10% 的折扣禮遇

*優惠不能與其他優惠同時使用



- 完 -

關於 ANDANTE

以輕鬆柔和的氣氛，洗滌您的心靈，眾多的飲品及小食選擇，Andante讓您輕鬆悠然地靜看身邊事物。

傳媒聯絡 - 諾富特東薈城酒店

- 李文熙 (Manwick Lee)
- 副市場傳訊經理
- +852 3602 8805
- H6239-SL5@accor.com