THE LUXE MANOR
Established 2006

即時發佈

帝樂文娜公館FINDS推出一系列繽紛夏日美饌活動
全新午市及晚市北歐輕怡菜式
雙人住宿連瑜伽體驗課程

香港，*2024*年 *7*月 *9*日 – 陽光炎熱熾盛，草木生機勃勃，伴著盛夏的來臨，尖沙咀的帝樂文娜公館旗下的北歐餐廳**FINDS**推出夏季午餐及晚餐，呈獻多款夏日菜式讓食客感受夏天的熱情和朝氣，匠心打造別具一格的北歐美饌，帶來嶄新味覺體驗。另與Art Piece合作推出夏日養生煥發之旅，讓您享受特色住宿及健康餐單之餘，更可雙人體驗IKIGAI瑜伽課程，於今個夏日為身心靈煥然一新。

北歐夏日午餐 前菜任食

FINDS以夏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，讓人飽嚐多款清新前菜之餘，又可完美呈現出以簡約為核心思想之北歐特色，為夏日提供了一個既熱情又充滿朝氣的午餐選擇。



前菜無限添加任食

夏季午餐以多款時令新鮮蔬菜，調配出各種沙律配搭，如車厘茄配布拉塔芝士、羊齒及奶油生菜等，適合一眾素食人士。其他滋味肉類前菜更包括，烤焗牛肉及自家煙燻三文魚等。



車厘茄及嫩菠菜意大利繪飯

主廚選用新鮮清爽的車厘茄及菠菜作為意大利燴飯的主角，配以有機溫泉蛋及帕達諾芝士增添風味，香濃而不膩，是健康人士的不二之選。

THE LUXE MANOR
Established 2006



香煎鱸魚柳
主菜方面推介香煎鱸魚柳，嫩滑魚肉搭配小龍蝦汁，並以檸檬薯仔碎及嫩菠菜呈上，利用蔬果讓魚肉口感及鮮味更上一層樓。

北歐夏日午市套餐
供應日期：2024年7月1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$208起
· 所有價錢堂食另設加一服務費

北歐四道菜美饌晚餐 迎接盛夏熱情
夏日炎炎，生機勃勃，FINDS的豐盛北歐四道菜美饌晚餐，驚喜洋溢，令人回味無窮。頭盤設有大西洋龍蝦沙律或烤焗青蘆筍任選一款。酸甜開胃的大西洋龍蝦沙律，以水煮龍蝦肉與蔬菜結合、牛油果及羊齒生菜，提昇鮮味，再混合刁草法式酸忌廉，帶來多重口感享受。作為素食選擇的烤焗青蘆筍亦不單調，以烤大啡菇及番茄他他增添香濃滋味，再搭配瑞典芝士醬，層次更豐富。

湯品的選擇設有鮮甜濃郁的夏日蔬菜濃湯及香烤龍蝦濃滑三文魚湯。夏日蔬菜濃湯採用多種蔬菜烹調，如椰菜花、薯仔、烤蒜等，更加入瑞典產物，燕麥奶倍添綿滑，亦濃郁健康。

主菜可選擇招牌白蘆筍意大利燴飯、烤海鱸魚柳及里德伯牛肉。

烤海鱸魚柳採用質感柔軟且鮮甜溫和的海鱸魚，適合不習慣濃烈魚鮮味道的人士。魚柳以烤焗方式烹煮，外皮金黃香脆，搭配香濃細滑的烤意大利青瓜燉飯、紅蘿蔔、刁草以及Sandefjord混合製成的香草醬，讓魚肉帶來豐富的味蕾沖擊。

FINDS呈上著名於瑞典奢華菜餚的里德伯牛肉，起源於1857年斯德哥爾摩的里德伯酒店。選用黑安格斯牛肉粒，配以不同蔬菜，如薯仔、洋蔥、醃青瓜等，更伴上有機蛋黃及紅酒汁增添鮮味，成為瑞典的經典菜餚。

甜品主打白朱古力及大黃脆批，以濃滑的白朱古力蓋上口感酥脆的餡餅，並添上微酸的大黃莖稈，帶來活潑的色彩和味覺創新，能與香甜的白朱古力完美搭配，為晚餐完美落幕。

THE LUXE MANOR
Established 2006



大西洋龍蝦沙律



烤焗青蘆筍



夏日蔬菜濃湯



烤海鱸魚柳



里德伯牛肉



白朱古力及大黃脆批

<u>夏日北歐四道菜美饌晚餐</u>
供應日期：2024年7月1日起每天供應
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
網址:www.theluxemanor.com/dining/finds
Facebook:www.facebook.com/TheLuxeManor
Instagram:www.instagram.com/theluxemanorhk

帝樂文娜公館 **x Art Piece** 夏日養生煥發之旅

夏季萬物蓬勃,是人類感受萬物靈性的最佳時刻。

帝樂文娜公館與美容及健康中心Art Piece合作推出夏日養生煥發之旅,旅程除了入住帝樂文娜公館一晚及享用超級食物健康餐外,更可免費於Art Piece 旗下瑜伽及冥想工作室IKIGAI的尖沙咀分店參加雙人瑜伽課程體驗,讓你悠然放鬆,煥然一新。

住宿優惠的入住期為即日起至2024年8月31日,尊尚客房定價為每晚港幣$1,470 起,主題套房 SAFARI 定價為每晚港幣$6,075起。





夏日養生煥發之旅

- 尊尚客房 或 主題套房 SAFARI 住宿一晚
- 免費享用 SuperGREEN 外帶組合 - 精選沙律及排毒果汁 (兩位用)
- 免費於FINDS (北歐餐廳) 享用早餐 - 最多兩位
- 免費於IKIGAI尖沙咀體驗雙人瑜珈課程(www.ikigai.hk)(價值港幣$580)*需提前預訂
- Too Chill For Yoga (www.toochillforyoga.com) 產品8折優惠券

*不包括參與「買1送1」商品、套裝優惠商品、及小配件

#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/4bFwtn0

-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。



THE LUXE MANOR

Established 2006

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