



THE LUXE MANOR  
*Established 2008*

即時發佈

## 帝樂文娜公館呈獻北歐經典聖誕及精彩節慶禮遇 北歐經典節日美饌 及 節日限定親子住宿假期



香港，2023年11月15日 — 聖誕及新年將至，是時候計劃一系列慶祝活動與摯愛親朋共聚享樂。位於尖沙咀的型格精品酒店帝樂文娜公館為您準備多項與眾不同的節日美饌、獨家住宿禮遇及趣味工作坊，讓每一位賓客與摯愛度過一個歡樂滿載的假期。

### 北歐餐廳 FINDS —— 最具北歐聖誕色彩的「北歐經典聖誕晚餐」

聖誕老人的故鄉是北歐芬蘭拉普蘭區(Lapland)，聖誕是當地普天同慶的大日子，同時亦是家人相聚於火爐前共聚天倫、一起品嚐傳統美食的重要日子。帝樂文娜公館的著名北歐餐廳 **FINDS** 正是提供美味北歐菜式的不二之選。適逢普天同慶的聖誕節，**FINDS** 具經驗的廚師團隊為賓客呈獻最具北歐色彩的「北歐經典聖誕晚餐」，每道菜都經過精心炮製，絕對令人難忘。

迎賓特飲是北歐特色 **Glögg 香料酒**，已傳承達五個世紀的傳統香料酒，以精選高質紅酒，加入橙皮、丁香、肉桂等香料煮熟而成。把暖烘烘的香料酒捧在手上，香氣散發四周，喝一口頓時驅走冬日寒氣，即時進入北歐冬天的氛圍。

緊接而來的**貴族魚子醬及鱒魚子醬**配上法式酸忌廉、香蔥及蕎麥小圓餅，感受細膩的鮮味在舌尖交織，將節日氣氛昇華至奢華氣派的享受。

然後細味一碗暖綿綿的**北海龍蝦及帶子湯**，廚師將北海龍蝦頭、茴香及刁草等材料一起炒香後，再加入自家熬製的高湯熬煮兩小時而成。龍蝦鮮味無窮，帶有不同香料的味層次，味濃而不膩。最後於上碟時淋在口感豐腴鮮甜的帶子上一同享用，令人齒頰留香。

不能錯過的**聖誕精選拼盤**，用料優質上乘，集多款北歐經典前菜。包括甜菜頭漬三文魚配芥末刁草醬、煙三文魚配瑞典酸忌廉、波羅的海希靈魚三重奏配刁草薯仔、芬蘭甜菜頭沙律等佳餚。



THE LUXE MANOR  
*Established 2008*

來到晚宴主菜，設有三款可供選擇，分別是 **24 小時傳統香烤火腿**、**香煎北極紅點鮭魚**和**煙燻美國頂級牛柳及慢燉牛臉頰肉**。

傳統北歐家庭聖誕餐桌上不可缺少的 **24 小時傳統香烤火腿**，加入香草、胡椒及百里香等材料的奧地利火腿，以攝氏 63 度慢煮 24 小時而成，肉質軟滑，搭配法式焗薯批、燉紅椰菜及椰菜仔，再配上特製蘋果香梨醬、瑞典甜辣芥末及干邑肉汁，讓人食指大動。

**香煎北極紅點鮭魚**採用生長在北極圈附近，所以也被稱為「冰島之魚」的北極紅點鮭魚，加入調味料後，煎至表層金黃香脆，經過芬蘭木煙燻，增添風味。北極紅點鮭魚入口肉質綿密且鮮嫩，與帶有鯷魚鮮味的瑞典式焗薯批同吃，更可提升味道層次。

甜品是聖誕限定的**黑朱古力及薑餅樹頭蛋糕**，配上醃製黑莓、焦糖脆餅及海鹽焦糖醬，為完美的聖誕晚餐作結。

這滿載喜悅的時刻尤其適合美酒配襯佳餚，將歡樂氣氛一再昇華。賓客可另加港幣\$288 配三款精選美酒或加港幣\$98 享用節慶特色雞尾酒一杯。

### 北歐經典聖誕晚餐

供應日期：2023 年 12 月 24 日至 25 日

供應時間：晚上 6 時至 10 時 30 分

價錢：每位港幣\$988 (兩位起)

