

ANDANTE 「泰式滋味」迷你自助餐

泰式料理在世界各地均十分普遍，亦因利用大量不同的香料搭配肉類和蔬菜而大受歡迎。傳統的泰國菜必須包括四個主要的調味：咸、甜、酸、辣。一頓地道的泰國菜，這四種口味缺一不可。由2月3日開始，逢星期二及星期五，Andante將推出全新只需98元的「泰式滋味」迷你自助餐，絕對不能錯過。

Andante特意為是次推廣準備了一系列菜式，包括：

紅咖喱鴨

香茅、洋蔥、薑、蒜、咖喱混合炒香，再倒入椰奶煮約5分鐘，然後將鴨放入平底鍋，最後以羅勒葉調味，好惹味。



泰式炒河粉

這道泰國地道名菜，以河粉配上鮮蝦、雞蛋絲、洋蔥、魚露及泰式辣醬一同炒香，再灑上檸檬汁及花生碎。實在「泰」好味了！

其他輪流供應的菜式包括：

- 泰式紅咖喱牛肉,或
- 泰式芥蘭炒牛肉,或
- 薑汁香草雞,或
- 魚餅配泰式酸辣汁

ANDANTE 「泰式滋味」迷你自助餐

日期： 由2月3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 \$98

訂座電話： 3602 8828

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，可享免費泊車3小時

*所有價目另加一服務費

*雅高A佳卡優惠不適用

*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)
- 市場傳訊主任
- +852 3602 8805
- H6239-SL5@accor.com