THE LUXE MANOR
Established 2006

<u>即時發佈</u>

北歐簡約愜意感. 芳香調配身心靈

帝樂文娜公館北歐餐廳FINDS與香港香氛品牌 BeCandle

聯乘呈獻「北歐舒心」下午茶及一系列非凡禮遇

免費獲贈松針旅行裝香氛蠟燭、香氛室內及布料噴霧及旅行香包等限定禮品



香港，**2024**年**7**月**24**日－為迎接夏去秋來，位於尖沙咀的精品酒店帝樂文娜公館，與本地著名香氛品牌**BeCandle**首次攜手合作，以丹麥「Hygge」生活理念為題，帶出丹麥的幸福哲學，隆重呈獻一系列非凡禮遇，包括於北歐餐廳 FINDS 慢享「北歐舒心」下午茶及獲贈松針旅行裝蠟燭、香氛室內及布料噴霧及旅行香包等，讓賓客在香氣環繞中，為身心靈帶來「Hygge」－溫暖、愜意的舒心良方。

帝樂文娜公館的著名北歐餐廳 FINDS，設計充滿濃厚北歐森林氣息：樹幹的剪影、木製的鹿頭等，猶如置身北歐大自然之中。

是次FINDS與BeCandle誠意呈獻「北歐舒心」下午茶，讓客人甫踏入餐廳即感受到由BeCandle為配合下午茶主題而調配的獨特松樹香氣，當中包含佛手柑、小荳蔻、生薑、雪松、丁香、茉莉、睡蓮、檀香、香草莢、廣藿香、無花果乾，猶如在北歐森林裡漫步，呈現簡約舒適的大自然氣息。

有別於以多層茶架承載，廚師巧妙以「森林」、「湖泊與峽灣」這些北歐大自然景象主題把食

物作分類，並利用各式容器、植物及色彩形狀呈現各種景象，感受在大自然香氣下被圍繞的舒心感覺。

下午茶與「森林」連結的美點以鹹點為主，用上以森林為裝飾的餐盤展現北歐大自然之美。烤焗鹿肉配搭蜜糖芥末及脆餅，鹿肉更添滋味之餘，脆餅可減低油膩感。雞油菌法式凍批採用珍貴且口感豐富的雞油菌於凍批之上，以黑松露醬及法國番茜作點綴，一匙入口可帶來香濃、多層次的口感。

以藍白盤承載的「湖泊」及「峽灣」擁有火炙鱒魚，以火烤方式烹製鱒魚肉，微焦的皮邊以及嫩滑的魚肉，配上酸忌廉醬、三文魚子、芥末籽及橄欖油，賣相精緻、清新開胃。另有烤北海道帶子及黃金甜菜頭，爽口的帶子伴隨酸甜的黃金甜菜頭，為菜式增添香甜鮮味，伴以面上的橄欖油珍珠，擦出微妙的火花。

與香港不同，每年北歐的八月已經踏入初秋，廚師以甜品帶領食客感受北歐初秋的氣息。以木代表北歐「初秋」的甜點拼盤則有四款，瑞典蘋果金寶脆筒使用雲呢拿脆筒承載酸甜的蘋果蓉，當中亦有肉桂增香，配以少量朱古力珍珠，為嗜甜之人的不二選擇。南瓜甘筍蛋糕為較輕盈的糕點，擁有南瓜與甘筍的香甜，搭配開心果、堅果、核桃及紅提子，口感豐盈，塗於面的忌廉芝士則為糕點增添多一番滋味。口感絲滑的越橘黑朱古力意式奶凍，採用新鮮酸甜越橘莓，配搭濃郁的黑朱古力，甜味恰到好處，配搭越橘果醬，把口感及味道提升到另一層次。經典選擇－芝士蛋糕則配上杏桃果醬，讓香醇的芝士甜而不膩。額外亦有新鮮焗製英式紅莓鬆餅，口感鬆化，亦有紅莓點綴，可塗抹傳統的皇后果醬及凝脂忌廉增添滋味。



雞油菌法式凍批（左）、烤焗鹿肉（右）



烤北海道帶子及黃金甜菜頭（左）、火炙鱒魚（右）



甜點拼盤(左至右:南瓜甘筍蛋糕、越橘黑朱古力意式奶凍、瑞典蘋果金寶脆筒、芝士蛋糕)

舒心限定特飲

「北歐舒心」下午茶除了配精選咖啡或芬蘭「**Nordqvist**」特色茗茶外，FINDS亦以「Hygge」及北歐大自然香氣為創作靈感，設計特調雞尾酒「GREEN FAIRY」 綠悠仙子(每杯港幣$98，原價每杯港幣$118)，引領你享受舒適且被香氣圍繞的幸福感，並另設無酒精選擇「LINGONBERRY BLOSSOM」莓語花開(每杯港幣$68，原價每杯港幣$88)。

芬蘭「Nordqvist」特色茗茶為豐富的餐宴去油解膩，FINDS特意挑選五款口味，包括有機紅茶、有機綠茶、有機檸檬生薑柑橘綠茶、不含咖啡因的有機野生藍莓博士茶及WÄINÖ雲莓草本茶。特色茶系列中的WÄINÖ雲莓草本茶選材源自芬蘭種植的純香草，成份更包括北歐常見的雲莓，養生的蕁麻、當歸葉、紅三葉草及當歸根等天然草本植物，別具特色。

「***GREEN FAIRY***」綠悠仙子(含酒精)

氈酒、阿夸維特、檸檬汁、蘋果汁及青瓜

阿夸維特被稱為北歐人的生命之水，源自丹麥、瑞典及挪威等地，為蒸餾酒的一種。選用水果調製可增添果香，將清新感覺融入北歐傳統，仿如享受當地大自然氣息。

「***LINGONBERRY BLOSSOM***」莓語花開(不含酒精)

蔓越莓汁、接骨木花糖漿、梳打水、薄荷葉、越橘莓.