#晚餐時間分為兩節，首輪晚上 6 時至 8 時，次輪晚上 8 時 30 分至 10 時 30 分。

#12 月 20 日或之前預訂北歐式聖誕晚餐可享八五折早鳥優惠\*。

\* 優惠不適用於餐飲選項。



北歐經典聖誕晚餐 - 聖誕精選拼盤



北歐經典聖誕晚餐 - 北海龍蝦及帶子湯



THE LUXE MANOR  
*Established 2006*



北歐經典聖誕晚餐 - 24 小時傳統香烤火腿



北歐經典聖誕晚餐 - 黑朱古力及薑餅樹頭蛋糕

### **FINDS 「北歐節慶半自助早午餐」一家歡聚暢飲之選**

除了北歐經典聖誕晚餐，**FINDS** 更精心設計北歐節慶半自助早午餐，包括任食多款經典北歐前菜及甜品，前菜推介包括小龍蝦忌廉湯、招牌甜菜頭漬三文魚、冷燻鱒魚、波羅的海希靈魚三重奏等，**FINDS** 更悉心炮製北歐班戟派對，包括大受歡迎的芬蘭班戟及瑞典心形窩夫及一系列自家製北歐雜莓果醬、朱古力、焦糖、雲呢拿及士多啤梨醬等醬汁選擇，配新鮮雜莓、精選雜錦糖果及鮮忌廉，另外亦有聖誕布甸、檸檬蛋白撻及 **MÖVENPICK** 雪糕，為您送上幸福甜蜜的節日氣氛。

六款主菜選擇包括龍蒿水煮鱈魚、烤焗煙燻火腿、慢燉和牛臉頰肉、自家煙燻挪威三文魚 (另加港幣\$88)、香烤美國頂級肉眼扒 (另加港幣\$148) 及香烤大西洋龍蝦 (半隻) (另加港幣\$148)。北歐節慶半自助早午餐菜式豐富又多元化，更於節慶期間加入近距離魔術表演和扭氣球元素，最適合一家大小一起共度佳節。

### **品茗芬蘭「Nordqvist」特色茶**

每位北歐節慶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 **WÄINÖ** 香草茶。特色茶系列中的 **WÄINÖ** 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**

凡惠顧北歐節慶半自助早午餐的賓客，更可獲贈來自芬蘭的節日限定禮遇 - 純素手工朱古力品牌 **Goodio** 的薑餅朱古力(乙份)。(數量有限，送完即止)。

此外，**FINDS** 特別嚴選來自芬蘭的 **Goodio** 手工朱古力，其有機、純素，且不含麩質及大豆成份適合重視健康的客人。朱古力選用當地天然的食材，而甜度則是使用低糖度的印度尼西亞和斯里蘭卡椰子糖，甜而不膩。

另加港幣\$158 可享兩小時無限添飲 1664 Brut 啤酒或港幣\$200 享受兩小時無限添飲精選葡萄酒及氣泡酒及啤酒，亦可加港幣\$98 享用節慶特色雞尾酒一杯。讓賓客將聖誕狂歡的氣氛延續下去。

### **北歐節慶半自助早午餐**



THE LUXE MANOR  
*Established 2008*

供應日期：2023年12月23至26、30至31日及2024年1月1日

供應時間：下午12時至下午2時30分

價錢：每位港幣\$658 (兩位起)

#12月20日或之前預訂北歐節慶半自助早午餐可享八五折早鳥優惠\*。

\*優惠不適用於餐飲選項。



北歐節慶半自助早午餐



北歐節慶半自助早午餐 -  
香烤大西洋龍蝦 (半隻)



北歐節慶半自助早午餐 - 北歐班戟派對



北歐節慶半自助早午餐 -  
芬蘭 Nordqvist 有機茗茶



北歐節慶半自助早午餐 - 芬蘭節日禮遇

**FINDS** 「除夕夜套餐」美酒佳餚盡興至新年



THE LUXE MANOR  
*Established 2009*

聖誕佳節過後，進入倒數 2024 年時刻，FINDS 準備了美酒佳餚，豐富的除夕夜美饌，與賓客一起迎接新一年到來。

美味又精彩的五道菜除夕夜套餐，前菜分別以鮮甜味美的北極帝王蟹配海膽、椰菜花忌廉、龍蝦果凍及鱒魚子醬及慢烤八爪魚伴薯仔、芹菜及黑松露掀起華麗序幕，及以充滿北歐冬日氣色的煙燻藍青口及卑爾根花蛤湯喚醒味蕾，準備品嚐豐富的主菜。

