

Popinjays 全新推出午餐及周末早午餐

香港，2019年6月26日——Popinjays自本月起增设午膳服务时段，于星期二至五供应午餐菜单，而星期六及日则呈献周末早午餐，全日为客人送上精彩多姿的现代欧陆滋味。

为迎接炎炎夏日，Popinjays主厨Didier Quennouelle运用时令食材，为午餐菜单设计出一系列醒胃头盘。精致的**新鲜水牛芝士**配以法国Philibon蜜瓜、酸甜交错的番茄莎莎及香醋汁，呈现清新的初夏风味。**烟熏有机三文鱼**配上脆薄可口的炸薯饼，缀以柠檬酸忌廉，同样令人再三回味。在主菜选择方面，质感轻盈、味道浓郁的**味噌智利海鲈**经48小时腌制及精心烤焗，使其鲜嫩肉汁得以保留其中；是日推介完美结合时令食材及主厨Didier的无限创意，亦是不可不试之选。一系列精致甜品为午宴画上甜蜜的句号，其中**热情果香芒泡芙**在香酥诱人的外壳中，包裹着香浓的朱古力忌廉及热情果香芒雪葩，奉上味道及质感的多重体验。

午餐于星期二至星期五下午12时至下午2时30分供应，价格为每位HK\$490(两道菜)或每位HK\$590(三道菜)。

本月推出的Popinjays早午餐绝对是饕客的首选。丰盛的五道菜早午餐由即开生蚝、龙虾、帝王蟹和扇贝组成的**海鲜拼盘**揭开序幕。鸡蛋是早午餐不可或缺的一道菜式，客人可以选择**65度慢煮农场鲜蛋**或**绵滑农场炒蛋**。紧接**蟹肉浓汤**的是一系列主菜佳肴，包括**野菌意大利饭**、**味噌智利海鲈**，以及**Black Market牛柳**。早午餐的甜品包括各种精美的法式糕点和朱古力果仁糖，而经典的**橙酒煮班戟**只需额外HK\$100。

五道菜早午餐的供应时间为星期六及日上午11时30分至下午2时30分，价格为每位HK\$988(包括无限畅饮特选香槟及葡萄酒)。

备注：

*价格需另加一服务费。

-完-

关于香港美利酒店，「尼依格罗」品牌酒店

最近获选 Condé Nast Traveler 杂志「Readers' Choice Awards 2018」香港最佳酒店，以及时代杂志「2018年100个世界最佳景点」之一的香港美利酒店，为英国国际著名建筑及综合设计事务所 Foster + Partners 打造的其中一个瞩目保育计画。作为香港「保育中环」项目的一部份，酒店本身的美利大厦乃城中最著名地标之一。而作为全球酒店联盟（Global Hotel Alliance）——「Ultratravel Collection」的成员，酒店造价达十亿美元，锐意成为当代生活风格的目的地。酒店楼高25层，提供336间特大客房及套房。其他设施包括环抱醉人景致的中环商业区与城中绿洲香港公园的天台酒吧、一系列特色餐厅及酒吧，以及创新会议及宴会场地。更多有关香港美利酒店的资料可浏览 niccolohotels.com。

关于旅行超体验系列

Ultratravel Collection (UTC) 为尊贵的客人，将世界一流的酒店和度假酒店列入旗下名录，打造名副其实的奢华品质，承诺贴心服务和优质体验。UTC 旗下会员酒店，可通过合作伙伴「全球酒店联盟」开发的探索之旅 (DISCOVERY) 全球性综合平台，共享会员优惠及回馈客户。同时，会员酒店可尊享 UTC 的创始合作伙伴- UltraTravel 的多媒体管道建立互惠关系。详情请见 www.ultratravelcollection.com

如欲了解更多信息，欢迎联络：

THE MURRAY

HONG KONG

李铭霖 (Sylvia Lee)

资深传讯经理

香港美利酒店

(852) 9321 8568

sylvia.lee@niccolohotels.com

A NICCOLO HOTEL

22 COTTON TREE DRIVE, CENTRAL, HONG KONG T +852 3141 8888 NICCOLOHOTELS.COM