

位於尖沙咀的千禧新世界香港酒店 The Lounge，為食客呈獻全新製作港式情懷下午茶，讓客人透過造型精緻的鹹甜美點，以舌尖回顧備受歡迎的本土茶餐廳風味，重現一幕幕港式優雅。糕餅行政總廚羅洪基（Daniel）與他專業的廚師團隊將經典地道「三點三」下午茶美饌及港式「掃街」小食製作成精緻可愛的手工甜點。食客可以品嚐到迷你版「西多士」花生磅蛋糕、「菠蘿包」菠蘿熱情果泡芙、「咖喱魚蛋」柚子慕絲蛋糕及「紅豆冰」紅豆椰青啫喱杯，盡顯糕餅團隊的匠心手藝及無窮創意。

Daniel 亦受童年時候於港式老餅店及冬日光顧街頭「車仔檔」的回憶啟發，決意將昔日那股暖心味道帶到餐桌上，重新演繹手工珍寶蝴蝶酥、濃滑奶茶卷蛋及燉番薯英式鬆餅三款滋味。鹹食方面，「升級版雞批」鮑魚雞肉金腿撻及「高級版蛋牛治」黑松露鹹牛肉雞蛋三文治，便是讓矜貴食材與熟悉的「大眾口味」擦出美味火花。其他不能錯過的小食還有惹味咖喱豬皮魷魚、獨特且強烈的芫茜皮蛋凍伴煙熏魚子醬及清新可口的虎蝦三文魚子粉捲伴醃木瓜。

這個玩味十足的下午茶套餐包含每位一杯精選咖啡、招牌茗茶或港式凍奶茶。食客亦可另加每位 38 元將套餐飲品升級至創意茶記特飲，選擇包括相思甘露（椰青啫喱紅豆冰）、透心鳳梨（菠蘿益力多梳打）及奶醬啡（煉奶花生醬咖啡）。

合共 12 款下午茶美點以典雅亮麗的 3 層鳥籠盛載。客人可於 The Lounge 寧謐舒適的環境中品味可口美饌，同時從兩層高落地大玻璃窗欣賞小區的慢活節奏。港式情懷下午茶於每日下午 2 時 30 分至 5 時 30 分供應，兩位用只需 448 元，一位用只需 238 元。所有價目須另加一服務費，及不可與其他折扣優惠同時使用。建議客人於最少一天前預訂下午茶。

地道三點三下午茶 3層鳥籠盛載十二道驚喜

■相思甘露
（椰青啫喱紅豆冰）

■迷你版西多士、菠蘿包、咖喱魚蛋。

■鮑魚雞肉金腿撻

■燒乳鴿

地道滋味

■一系列港式經典甜點。

■港式情懷下午茶造型精緻。

港式情懷

今個夏日，九龍香格里拉 Cafe Kool 與千禧新世界香港

酒店 The Lounge 攜手呈獻兩大港式主題美食盛宴，帶領食客穿越時光，重溫八十年代黃金歲月的地道滋味。Cafe Kool 推出「流金珍味」自助餐，雲集超過二百款經典港式小炒、頂級海鮮及懷舊糖水，場內更有置復古霓虹燈與木窗框，盡顯港風情懷；The Lounge 則以創意手法打造港式情懷下午茶，將茶餐廳與街頭小食化身精緻甜點，配以三層鳥籠盛載，視覺與味覺同樣驚喜。



■霓虹燈及復古木製窗框等，盡顯港式風情。



■蒜蓉粉絲蒸龍蝦

流金珍味自助餐

超過 200 款地道美食

加入蒜蓉及粉絲一起清蒸後再淋上秘製醬油，充滿鮮味。

即席烹調的蒜蓉牛油煎大蝦、焗帶子伴明太子醬汁及香煎和牛粒同樣不容錯過，鐵板滋滋作響，香氣四溢。另有供應港式大牌檔常見小菜小炒王、香橙骨和 XO 醬豬頸肉炒四季豆等；港式燒味及滷水冷盤也可以在這裏品嚐得到，包括全新登場的燒乳鴿，另提供松露口味，滿足不同喜好的客人；滷香濃郁的五香牛腱和滷水鴨舌、清爽的涼拌雲耳配青瓜海蜇，適合夏天品嚐。

Cafe Kool 咖啡廳自助餐一向以優質海鮮見稱，當然不少得深受客人歡迎的招牌海鮮冷盤，如波士頓龍蝦、鱈場蟹腳、麵包蟹、小龍蝦、新西蘭青口及翡翠螺等，於不同時段無限量供應。客人更可盡享無限任添三文魚子和三色飛

魚子的雜錦刺身飯、打卡一流的火炙三文魚明太子壽司或火炙三文魚明太子并飯等。當然少不了招牌喇沙湯麵、日式串燒和天婦羅。

經典盛宴怎能沒有港式糖水？甜品區同時供應一系列港式經典甜點，如芒果布甸、楊枝甘露等，甜而不膩；奢華的迷你燕窩蛋撻每小時新鮮出爐，還有老少咸宜的紅豆沙、白糖糕和涼粉等。

此外，九龍香格里拉誠獻「銀髮貴賓專屬禮遇」，60 歲或以上的長者蒞臨 Cafe Kool，全年尊享六五折自助餐優惠（適用於至少 2 位客人）。自助午餐收費，星期一至五每位 468 元，星期六、日及公眾假期每位 518 元。自助晚餐收費，星期一至四每位 768 元，星期五至日及公眾假期，每位 818 元。價錢須另收加一服務費。