主菜部分設有兩款可供選擇，包括香煎銀鱈魚，將肉質鮮嫩的銀鱈魚柳，烤至表層焦香，再配上精心配搭的燉小扁豆、焦糖耶路撒冷雅枝竹、甘筍苗及牛肝菌白忌廉醬汁一同享用，為味蕾帶來極致享受。另外一款主菜選擇是香烤美國頂級肉眼扒，精選美國優質自然方法飼養的牛隻，選用特別稔滑的肉眼部位，肉味香濃多汁，配上法式焗香蒜忌廉薯仔及香烤青豆，更突顯牛扒的美味。

晚宴來到尾聲，大廚為賓客獻上精緻甜品杏仁及榛子果仁撻，為 2023 年最後一夜完美作結。

另加港幣 HK\$288 更可以享受餐酒搭配三杯，或加港幣\$98 享用節慶特色雞尾酒一杯。以美酒迎接 2024 年。

### 除夕夜套餐

供應日期：2023 年 12 月 31 日

供應時間：晚上 6 時至 10 時 30 分

價錢：每位港幣\$788 (兩位起)

#12 月 28 日或之前預訂除夕夜套餐可享八五折早鳥優惠。

\* 優惠不適用於餐飲選項。



慢烤八爪魚



煙燻藍青口及卑爾根花蛤湯



THE LUXE MANOR  
*Established 2006*



香烤美國頂級肉眼扒



杏仁及榛子果仁撻

### **FINDS 及著名美國護膚品品牌 Elizabeth Arden 攜手呈獻「白茶節慶時光」下午茶**

延續與引領護膚潮流的著名美國護膚品品牌 Elizabeth Arden 合作之「白茶午後時光」下午茶，北歐餐廳 FINDS 於節日期間將推出限定「白茶節慶時光」下午茶，呈獻充滿節日氣氛的甜點及鹹點，包括鱒魚子醬配法式酸忌廉、香蔥及蕎麥小圓餅、聖誕布甸脆筒配覆盆子乾及新鮮焗製蔓越莓鬆餅配自家製皇后果醬(Drottningsylt)及凝脂忌廉。

此下午茶另設素食選擇，客人亦可於餐廳內享用或外賣自取。

#### 尊享禮品換領及優惠

享用兩位用之「白茶節慶時光」下午茶的客人，可即場獲得「白茶香水體驗套裝」乙份(四款香調)，更可憑換領券於 Elizabeth Arden 指定專櫃免費換領「白茶煥活全效護膚體驗裝」乙份(價值：港幣\$ 783)。禮品數量有限，先到先得，送完即止或有機會以其他禮品取代。

「白茶香水體驗套裝」包括：

- 白茶淡香水 1.5ml
- 白茶野玫瑰香水 1.5ml
- 白茶橙花香水 1.5ml
- 白茶香水 1.8ml

到店領取之「白茶煥活全效護膚體驗裝」包括：

- 白茶煥活精華 2ml
- 白茶煥活面霜 2ml
- 透明質酸豐盈保濕膠囊 7 粒裝
- 撫紋抗皺修護眼霜 5ml
- 升級版時空彈力緊容晚霜 15ml
- 時空彈力淨膚潔面乳 50ml



THE LUXE MANOR  
*Established 2006*

- 8 小時瞬效潤澤手霜 30ml

「白茶節慶時光」下午茶由 2023 年 12 月 23 日至 2024 年 1 月 1 日於星期一至日下午 3 時至 5 時 30 分供應。



「白茶節慶時光」下午茶



「白茶節慶時光」下午茶 -  
節慶限定甜點及鹹點



享用兩位用之「白茶節慶時光」下午茶  
即場獲得：「白茶香水體驗套裝」乙份  
到店領取：「白茶煥活全效護膚體驗裝」乙份

### 價格

星期一至五 - 港幣\$588 (兩位用) / 每位港幣\$338

星期六、日及公眾假期 - 港幣\$638 (兩位用) / 每位港幣\$368

\*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：[www.finds.com.hk](http://www.finds.com.hk)



THE LUXE MANOR  
*Established 2008*

### 節慶特色雞尾酒

**Dada Bar + Lounge** 的調酒師以節慶為靈感，創作出兩款冬季節日氣氛的**特色雞尾酒 Holly Jolly** 及 **First Snow** (港幣\$128/杯) 為派對助興，伴隨客人度過佳節。節慶特色雞尾酒除了可於 **Dada Bar + Lounge** 享用之外，更可於 **FINDS** 的「北歐經典聖誕晚餐」、「北歐節慶半自助早午餐」及「除夕夜套餐」中以優惠價港幣\$98 加配與北歐美饌一同享用。



