即時發佈

帝樂文娜公館以北歐傳統歡慶佳節

隆重呈獻正宗瑞典 Julbord 聖誕晚宴、北歐節慶早午餐、除夕倒數晚餐及 SOVOS 聯乘調香下午茶，配合早鳥買一送一禮遇，締造全方位冬日節慶體驗



北歐節慶五道菜美饌晚餐



北歐節慶早午餐



除夕夜五道菜晚餐

（香港，2026 年 11 月 3 日）隨著冬日節慶將至，尖沙咀帝樂文娜公館的全港著名北歐餐廳 FINDS 隆重推出一系列豐富多元的聖誕及除夕美饌。從聯乘 SOVOS 的「感官漫遊，夢幻調香」下午茶、正宗瑞典 Julbord 聖誕晚宴、以及專為家庭而設、附設無限暢享甜品及免費「小小甜品師」薑餅工作坊的「北歐節慶早午餐」，到匯聚時令珍饈的閃爍除夕夜五道菜晚餐。餐廳更誠獻各項精彩早鳥優惠，禮遇高達買一送一，誠邀賓客盡享北歐傳統熱情的冬日滋味。

正宗北歐聖誕：北歐節慶五道菜美饌晚餐

以取材自瑞典標誌性 Julbord（聖誕盛宴）的精緻五道菜晚市套餐，品味北歐傳統好客熱情的溫暖。菜單嚴選優質海鮮、豐盛肉食及正宗節慶風味，為賓客呈獻精緻而溫馨的用餐體驗。

前菜

- **帝王蟹法式吐司**

  於牛油香濃的法式吐司鋪上冰鎮北海道帝王蟹肉，再以晶瑩鱒魚籽置頂點綴，搭配焦糖紅蔥頭及絲滑白味噌忌廉，奢華啟航。

- **北歐傳統聖誕前菜拼盤**

  FINDS 將北歐最具代表性的聖誕傳統帶到香港，誠意呈獻源自瑞典及北歐地區的經典節慶盛宴 Julbord（瑞典語意為「聖誕桌」）。北歐人傳統由 11 月中旬至平安夜期間享用這盛宴，而今年賓客無需遠赴北歐，也能在香港品嚐到這份地道的冬日風味。

廚師精選了多款極具代表性的北歐美饌，包括招牌醃漬三文魚配瑞典芥末刁草醬、瑞典式北海甜蝦多士配鱒魚籽、波羅的海希靈魚三重奏配刁草薯仔、有機豬肉批配越橘莓汁，以及芬蘭甜菜根、薯仔、酸黃瓜及蘋果沙律（又稱芬蘭聖誕沙律）。

湯品：大西洋龍蝦及藍青口湯

鮮甜龍蝦與鹹香青口於濃湯中慢火細燉，最後融入淡香昆布高湯忌廉，提升精緻鮮味。

主菜（三款選一）

- **澳洲頂級 MB6+ 和牛柳**

  肉質油花均勻、口感軟嫩，配上蘆筍、車厘茄、牛肝菌干邑牛油、法式黑蒜千層焗薯及紫蘇肉汁，層次分明。

- **香烤鴨胸伴香橙蜜汁**

  外皮煎至金黃香脆，肉質保持豐潤嫩滑。大廚特別刷上香料橙香蜜汁，釋放出亮麗微甘香氣，搭配入味柔嫩的燉紅椰菜及迷你甘筍。最後淋上酸甜交織的越橘莓波特酒汁，以經典北歐果香巧妙平衡鴨肉醇厚風味，呈獻層次豐富的節慶溫暖美饌。

- **龍蒿水煮澳洲墨瑞鱈魚**

  採用正宗北歐水煮技巧，將墨瑞鱈魚與龍蒿慢火浸煮以鎖住水分，同時融入微甘的草本香氣。配以時令蔬菜及瑞典式洋蔥白鯷魚忌廉薯蓉，完美演繹北歐傳統聖誕盛宴的精髓。

甜品：味噌越橘莓蛋糕伴黑朱古力醬

這款賣相極致吸睛的節慶甜品，由絲滑白色味噌忌廉與寶石紅越橘莓蛋糕交織出賞心悅目的層次，巧妙平衡微妙鹹香與鮮明果香。配以香濃核桃焦糖雪糕，大廚更於桌邊即場淋上溫熱黑朱古力醬，將整件蛋糕完美包裹於濃郁絲滑的朱古力香氣之中，為整趟盛宴呈獻最具動態儀式感與極致誘惑的圓滿句號。