越橘莓為芬蘭、瑞典等地盛產的漿果，於北歐已有百年歷史，被譽為「美瞳之果」。配搭蔓越莓汁、接骨木花糖漿可強調莓果獨特的酸甜味道，在舒心香氣下品嚐北歐的傳統漿果。



芬蘭「Nordqvist」特色茗茶



綠悠仙子（左）、莓語花開（右）

<u>獲贈尊享禮品</u>

每位享用「北歐舒心」下午茶的客人，可即場獲贈BeCandle松針特別禮品套裝，包括松針香氛室內及布料噴霧(100ml)乙枝、松針旅行裝香氛蠟燭(80g) 乙個及松針香包乙個。另外，客人於 BeCandle 門市或 R BeCandle 網站 購買 BeCandle 產品或工作坊可享九折優惠。

禮品數量有限，先到先得，送完即止。(總價值：港幣$520)



BeCandle松針禮品套裝

「北歐舒心」下午茶由 2024 年 8 月1日至 2024 年 11 月30 日於星期一至日下午 3 時至 5 時 30 分供應。

價格

星期一至五 - 港幣$588 (兩位用)/ 每位港幣$338

星期六、日及公眾假期 - 港幣$638 (兩位用) / 每位港幣$368

*所有價錢堂食另設加一服務費

訂座及查詢詳情:

FINDS

地址:香港九龍尖沙咀金巴利道 39 號帝樂文娜公館 1 樓

電話:(852) 2522 9318

WhatsApp:(852) 9376 0331

電郵:reservations@finds.com.hk

網址:www.theluxemanor.com/dining/finds

Facebook:www.facebook.com/TheLuxeManor

Instagram:www.instagram.com/theluxemanorhk

#FINDS #TheLuxeManorHK #AfternoonTea #HyggeHaven #BeCandle

如需更多高像素圖片,請與帝樂文娜公館聯絡或到以下網址下載:
https://bit.ly/4f6PiCy

-完-

關於 **FINDS**

FINDS 是香港極具代表性的北歐餐廳及酒吧,其名稱代表北歐五國:芬蘭 (Finland)、冰島 (Iceland)、挪威 (Norway)、丹麥 (Denmark)及瑞典 (Sweden)。FINDS提供不同北歐風格的佳餚,包括時尚精緻菜式及以傳統烹調方式為主的家庭式套餐。菜式以北國四季作為靈感,大部分時令食材和海鮮均從北歐直接入口,配合煙燻、醃漬、醋漬及發酵等北歐經典烹調手法,呈獻食物最樸實、細緻的味道。

FINDS獲獎無數,於2019、2021-2023榮獲亞洲餐飲廚藝協會頒發的「美食之最大賞推介

餐廳」殊榮。餐廳廣受媒體報導嘉許，多次被選入 Hong Kong Tatler 香港及澳門最佳食府、南華早報 100 Top Tables 和路易威登港澳城市指南名單上。FINDS 積極參與 Green Monday 素食運動，更是全港第一間西餐廳參與世界自然基金會的環保海鮮菜單計劃。

關於帝樂文娜公館

以「超現實主義」為設計概念的型格精品酒店帝樂文娜公館於 2006 年開業，位處尖沙咀黃金地段，毗鄰精采夜生活熱點的諾士佛臺，設有 153 間客房、6 間主題套房及各類型優越設施。酒店酒吧 Dada Bar + Lounge 以別具一格的創意裝潢，向第一次世界大戰後震撼藝壇的達達藝術運動致敬，同時讓賓客感受非一般的藝術氣息，滿足時尚一族及商務旅客對奢華雅致體驗和生活品味的追求。極具代表性的FINDS以森林為設計概念，餐廳特別挑選天然木材營造大自然的景觀，猶如將室外的樹林融入室內的用餐環境。環境寬敞舒適，特別適合親朋好友共享精采而難忘的餐飲體驗。帝樂文娜公館由本地酒店及餐飲集團廣域理念有限公司 (GR8 Leisure Concept Ltd.) 管理。

關於廣域理念有限公司

廣域理念有限公司於2004年成立，為創新的酒店及餐飲集團，於中國香港及中國擁有並管理七個品牌，業務範圍包括：酒店、餐廳及酒吧。位於尖沙咀以「超現實主義」作設計概念的設計師精品酒店帝樂文娜公館，酒店內備有兩間別具一格的餐飲場所：全港正宗北歐餐廳**FINDS**及取名自達達藝術運動的酒吧**Dada Bar + Lounge**。此外，集團在香港另設一間沙灘旁意式餐廳**Cafe Roma**，坐擁馬灣東灣沙灘美景。集團的第二間精品酒店物業蘇哥利酒店，座落於中國蘇州，酒店開設了歐陸美食餐廳一零一餐廳及酒吧品牌**Bar Soul**，將獨特復古及工業設計風格帶進蘇哥利酒店。

更多資訊，請瀏覽www.theluxemanor.com。

傳媒查詢，請聯絡：

帝樂文娜公館
黃詩淇 (Josie Wong)
高級市場傳訊主任
電話：(852) 3763 8783
電郵：

廣域理念有限公司
高茜芷 (Cecilia Ko)
市場傳訊經理
電話：(852) 2526 4864



THE LUXE MANOR

Established 2006

josie.wong@theluxemanor.com 電郵：cecilia.ko@gr8lc.com

帝樂文娜公館

曾佩儀 (Katy Tsang)

市場傳訊主任

電話：(852) 3763 8830

電郵：
katy.tsang@theluxemanor.com