節慶特色雞尾酒 - Holly Jolly(左)及 First Snow(右)

供應日期：2023 年 12 月 1 日至 2024 年 1 月 1 日

價錢：港幣\$128/杯

### 相約三五知己 於 **Dada Bar + Lounge** 把酒狂歡

帝樂文娜公館除了 **FINDS** 推出聖誕限定套餐外，旗下獨特富藝術感的 **Dada Bar + Lounge**，向來亦成為女生與閨蜜們享受專屬微醺時光的好去處。於 12 月 8 日起，同樣推出節日限定的節日慶祝套餐。**Dada 節日慶祝套餐** 相當豐富，小食拼盤種類繁多，令人目不暇給，除了送酒必備的煙燻車打芝士、金文畢芝士及 **Brunost™** 挪威焦糖芝士外，亦獻上法式酥皮鴨肉開心果凍批、莎樂美腸、巴馬火腿及煙燻風乾鴨胸等佐酒小食。小食以外，套餐更包括精選氣泡酒一支，讓三五知己一起把酒，盡情地慶祝節日。

### **Dada 節日慶祝套餐**

供應日期：2023 年 12 月 8 日至 2024 年 1 月 1 日

供應時間：下午 4 時至晚上 10 時

價錢：港幣\$788 (供兩位用)

**#12 月 20 日前預訂 Dada 節日慶祝套餐可享八五折早鳥優惠。**





THE LUXE MANOR

Established 2006



Dada 節日慶祝套餐

### 奢華復古倒數派對迎 2024

為迎接 2024 年的到來，Dada Bar + Lounge 於除夕當晚悉心準備 1920 年代 The Great Gatsby 奢華復古倒數派對，誠邀賓客配合當晚主題，以奢華復古風的穿著要求盛裝出席，充分呈現 20 年代紙醉金迷的狂歡派對。當晚**最佳服裝得獎者**可獲氣泡酒一支。另外，Dada Bar + Lounge 亦特別邀請樂隊於現場演奏，將氣氛推至最高點。入場費為每位**港幣\$428**起，賓客可享用無限暢飲指定酒精飲品及汽水，預訂 6 位或以上更可享免費氣泡酒一支，以璀璨的方式迎接 2024 年的到來。

### 除夕倒數派對

日期：2023 年 12 月 31 日

供應時間：晚上 9 時至凌晨 1 時

價錢：每位港幣\$428



THE LUXE MANOR  
*Established 2006*

Party  
LIKE THE 1920s  
TO WELCOME 2024

1920s THE GREAT GATSBY  
COUNTDOWN  
PARTY

1920年代 GREAT GATSBY 奢華復古倒數派對

LIVE BAND PERFORMANCE  
現場樂隊演奏

31 DEC  
9PM - 1AM

FREE-FLOW  
SELECTED ALCOHOLIC DRINKS & SOFT DRINKS  
無限暢飲指定  
酒精飲品及汽水

WIN A BOTTLE OF PROSECCO  
THE BEST COSTUME OF THE NIGHT  
當晚最佳服裝得獎者可獲 PROSECCO 一支

Booking of 6 persons or more will enjoy a complimentary bottle of sparkling wine  
預訂6位或以上可享免費氣泡酒一支

FREE STANDING 不設座位 || PARTY DRESS CODE 派對穿著要求  
1920 The Great Gatsby | 1920年代奢華復古風

dada  
BAR + LOUNGE

每位港幣 HK\$ 428 per person  
Cannot be used in conjunction with other promotional offers, discounts and cash vouchers | Dada Bar + Lounge reserves the right of final decision in any disputes and the right to amend these terms and conditions without prior notice | Subject to a 10% service charge | 不可與其他優惠、折扣及現金券同時使用 | 如有任何爭議，Dada Bar + Lounge 保留一切最終決定權及保留得訂有關條款及細則之權利而不作另行通知 | 另收取加一服務費

1920 年代 The Great Gatsby 奢華復古倒數派對

\*所有價錢另設加一服務費

訂座及查詢詳情：

**Dada Bar + Lounge**

地址：香港九龍尖沙咀金巴利道 39 號帝樂文娜公館 2 樓

電話：(852) 3763 8778

WhatsApp：(852) 9376 0332

電郵：[info@dadalounge.com.hk](mailto:info@dadalounge.com.hk)