為節慶盛宴增添歡慶氣氛，賓客可尊享 120 分鐘無限暢飲，包括無酒精飲品 (另加港幣$48)、精選啤酒 (另加港幣$128)、精選葡萄酒及氣泡酒 (另加港幣$168)，或升級至精選香檳 (另加港幣$200)，與摯愛舉杯同慶。

THE LUXE MANOR

Established 2006

北歐節慶五道菜美饌晚餐

日期：2026 年 12 月 24 日至 26 日

時間：12 月 24 日及 25 日 – 首輪：晚上 6 時至 8 時；次輪：晚上 8 時 30 分至 10 時 30 分

12 月 26 日 – 晚上 6 時 至 10 時

價格：每位港幣$1,088 (兩位起)

早鳥優惠：凡於 12 月 19 日或之前預訂，第二位賓客即享半價優惠



帝王蟹法式吐司



北歐傳統聖誕前菜拼盤 與

大西洋龍蝦及藍青口湯



澳洲頂級 MB6+ 和牛柳



味噌越橘莓蛋糕伴黑朱古力醬

歡樂家庭聚會：北歐節慶早午餐及「小小甜品師」薑餅工作坊

專為節日親朋聚會與家庭同樂而設，FINDS 的北歐節慶早午餐，從滿載海洋鮮味的海鮮拼盤、大廚匠心演繹的特色北歐前菜，到極致誘人的豐盛主菜，層層遞進美饌體驗。現場更設有無限暢享甜品區與「小小甜品師」薑餅工作坊，為一家大小打造滿載笑聲與美味的溫馨假期。

THE LUXE MANOR

Established 2006

前菜

- **北歐海鮮拼盤**

  大西洋龍蝦（半隻）、松葉蟹鉗、翡翠螺、煙燻北極甜蝦及鮮蜆，配烤蒜蓉蛋黃醬及覆盆子木犀草汁，適合海鮮愛好者共享。

- **特色北歐前菜**

  蟹肉沙律、香煎蝦餅、冷燻鱒魚片、波羅的海希靈魚三重奏及招牌煙燻三文魚。

- 賓客亦可另加 HK$200 尊享升級體驗，細味更多經典北歐美饌，包括鴨肝凍批、煙燻牛肉、芬蘭聖誕沙律及祖傳風味現醃青瓜。

湯品：北海海螯蝦龍蝦濃湯

絲滑海螯蝦與龍蝦濃湯加上煙燻橄欖油忌廉，散發微妙煙燻香氣與豐富口感。

主菜（五款選一）

- **香烤加拿大豬鞍**

  肉質多汁嫩滑，烤至完美以鎖住天然肉汁，搭配干邑牛油顆粒芥末汁，完美平衡鹹香與微甜。

- **油封鴨腿**

  以鴨油慢火浸煮至極致嫩滑，鴨皮金黃酥脆。搭配百里香紅酒肉汁，展現優雅的節日溫暖。

- **自家製煙燻挪威三文魚柳**

  由餐廳自家專業煙燻以提升三文魚的豐盈脂香，配以迷迭香牛油羊肚菌汁，增添泥土香氣與層次感。

- **澳洲 MB4+ 和牛肉眼扒** (另加港幣$148)

  嚴選澳洲和牛肉眼，擁有豐富大理石花紋與牛油般的嫩滑口感，經生烤後提升濃郁牛肉香氣。

- **香烤大西洋龍蝦 (半隻)** (另加港幣$148)

  鮮甜大西洋龍蝦焗至剛好，並鋪上格魯耶爾芝士焗至金黃，散發極致香濃誘惑。

所有主菜均配以黑松露薯蓉、燉紅椰菜及炒嫩菠菜。

THE LUXE MANOR

Established 2006

任食甜品

- **聖誕樹頭蛋糕**

  經典節日甜品重塑，細緻的海綿蛋糕與濃郁忌廉層層相間，造型精緻。

- **覆盆子朱古力噴泉**

  換上鮮艷聖誕紅裝的覆盆子朱古力噴泉傾瀉而下，將酸甜覆盆子果香與極致絲滑的朱古力完美交融。賓客可隨心以各式新鮮水果及精選甜點蘸點，沉浸於視覺與味覺雙重衝擊的夢幻甜意中。

- **北歐班戟派對**

  將現烤北歐班戟化為發揮創意的美味畫布！隨意搭配自家製北歐雜莓果醬、香濃朱古力與焦糖醬，再飾以繽紛新鮮雜莓、各式甜趣糖果及輕盈鮮忌廉，親手打造專屬您的節慶甜品狂想曲。

