



THE LUXE MANOR

Established 2004

即時發佈

帝樂文娜公館呈獻父親節早午餐菜單及嘗味威士忌

父親節限定特飲工作坊

香港，2022年6月2日 — 父親節將至，位於尖沙咀帝樂文娜公館的北歐餐廳 **FINDS** 將於父親節推出父親節特色早午餐及於酒吧 **Dada Bar + Lounge** 推出限定嘗味威士忌系列，以豐盛美味的佳餚美酒慰勞一直默默付出的父親。

以北歐美饌犒賞偉大的父親

廚師團隊明白大部分男士鍾情肉食及杯中之物，專誠提升肉的比例及加入美酒，設計出父親節特色午餐。率先送上香滑濃厚的**煙肉及啤酒車打芝士湯**，為父親打開美食之旅。前菜則是令人目不暇給的招牌拼盤，當中的**刁草漬三文魚**，選用挪威三文魚，薄切後以刁草及橄欖油醃漬24小時，突出三文魚的鮮味，並混合刁草香，味道層次更豐富。另一款令人回味的**自家製煙燻蝦**，選用新鮮海蝦，經芬蘭煙燻木片（**Savustushake Wood**）煙燻後，帶有獨特的堅果香，令味道更有層次。另外，廚師嚴選紐西蘭有機鑽石蜆，配上大廚的香草汁，更能突出蜆肉肉質爽嫩鮮甜。

主菜方面則提供四款選擇：**北海道帶子伴松露意粉**、**香烤美國純天然肉眼扒**、**8小時慢煮油封鴨脾**及**羊肚菌意大利燴飯**。當中**香烤美國純天然肉眼扒**，特別挑選美國 USDA PRIME 級別的純天然肉眼扒，經過大廚的經心烹調，肉味濃香撲鼻。另一道不能錯過的**8小時慢煮油封鴨脾**，大廚以低溫慢煮8小時而成，肉質嫩滑可口，油香滿溢。

最後送上甜品大廚精心炮製的**百利甜酒芝士蛋糕配特濃朱古力**，混合了百利甜酒的芝士蛋糕，滲出啖啖酒香，甜而不膩。

五道菜早午餐售價為港幣\$418，愛酒人士更只需另加港幣\$180即可享受無限暢飲精選葡萄酒及啤酒。早午餐供應期為2022年5月28日至29日、6月3日至5日，11日至12日，18日至19日及25日至26日，為您默默付出的父親送上絕佳心意。

別緻佳餚又怎可缺少美酒？酒店的首席調酒師暨 **Dada Bar + Lounge** 經理特別為辛勞的父親炮製別出心裁的調酒工作坊，只要另加港幣\$168，由調酒師親自指導父親調配特製的雞尾酒。駕車的父親亦可選擇另加港幣\$128，親手調配的父親節限定無酒精特飲。

Dada Bar + Lounge 父親節限定 - Whisky Flight

愛好杯中物的父親更可到 **Dada Bar + Lounge** 以港幣\$228享受父親節限定的 **Whisky Flight**（威士忌套餐），由首席調酒師精心挑選出五款蘇格蘭 **Speyside** 區的單一麥芽威士忌12年，分別是麥卡倫（**Macallen**）、格蘭菲迪（**Glenfiddich**）、格蘭利威（**Glenlivet**）、蘇格登



THE LUXE MANOR

Established 2008

(Singleton) 年及雅墨 (Aultmore)，賓客可從中揀選三款，自行配搭出專屬的組合，一次過感受不同威士忌酒廠獨特釀酒方式所帶來的特色風味。

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/3sZWH0c>

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.finds.com.hk

Facebook: www.facebook.com/TheLuxeManor

Instagram: www.instagram.com/theluxemanorhk

@theluxemanorhk #FINDShongkong #theluxemanorhk

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

網址：www.dadalounge.com.hk

Facebook: www.facebook.com/TheLuxeManor

Instagram: www.instagram.com/theluxemanorhk

@theluxemanorhk #DadaBar

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 2015 夏季香港餐廳週獲選為「最佳歐洲菜餐廳」。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) 位處豪華精品酒店帝樂文娜公館二樓，設計揉合抽象與虛幻。迥異而不拘一格的精心裝潢，正正與達



THE LUXE MANOR

Established 2004

達藝術家的原創精神遙相呼應，打造出奇幻瑰麗的視覺享受。創新的雞尾酒和精緻小食，為味蕾帶來前所未有的刺激。

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

姚可意 (Samantha Yiu)

助理市場傳訊經理

電話：(852) 3763 8830

電郵： samantha.yiu@theluxemanor.com



THE LUXE MANOR
Established 2006

如需更多高像素圖片，請與廣域理念聯絡或到以下網址下載：<https://bit.ly/3xSoMtv>



主菜 - 香烤美國純天然肉眼扒



招牌拼盤



主菜 - 8 小時慢煮油封鴨髀



父親節限定雞尾酒加港幣\$168 (左)

父親節限定特飲加港幣\$128 (右)



父親節限定 - Whisky Flight 港幣\$228



THE LUXE MANOR

Established 2006

父親節限定早午餐餐單

FATHER'S DAY BRUNCH 父親節限定早午餐

BREAD BASKET (SOUR DOUGH) 精選酸種麵包

BACON & BEER CHEDDAR CHEESE SOUP 煙肉及啤酒車打芝士湯

SIGNATURE PLATTER 招牌拼盤

Dill Gravad Lax Cured Salmon | House Smoked Shrimps | Organic Baby Clams

Sliced Beef Pastrami | Smoked Ham & Salami

刁草漬三文魚 | 自家製煙燻蝦 | 有機甜蛄

煙燻牛肉片 | 煙燻火腿及沙樂美腸

MAIN COURSE 主菜

TRUFFLE SPAGHETTI WITH HOKKAIDO SCALLOP 北海道帶子伴松露意粉

Black Truffle Cream Sauce

黑松露忌廉醬

Or 或

GRILLED NATURAL US BEEF RIBEYE STEAK (6oz) 香烤美國純天然肉眼扒 (6 安士)

Prime Vegetables, Golden Mashed Potatoes & Red Wine Sauce

優質蔬菜、黃金薯蓉及紅酒汁

Or 或

8 HOURS SOUS VIDE CONFIT DUCK LEG 8 小時慢煮油封鴨腩

Seasonal Vegetables, Golden Mashed Potatoes & Homemade Gravy

時令蔬菜、黃金薯蓉及自家製肉汁

Or 或

 MOREL MUSHROOM RISOTTO 羊肚菌意大利燴飯

Morel Mushrooms, Asparagus, Cherry Tomatoes & Feta Cheese

羊肚菌、蘆筍、車厘茄及菲達芝士

DESSERT 甜品

BAILEYS CHEESECAKE WITH DARK CHOCOLATE 百利甜酒芝士蛋糕配特濃朱古力

Fresh Berries & Sweet Cream

新鮮雜莓及甜忌廉

DRINKS 飲品

COFFEE OR TEA 咖啡或茶

HK\$418 | PER PERSON 每位

+HK\$180 for 2 hours free flow of selected wine and beer

另加港幣\$180 可享 2 小時無限暢飲精選葡萄酒及啤酒