



THE LUXE MANOR
Established 2006

即時發佈

帝樂文娜公館呈獻繽紛復活節禮遇 北歐復活節美饌 及 精彩節日活動

特色復活節美饌 · 驚喜限定兒童尋蛋活動 · 趣味工作坊

香港，2024 年 3 月 15 日 – 隨著復活節的到來，尖沙咀的帝樂文娜公館旗下的北歐餐廳 **FINDS** 將於 3 月 29 日至 4 月 7 日期間推出復活節北歐半自助早午餐，呈獻一系列惹人垂涎的特色復活節美饌、驚喜限定尋蛋活動及趣味工作坊。

繽紛復活節週末早午餐 投入節日歡樂氣氛

FINDS 的廚師團隊精心準備復活節北歐半自助早午餐，呈獻復活節限定菜式。北歐早午餐令人眼前一亮，包括任食多款經典北歐前菜及甜品，前菜推介有北極海蝦及雞蛋沙律、法式酥皮鴨肉開心果凍批、波羅的海希靈魚三重奏及復活節限定前菜 - 烤焗黃金甜菜頭等。

廚師選用各地新鮮及有機食材設計多款北歐主菜供選擇，讓客人享受美食的同時滿足健康需求。當中包括海鮮迷的首選香烤大西洋龍蝦，肉質鮮美的龍蝦加入瑞士半軟硬芝士烤焗，為味蕾帶來豐富的層次感。素食選擇有芬蘭式慢燉根莖蔬菜及慢烤南瓜意大利燴飯，清新又健康！當然少不了慶祝復活節必吃的羊肉選擇，主廚選用肉質鮮嫩的羊小腿部位創作慢煮羊小腿根莖蔬菜，以慢煮的方式處理，完美保持羊肉的嫩滑口感及鎖緊肉汁，佐以清新的根莖蔬菜，讓食客可感受大自然之美。另一道復活節限定菜式輕煎冰島紅魚柳，嚴選冰島的紅魚柳，肉質細嫩且富有彈性，配上忌廉茴香汁，讓人愛不釋手。

甜品亦絕對不容錯過，復活節起推出大受歡迎的任食 **BRUNO** 班戟派對，用上 **BRUNO** 與日本戶外品牌 **DOD** 聯乘推出的 **BRUNO x DOD** 限定多功能電熱鍋，**DOD** 兔子及露營產品造型的可愛六格烤盤令節日加倍氣氛升溫。專人即場以 **BRUNO** 電熱鍋製作鬆軟綿密的芬蘭班戟，並由客人自行加入特色配料作點綴，讓節日幸福感從舌尖蔓延全身。客人更可享受任食 **MÖVENPICK** 雪糕，為慵懶的假日早午餐畫上完美句號。

另加港幣 **HK\$158** 起更可以享受兩小時無限添飲 1668 Brut 啤酒或精選葡萄酒及氣泡酒，讓賓客將假日悠閒的氣氛延續下去。

品茗芬蘭「Nordqvist」特色茶

每位復活節北歐半自助早午餐的賓客亦可以享用芬蘭「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 **WAINÖ** 香草茶。特色茶系列中的 **WAINÖ** 香草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。

額外獲贈來自芬蘭的節日限定禮遇



THE LUXE MANOR
Established 2006

每位賓客更可獲贈芬蘭 **NORDQVIST** 姆明信片茶包一份，內含五款獨特口味的有機紅茶，如松露朱古力、法國香草紅莓、藍莓鬆餅、佛手柑香橙和香草香梨。(數量有限，送完即止)

一系列精彩復活節趣味活動

惠顧復活節北歐半自助早午餐的小童更可免費參加**復活蛋彩繪工作坊**，發揮創意，歡享節日歡樂氣氛。完成作品後拍照並上載到社交平台及標註帝樂文娜公館 ([Facebook @theluxemanor](#) 或 [Instagram @theluxemanorhk](#)) 更可獲免費復活節朱古力蛋。

FINDS 更會於 3 月 29 日至 31 日下午二時及三時舉辦兩場**有獎尋蛋遊戲**，讓客人一邊品嚐各種美味佳餚，一邊締造快樂的美好回憶。

復活節北歐半自助早午餐

供應日期：2024 年 3 月 29 日至 4 月 7 日

供應時間：中午 12 時至下午 2 時 30 分

價錢：成人 - 港幣\$498 / 小童 - 港幣\$249



BRUNO 班戟派對



THE LUXE MANOR
Established 2006



即叫即製芬蘭班戟



輕煎冰島紅魚柳



香烤大西洋龍蝦(半隻)



復活蛋彩繪工作坊



芬蘭「Nordqvist」特色茶



芬蘭 NORDQVIST 姆明信件茶包

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



THE LUXE MANOR
Established 2006

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

Facebook：www.facebook.com/TheLuxeManor

Instagram：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/49UKVHG>

-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



THE LUXE MANOR
Established 2006

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：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