- **Mövenpick 雪糕**

  無限量為您甜美呈獻瑞士尊貴雪糕品牌 Mövenpick 的多款經典人氣口味，包括雲呢拿夢幻、瑞士朱古力及焦糖燉蛋，為這趟奢華盛宴畫上極致圓滿的句號。

讓悠閒的早午餐昇華為歡樂的節慶派對！賓客可加配 120 分鐘無限暢飲，輕鬆盡享無酒精飲品（另加港幣$48）、精選啤酒（另加港幣$128）、精選葡萄酒及氣泡酒（另加港幣$168），以至精選香檳（另加港幣$200），為美好的假期午後乾杯。

親子同樂精彩活動

- **免費參加「小小甜品師」工作坊**：小朋友可在專業大廚指導下發揮創意，親手製作並裝飾聖誕薑餅人帶回家
- **兒童玩樂專區**：餐廳特設寬敞空間及多元化玩具，備有德國 HAPE 玩具及中西著名繪本，讓孩子盡情耍樂，家長亦可舒適享受美饌。

北歐節慶早午餐

日期：2026 年 12 月 25 日至 27 日及 2027 年 1 月 1 日至 3 日

時間：上午 11 時 30 分至下午 2 時 30 分

價格：

- 成人 - 每位港幣$498
- 小童（4 至 11 歲）每位港幣$298 （包括一節工作坊）

THE LUXE MANOR

Established 2006

早鳥優惠（2026 年 12 月 19 日或之前預訂）：

- **可享 75 折優惠**
- **每 5 位成人惠顧，即可獲贈指定氣泡酒乙瓶**



北歐節慶早午餐 -

北海海鰲蝦龍蝦濃湯



北歐節慶早午餐 -

特色北歐前菜



北歐節慶早午餐 - 主菜

烤大西洋龍蝦半隻



北歐節慶早午餐 - 主菜

香烤加拿大豬鞍 及 油封鴨腿



北歐節慶早午餐 - 任食甜品



北歐節慶早午餐 - 「小小甜品師」工作坊



北歐節慶早午餐 - 兒童玩樂專區

喜迎 2027：除夕夜五道菜晚餐

於 FINDS 以一場高雅盛宴歡送 2026 年。除夕晚餐嚴選頂級時令食材，巧妙融入黑松露、魚子醬、食用金箔等奢華元素，為您與摯愛打造難忘的跨年倒數時光。

前菜

- **八爪魚薄片**

  薄切八爪魚搭配煙燻法式酸忌廉、南瓜辣汁及手指檸檬 (又稱「柑橘魚子醬」) ，爆發清新柑橘香，平衡煙燻風味與海岸鮮味。

- **有機雞肉釀羊肚菌卷**

  嫩滑有機雞肉包裹香濃羊肚菌陷料，配以絲滑羊肚菌濃汁及烤嫩韭蔥，展現家禽與野菌的和諧口感。

湯品：黑松露雅枝竹湯

- 絲滑雅枝竹湯融入黑松露泥土香氣，點綴烤榛子碎，層次豐富。

THE LUXE MANOR

主菜（三款選一）

- **慢烤鹿柳**

  以慢烤手法鎖住鹿肉的極致鮮嫩，搭配絲滑白甘筍蓉、清翠法邊豆、煙燻杏仁及黑醋栗紅酒汁，完美平衡鹿肉風味與時令果香，為這場除夕跨年盛宴塑造令人難忘的華麗焦點。

- **澳洲黑安格斯 MB6+ 西冷牛扒**

  嚴選頂級澳洲黑安格斯西冷，MB6+ 級數的大理石花紋勻稱，經高溫香烤後鎖住豐沛肉汁，散發濃郁迷人的牛肉焦香。配以絲滑薯蓉及繽紛彩虹甘筍，再佐以香氣逼人的黑松露紅酒汁，為這場除夕跨年盛宴增添一道奢華氣派的重磅美饌焦點。

- **煙燻鱒魚柳**

  煙燻鱒魚柳配耶路撒冷雅枝竹、墨西哥辣椒牛油炒皺葉椰菜、鱒魚籽及番紅花白酒牛油汁，鮮味與微辣和諧交融。

甜品：暖心朱古力撻配血橙

濃郁朱古力撻配血橙、血橙焦糖、食用金箔及 Mövenpick 雲呢拿夢幻雪糕，點綴節日閃耀光采。

舉杯倒數，高雅迎接 2027 年！為除夕跨年之夜配上 120 分鐘無限暢飲，備有無酒精飲品（另加港幣$48），精選啤酒（另加港幣$128）或精選葡萄酒及氣泡酒（另加港幣$168）可供選擇；更可選配精選香檳（另加港幣$200），以璀璨泡影誌慶全新開始。

