



芒果主題 夏日消暑

香港百樂酒店 Parkcafé 特別將當造時令的芒果配搭芳香甘醇的京都宇治抹茶，由即日起至9月4日推出全新「抹」夏·光「芒」下午茶自助餐（星期六、日及公眾假期成人308元、小童278元）和「抹」香「芒芒」下午茶（星期一至五成人一位238元、兩位388元；星期六、日及公眾假期成人一位248元、兩位408元）。下午茶自助餐包括抹茶冷麵、芒果青瓜沙律和海鮮野菌蓉綠茶卷，開胃非常。

誠意推介有金黃香脆外層的抹茶流心多士、口感細膩的即焗芒果梳夫厘、味道清甜的紅豆抹茶慕絲蛋糕，口感順滑的抹茶豆腐芝士蛋糕，以及甜而不膩的抹茶芒果卷。Parkcafé更提供無限量供應藍青口、海蝦和白蜆的冰鎮海鮮拼盤、多款壽司和卷物、即切刺身，包括三文魚、希靈魚、鯛魚等。還有多款沙律、凍肉拼盤、熱食，包括即製東南亞湯粉麵、中式點心。

此外，「抹」香「芒芒」下午茶，鹹食包括龍蝦芒果露筍杯、和牛蟹肉迷你竹炭漢堡、帶子芒果青瓜卷、雪蟹腳野菌蓉綠茶卷和薯絲脆酥黃金蝦；甜點則有芒果拿破崙、玄米抹茶慕絲、紅豆抹茶意大利芝士蛋糕、熱情果芒果朱古力慕絲、椰汁芒果奶凍和抹茶牛油鬆餅，共11款美食。

「抹」夏·光「芒」下午茶自助餐。



時令食材 「蜂」收甜點

香港朗廷酒店廷廊由即日起至6月30日，與法國嬌蘭推出釀愛「蜂」收下午茶（兩位698元）。概念源於嬌蘭殿級蜂皇系列的美肌修護力量，酒店廚師團隊匠心巧製，將蜂蜜的獨特風味注入下午茶各式美點內。下午茶有八款外形別致的小巧甜點，包括玫瑰荔枝果凍及注入蜂蜜精華的香脆杏仁蜂蜜蛋糕、新鮮無花果士多啤梨慕絲，以及令人齒頰留香的佛手柑茉莉香牛奶朱古力忌廉餅。

鹹點包括鵝肝配白酒啫喱、味道層次豐富的菲達芝士及蜂巢蜜西瓜，以及採用時令食材的三文魚籽蟹肉沙律和墨西哥番茄醬吞拿魚。壓軸以廷廊自家新鮮焗製的鬆軟原味英式鬆餅，以及配合花草水語繁花香氣系列的果香特別打造的香橙鬆餅，配以德文郡厚忌廉、車厘子及玫瑰花瓣醬，廷廊團隊更精心製作當中以雲呢拿及檸檬為主的特色飲品。

凡惠顧法國嬌蘭釀愛「蜂」收下午茶，即可獲贈法國嬌蘭美肌香氣體

驗套裝（價值680元），包括殿級蜂皇升級版再生修護雙效精華0.6ml2片、殿級蜂皇升級版水凝黑蜂活肌蜜0.5ml2片、殿級蜂皇再生修護雙效眼精華0.5ml2片、花草水語陽光甜橘（濃香氣）7.5ml及禮遇換領卡乙張，客人可憑禮遇換領卡親臨法國嬌蘭三間指定香港分店，尊享殿級蜂皇手部護理服務一次，並可於完成服務後換領殿級蜂皇精華爽膚水40ml一支，此禮品適用於每套兩位用下午茶，送完即止。



釀愛「蜂」收下午茶。



「抹」香「芒芒」下午茶。

香港九龍東皇冠假日酒店 Cielo 與專業美療護膚品牌 Eurobeauté 聯乘，由即日起至8月31日推出「Cielo x Eurobeauté 莓果亮肌」下午茶（兩位起，每位198元），客人可在頂層270度落地玻璃窗外美景襯托下，品嚐三層架上輕盈的雜莓滋味。

「莓果亮肌」下午茶備有五款甜品及五款鹹點，甜品有蝶豆花草莓戚風卷、藍莓忌廉泡芙、朱古力棒、馬卡龍、雜莓撻，微甜輕柔，雜莓含有豐富維他命C，滋潤美肌抗氧化；鹹點有自家烘焙紅莓英式鬆餅、意大利風乾火腿露筍卷、紫薯巨蛋、蟹肉芒果迷你漢堡包配芥末沙律醬、野菌寶盒，全部選用健康有營食材。飲品可選擇咖啡、英國早餐紅茶、甘菊花草茶、薄荷葉花草茶、蜜桃熱情果花草茶或檸檬乾薑花草茶等；可加40元升級飲品至葡萄氣酒乙杯。

享用「莓果亮肌」下午茶，每位客人可獲贈價值2,494元之禮遇，包括Eurobeauté體驗裝乙份（內附炫金緊緻膠原活膚精華5ml、水光新生面霜5ml及全效柔肌潔面泡沫3ml）、憑換領卡於Eurobeauté指定OASIS美療中心換領Eurobeauté馬油全效柔絲面膜1片及購物禮遇、及憑護理療程換領信可於OASIS之指定香港分店免費享用全身穴位指壓按摩或Vlift8微波炫金活顏緊緻面部護理乙次。

美景嘆茶 雜莓滋味

下午茶敘 品牌聯乘

要享受悠閒午後時光，最好就是相約閨蜜知己們一起下午茶打卡聊天，加上不少酒店都與護膚品牌聯乘推出下午茶，有得食又可以扮靚，可盡情享受愜意的相聚時刻。



「Cielo x Eurobeauté 莓果亮肌」下午茶。