THE LUXE MANOR
Established 2006

即時發佈

帝樂文娜公館FINDS推出味遊北歐六道菜嚐味套餐
開展北歐五國的尋味之旅，享受北歐的夏日氣息



香港，*2024*年 *8*月 *15*日 – 尖沙咀的帝樂文娜公館旗下著名北歐餐廳**FINDS**，其極具北歐地道風味的特色菜單「味遊北歐六道菜嚐味套餐」推陳出新，經FINDS團隊嚴選新鮮時令食材，呈獻來自北歐五國包括丹麥、挪威、冰島、芬蘭及瑞典別具特色的菜式，為饕客的夏日送上味遊北歐之旅。

旅程首站為幸福國家丹麥，為饕客呈上傳統菜式「開放式三文治」，原文為「**Smørrebrøds**」，以地道配料製作長達200年歷史的國民級地道小食。團隊選用來自北極的甜蝦，搭配刁草蛋黃醬、檸檬、鱒魚子及法式牛油麵包作基底，成為清爽開胃的第一道菜。揭開盤蓋前更會在擺盤周邊燃燒火花，營造夢幻效果，為味遊北歐之旅展開序幕之餘亦十分適合打卡。

下一站為以無污染海水養殖三文魚聞名世界的挪威，其出產的三文魚份外鮮甜，配合多種北歐傳統烹調方式，如冷燻、輕煎、慕絲、醃製、紅菜頭漬，以及利用煙霧效果呈現的煙燻三文魚子，精心製作出FINDS主打菜式「三文魚驚喜六重奏」，以一道菜式享受不同層次的三文魚滋味。

四面環海的冰與火國度，冰島擁有豐富的海洋資源，海鮮已成為當地美食和文化中不可缺少的重要部分。以當地盛量特產的龍蝦以及帶子，烹製出「烤帶子及冰島龍蝦」，伴上濃郁的龍蝦湯汁，為饕客帶來冰島的獨特鮮味。

超過百分之七十的土地被森林覆蓋的芬蘭，則擁有豐裕的陸地資源，珍藏著珍貴食材包括野菌及野莓等，亦是芬蘭人日常的採摘對像。以當中的牛肝菌為湯品主角，配搭香草酸忌廉及香

烤杏仁，打磨成香滑濃郁的第四道菜「牛肝菌蘑菇湯」，體現芬蘭的自然環境和人們的日常生活。

而旅程的最終站為北歐五國面積最大的瑞典。團隊將獻上瑞典最具代表性的豪華菜餚「里德伯牛肉」，採用黑安格斯牛肉粒，澆上薯仔及洋蔥配紅酒汁，搭配醃青瓜、紅菜頭及有機蛋黃。菜式源於1857年斯德哥爾摩的里德伯酒店，常於奢華的銀盤上供應，FINDS亦在此為饕客呈上富歷史的矜貴滋味。

最後一道菜以甜點落幕，選址芬蘭最北部的行政區拉普蘭，盛產極地藍莓、雲莓、紅莓、越橘莓及大黃等多種極地野莓。團隊選用雲莓、香烤杏仁及白朱古力製作呈現多重口感的芭菲甜點，以「雲莓芭菲」為旅程畫上完美句號。

味遊北歐六道菜嚐味套餐每位港幣$1,188，由即日起至2024年9月30日於KKday預訂味遊北歐六道菜嚐味套餐更可專享買二送二優惠。



開放式三文治



三文魚驚喜六重奏



烤帶子及冰島龍蝦



里德伯牛肉



雲莓芭菲

味遊北歐六道菜嚐味套餐
供應日期：即日起每天供應
供應時間：晚上6時至10時
價錢：每位港幣$1,188
· 所有價錢堂食另設加一服務費

KKday專享味遊北歐六道菜嚐味套餐買二送二優惠: https://bit.ly/4d8Qi7I

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

#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/3WnmZbU

-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。

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