



THE LUXE MANOR  
*Established 2006*

## 即時發佈

### 帝樂文娜公館 **FINDS** 推出漾然春日美饌系列 全新午市及晚市北歐輕怡菜式 *呈獻白蘆筍等時令食材*

香港，2024年3月20日 – 寒冬已去，大地回春，到處呈現生機，尖沙咀的帝樂文娜公館旗下的北歐餐廳 **FINDS** 藉著復活節長假期的開始，於 3 月 29 日起同時推出春季午餐及晚餐，呈獻多款春季菜式讓食客感受春天的清新和活力。**FINDS** 團隊嚴選新鮮時令食材，匠心打造別具一格的北歐美饌之旅，為饕客帶來嶄新味覺體驗。

#### 北歐春日花漾午餐 前菜任食

**FINDS** 以春季時令食材糅合北歐傳統烹調手法製作一系列北歐經典特色菜，推出前菜任食午餐，讓人飽嚙多款清新前菜之餘，又可完美呈現出以簡約為核心思想之北歐特色，為春日提供了一個既清爽又充滿活力的午餐選擇。



#### 前菜無限添加任食

春季午餐以多款時令新鮮蔬菜，如白蘆筍、鮮嫩羅馬生菜、春季椰菜及法邊豆等為主調製作一系列新鮮沙律供選擇，適合一眾注重健康人士。其他滋味前菜包括，香煎虎蝦、煙燻鴨胸及自家煙燻三文魚等。



#### 慢煮羊小腿

主廚選用肉質鮮嫩的羊小腿部位創作慢煮羊小腿，以 12 小時慢煮的方式處理，完美保持羊肉的嫩滑口感及鎖緊肉汁，配以綿滑口感的芥末薯蓉，是豐盛午餐的不二之選。



THE LUXE MANOR  
*Established 2006*



### 輕煎冰島紅魚柳

主菜方面推介輕煎冰島紅魚柳，嚴選冰島的紅魚柳，肉質細嫩且富有彈性，搭配法式焗薯批及龍蝦汁，把口感及味道提升到另一層次。

### 北歐春日花漾午餐

供應日期：2024 年 4 月 8 日起（逢星期一至五）

供應時間：中午 12 時至下午 2 時 30 分

價錢：每位港幣\$228 起

· 所有價錢堂食另設加一服務費

### 清新北歐四道菜美饌晚餐 迎接春日之美

冬去春來，繁花盛放，FINDS 的豐盛北歐四道菜美饌晚餐，色彩多變，令人目不暇給。頭盤設有香脆帶子及比目魚慕斯或北歐蝦醬多士任選一款。必試的北歐蝦醬多士，是由瑞典名廚托拉利特曼（Tore Wretman）於 1958 年創作並演變成瑞典的經典菜式。FINDS 版本的蝦醬多士用上肉質鮮甜的冰島蝦，混合刁草蛋黃醬及配上鱒魚子點綴，舖在香脆的麵包上，再加入味道清新的檸檬以提昇味道，帶來多重滋味享受。

湯品的選擇設有鮮味十足的北歐泡沫春雞燉湯及招牌香烤龍蝦濃滑三文魚湯。主菜可選擇香燒羊仔柳、輕煙燻銀鱈魚柳及白蘆筍意大利燴飯。

香燒羊仔柳選用三至五個月大的羔羊，肉質細嫩可口。使用法式芥末和露絲瑪莉醃製，使羊肉更為鮮嫩。採用香燒方式烹煮，保留羊肉風味，並配以黃甜菜頭和百里香紅酒汁，味道驚喜。

煙燻銀鱈魚柳採用時令挪威銀鱈魚，並以煙燻方式烹煮，將香味滲入鱈魚，散發出獨特風味。搭配富堅果味且含有豐富礦物質的二粒小麥(Emmer) 製成的意大利飯，以及藍青口汁的襯托，使人回味無窮。

FINDS 以白蘆筍意大利燴飯迎接「蔬菜之后」白蘆筍的季節！大廚將正值時令的白蘆筍打成糊狀，加入巴馬臣芝士製作成意大利飯，並結合另一春季時令食材蠶豆增添口感。每年春季是白蘆筍盛產的季節，色澤瑩白、肉質細嫩的白蘆筍成了春天餐桌上的代表食材，除了清新爽口，營養價值亦極高。



THE LUXE MANOR  
*Established 2006*

甜品主打士多啤梨配雲呢拿慕斯，輕盈細滑的雲呢拿慕斯，配上酸酸甜甜的士多啤梨，為春意滿滿的晚餐作完美落幕。



北歐蝦醬多士



香脆帶子及比目魚慕斯



煙燻銀鱈魚柳



香燒羊仔柳



白蘆筍意大利燴飯



士多啤梨配雲呢拿慕斯

春日北歐四道菜美饌晚餐

供應日期：2024年3月29日起每天供應



THE LUXE MANOR  
*Established 2006*

供應時間：晚上 6 時至 10 時

價錢：每位港幣\$588 起

· 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](mailto:reservations@finds.com.hk)

網址：<https://www.theluxemanor.com/dining/finds>

Facebook：[www.facebook.com/TheLuxeManor](http://www.facebook.com/TheLuxeManor)

Instagram：[www.instagram.com/theluxemanorhk](http://www.instagram.com/theluxemanorhk)

#TheLuxeManorHK #FINDSHongKong

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/4cxU62w>

-完-

### **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 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



THE LUXE MANOR  
*Established 2006*

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](http://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：[josie.wong@theluxemanor.com](mailto:josie.wong@theluxemanor.com)

**廣域理念有限公司**

高茜芷 (Cecilia Ko)

市場傳訊經理

電話：(852) 2526 4864

電郵：[cecilia.ko@gr8lc.com](mailto:cecilia.ko@gr8lc.com)