### 「Be a Dreamer 小小夢想家」節日限定版 - 滿載節日氣氛

節日慶祝一向均是小朋友期待已久的節目，帝樂文娜公館特別推出皇牌住宿假期 — 「Be a Dreamer 小小夢想家」節日限定版。

當中大受家長讚賞的藏寶遊戲「超現實遊蹤」，小朋友透過是次遊戲加深了解超現實主義的概念及相關的著名藝術家，過程既有趣又可培養對藝術的興趣。工作坊亦專程為小朋友度身訂做節日限定主題，包括於「小小甜品師工作坊」教導小朋友製作「聖誕薑餅曲奇」；「小小藝術家工作坊」製作聖誕小燈箱；「小小調酒師工作坊」製作聖誕特飲；「小小實驗家」加入



THE LUXE MANOR  
*Established 2008*

STEM 元素，與小朋友製作出像真的飄雪效果。整個入住過程，小朋友及家長都可體驗到濃厚的節日氣氛，度過歡樂假期。



「小小藝術家工作坊」製作聖誕小燈箱



「小小調酒師工作坊」製作聖誕特飲



「小小實驗家」製作出像真的飄雪效果



「Be a Dreamer 小小夢想家」住宿假期

#### 「Be a Dreamer 小小夢想家」節日限定 專享禮遇

- 免費升級至尊尚客房供最多兩位成人及兩位小童入住
- 每房每晚贈送港幣 HK\$500 餐飲消費額於酒店餐廳 FINDS 及酒吧 Dada Bar + Lounge 使用
- 免費兩位成人及兩位小童於酒店餐廳 FINDS 享用早餐
- 入住期間免費參加四節工作坊及一節超現實遊蹤(每房最多兩位小童參加)
- 房內設有小童帳篷及幻燈片設置
- 小童迎賓禮物



THE LUXE MANOR  
*Established 2006*

- 房內設有小童帳篷及玩具
- 免費借閱精選繪本及棋類遊戲享受親子時間

\*下午 2 時登記入住至翌日中午 12 時退房

\*「小小夢想家工作坊」節日限定版時間表

入住當日：

- 2:30 PM 小小甜品師
- 3:30 PM 小小調酒師
- 5:00 PM 超現實遊蹤

退房當日：

- 9:30 AM 小小藝術家
- 10:30 AM 小小實驗家

住宿優惠的入住期為 2023 年 12 月 1 日至 2023 年 12 月 31 日，定價為每晚港幣\$1,600 起。

如有查詢或預訂，請電郵至 [rsvn@theluxemanor.com](mailto:rsvn@theluxemanor.com) 或致電 (852) 3763 8880 與訂房部聯絡。

地址：香港九龍尖沙咀金巴利道 39 號帝樂文娜公館

電話：(852) 3763 8880

電郵：[info@theluxemanor.com](mailto:info@theluxemanor.com)

網址：[www.theluxemanor.com](http://www.theluxemanor.com)

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

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

@theluxemanorhk

#TheLuxeManorHK #FINDSHongKong #DadaBarandLounge

#ChristmasDinner #ChristmasCelebration #NewYearsEveDinner #Countdown

#FestiveSeason #FestiveVibes #聖誕大餐 #跨年派對 #跨年大餐

如需更高像素圖片或更多圖片，請與帝樂文娜公館聯絡或到以下網址下載：

<https://bit.ly/47czgmr>

- 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



THE LUXE MANOR  
*Established 2004*

**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 Dada Bar + Lounge

取名自曾轟動世界藝壇的達達藝術運動 (Dadaism)，Dada Bar + Lounge (Dada) 的設計揉合抽象與虛幻，把這二十世紀初舉足輕重的文藝氣息發揮得淋漓盡致。Dada 正正與達達藝術家的原創精神遙相呼應，巧妙地將奇幻不羈的風格融入時尚雅致的設計之中，以迥異而不拘一格的精心裝潢打造出奇幻瑰麗的視覺享受。駐場調酒師憑藉精湛純熟的技巧，呈獻一系列別具心思的雞尾酒，以創意清新口味為各位的身心和味蕾帶來前所未有的驚喜。爵士樂的美妙音韻動人心弦。

### 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意式餐廳**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)