除夕夜五道菜晚餐

日期：2026 年 12 月 31 日

時間：晚上 6 時至 10 時

價格：每位港幣$1,088 (兩位起)

早鳥優惠: 12 月 27 日或之前訂座可享買一送一優惠



除夕夜五道菜晚餐



除夕夜五道菜晚餐 - 八爪魚薄片



除夕夜五道菜晚餐 - 有機雞肉釀羊肚菌卷



除夕夜五道菜晚餐 - 煙燻鱒魚柳



除夕夜五道菜晚餐 - 慢烤鹿柳



除夕夜五道菜晚餐 - 暖心朱古力撻配血橙

THE LUXE MANOR

香氛與美饌的品味漫遊：「感官漫遊．夢幻調香」下午茶

FINDS 與本地奢華有機香氛品牌 SOVOS Aromatherapy 聯乘推出「感官漫遊．夢幻調香」下午茶，展開沉浸式多重感官之旅。靈感源自北歐美饌與客製調香的完美結合，從佛手柑香氣、節慶香料到煙燻細節，層層遞進。

賓客在細味下午茶的同時，更可免費尊享香水調配體驗，親手打造絕無僅有的聖誕禮物。賓客可化身調香師，從 3 款基底香調（包括歐洲聖誕樹原種 - 挪威雲杉）及四款純天然香薰精油中選擇，調配專屬的節日香水（15 毫升）。每位賓客更可享 SOVOS 門市及網店八折購物優惠碼，以及免費參加 SOVOS 門市專屬香氛探索體驗。

為將香氣立體化呈獻，FINDS 特別推出兩款帶有芳香煙霧效果的節慶特調雞尾酒（每杯另加 HK$128）。凡點選任何節慶特飲，即可獲贈精美禮品：聖誕造型香薰蠟燭或古典香水氣囊連禮盒乙份。

「感官漫遊．夢幻調香」下午茶

日期：2026 年 12 月 1 日至 2027 年 1 月 14 日星期一至日供應

時間：下午 3 時至 5 時 30 分

價格：港幣$588 兩位用；每位額外客人港幣$338

精選優惠：75 折優惠（12 月 25 至 26 日及 31 日除外）

詳情請參閱「感官漫遊．夢幻調香」下午茶獨立新聞稿：https://shorturl.at/G2hi2



餐廳團隊於席前噴灑細緻芳香霧氣，讓香氣與溫暖節慶香料相互提昇，交織出優雅動人的層次。



龍蝦蟹肉沙律聖誕樹（左）及 聖誕樹薑餅（右）



賓客可享免費尊享香水調配體驗，親手打造絕無僅有的聖誕禮物。



凡點選任何節慶特飲：水晶雪球（左）及 金燼之夜（右），及贈送精美禮品，可選聖誕造型香薰蠟燭或古典香水氣囊連禮盒一份

**所有價格另收取加一服務費*

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

@theluxemanorhk @sovosperfumery

#TheLuxeManorHK #FINDS #Nordic #FestiveSeason #FestiveDining #ChristmasDining #SOVOS #PerfumeBar

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://shorturl.at/0whO6

- 完 -

THE LUXE MANOR

關於 SOVOS

SOVOS 是一個誕生於香港的當代香氛品牌，以氣味探索情緒、記憶與自我。

品牌開創性地將西方芳香療法、草本智慧與中醫藥的整體視角，融入當代香氛創作；相信氣味是身體寫給你的密碼，也是開啟內在訊息的鎖匙。透過調配與個人化香氛體驗，SOVOS 以氣味為導航，帶人們尋見關於自己的答案。

誕生於這座名字意為「Fragrant Harbour / 香港」也曾以香氣連結世界的港口的城市，
SOVOS 從香港與香氣之間的深厚淵源汲取靈感，讓氣味成為連結城市、記憶與自我的媒介。

SOVOS 的標誌香氣「香港白蘭花」，以香港原生白蘭花品種提煉，將這座城市最熟悉的氣味，轉化為可被記住、可被感受的香氛記憶。品牌亦活躍於香港樂壇，與黎明、林家謙、容祖兒，以及 MIRROR 成員 Ian 與 Jeremy 等合作，為演唱會打造現場香氛效果以及專屬主題香水與蠟燭。

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 至 2026 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。

更多資訊，請瀏覽 www.theluxemanor.com。

傳媒查詢，請聯絡：

帝樂文娜公館

鄧詠詩（Yvonne Tang）

市場傳訊經理

電話：(852) 3763 8828

電郵：yvonne.tang@theluxemanor.com

譚麗婷（Tinsley Tam）

市場傳訊主任

電話：(852) 3763 8830

電郵：tinsley.tam@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