

新聞稿

諾富特東薈城酒店 – OLEA 「環球牛肉」

由10月9日起，諾富特東薈城酒店的地中海餐廳 – Olea 將再次為大家帶來年度「環球牛肉」盛宴。Olea的烹飪團隊特意在全球各地搜羅優質牛肉製作出一系列美味菜式，原產地包括法國、澳洲、日本、新西蘭、阿根廷以及蘇格蘭。客人還可根據個人喜好隨意配搭牛肉的配菜和醬汁。

為使食客感受一個與別不同的環球牛肉新體驗，這個期間限定的菜單更以鮮有的高質素「乾式熟成牛肉」來製作出部份菜式。「乾式熟成牛肉」是指以吊掛方式，並且經過數星期在接近攝氏0至-1度的低溫下風乾的高級牛肉。它除了鎖著肉的天然及濃郁風味外，肉質更為細嫩。非試不可!

此推廣精選菜式包括:

新西蘭拉穀飼牛脊肉扒

牛扒選用來自新西蘭拉凱亞峽谷的特級穀飼牛，與其他牛肉相比，油脂分佈均勻如大理石紋般。經過燒烤後，牛扒面層薄薄焦脆，味道濃香，口感柔嫩多汁。



蘇格蘭 32 安士 28 天乾式熟成草飼斧頭扒(供兩位用)

來自位於蘇格蘭著名的牛肉產區因弗魯里鎮，斧頭肉眼扒經過28日乾式熟成，32安士的超級份量足夠二人享用。帶骨斧頭扒油脂適中令其肉質鬆軟及味道變得不同凡響。特別推介伴上牛油蛋黃香草汁。再配上一杯紅酒提昇牛扒的肉味，帶來更豐富體驗。

牛扒配菜包括：

- 香烤小薯
- 厚切薯條
- 忌廉焗薯

威靈頓牛柳配紅酒汁 (\$348)

這道著名的英國菜將慢烤的新西蘭安格斯牛柳包裹在帕爾馬火腿及幼滑蘑菇鵝肝蓉內，及後鋪上酥皮層並烘焗至外皮鬆脆，令人一試難忘。

特別加推

香烤完隻龍蝦(\$118)

於推廣期間，客人更可以\$118 的超值價格來加添完隻即烤龍蝦，經過中火細烤的龍蝦，肉質彈牙又能保持原味，鮮味滿瀉。

其他環球牛肉包括：

- 法國布根地產區8安士穀飼牛肉眼扒
- 澳洲塔斯馬尼亞格津角8安士40天乾式熟成黑安格斯肉眼扒
- 日本鹿兒島9安士A3和牛
- 阿根廷8安士穀飼牛柳



OLEA 「環球牛肉」

日期：2017年10月9日至12月3日

時間：午餐 - 中午12時正至下午2時30分，晚餐 - 晚上6時正至10時正

訂座電話：3602 8818

網上訂座：<http://bit.ly/Olea1>

地址：香港東涌文東路51號，諾富特東薈城酒店大堂 (港鐵站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10%服務費

雅高A佳卡會員可尊享10%的折扣禮遇 (不可與其他優惠同時享用)

- 完 -

關於OLEA

從法國到希臘，從意大利到西班牙，探索不一樣的中海風情。OLEA，在拉丁語中的意思是「橄欖樹」，是諾富特東薈城酒店的高級地中海餐廳，設有開放式的地中海廚房及一薄餅焗爐。OLEA精於製作多款地中海美食，包括各種經典小吃、開胃菜餚、即叫即做的自家薄餅及其他來自該地區的特色菜。

從7米高的玻璃窗外，透視一個人造池塘及噴泉和竹樹，客人於OLEA用餐時，彷彿置身於露天茶座，可以享受舒適的平靜。

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