

即時發佈

## 蘇格蘭最北之威士忌蒸餾廠與香港正宗北歐餐廳 攜手呈獻 **FINDS X Highland Park 威士忌晚宴**

香港，2017 年 4 月 25 日 – 由即日 8 月 31 日，**FINDS** 與備受尊崇的蘇格蘭單一麥芽威士忌品牌 **Highland Park** 攜手合作，為一眾威士忌愛好者打造無與倫比的味覺盛宴。**Highland Park** 的酒廠座落蘇格蘭奧克尼群島，曾被維京人統治超過六百年，時至今天島上的三分之一人口仍帶有維京血統，因此說 **Highland Park** 為後現代維京人釀製的威士忌也不為過。**FINDS X Highland Park 威士忌晚宴**\*（定價每位港幣 668 元）不但讓賓客品嚐香醇美饌，更可細味維京飲食文法的傳承。

**FINDS** 行政總廚 Jaakko Sorsa 以北歐傳統的煙燻手法烹調食材，配襯威士忌的獨特風味，同時亦向 **Highland Park** 堅守傳統威士忌的精神致敬。

前菜：**煙燻北冰洋蝦及白鱒魚子** 配 **Highland Park 12 年蘇格蘭單一麥芽威士忌**



前菜呈獻生長於挪威及芬蘭最北部地區一拉普蘭的海產。零度以下的水溫孕育出肉質結實爽口的北冰洋蝦，清新海洋味更帶點鮮甜餘韻。**Highland Park 12 年**的圓潤淡燻麥味，配上以芬蘭樺木微燻的蝦肉和以蝦油及乾帶子籽調味的蝦薄切，相互提升細膩之口感。

Highland Park 12 年蘇格蘭單一麥芽威士忌品酒：

呈炙亮的琥珀色調，散發一股悠悠的石楠蜜香和淡泥煤氣息。此酒的完整麥香和圓潤的淡燻甜味在舌尖上舞動。餘韻滲透一股挑逗的石楠麥香和淡煙燻麥味。

主菜：**輕煙燻慢煮 63°C 牛仔腰脊肉** 配 **Highland Park Dark Origins 蘇格蘭單一麥芽威士忌**



與 **Highland Park 12 年**相比，**Dark Origins** 採用多出一倍的首次裝桶歐洲雪莉桶來作陳年熟成，口感醇厚，第一口即能明顯感受到品牌經典的泥煤香及甜美口感，完美襯托鮮嫩多汁的牛仔腰脊肉。伴菜如西芹頭和薯仔以牛仔肉清湯烹煮，令整道菜更肉香四溢。

Highland Park Dark Origins 蘇格蘭單一麥芽威士忌：

入口富媒泥香及甜美口感，接著慢慢演變成野櫻桃、暖黑巧克力風味，尾韻則持續散發著煙燻氣息。

甜品：**瑞典皇后蛋糕** 配 **Highland Park 18 年蘇格蘭單一麥芽威士忌**



盛宴以傳統瑞典皇后蛋糕搭配口感如天鵝絨般順滑的 Highland Park 18 年蘇格蘭單一麥芽威士忌作結。皇后蛋糕原為瑞典女王 Drottning Silvia 而創作，味道濃郁的朱古力蛋糕配上金黃色的朱古力圓頂，最後以藍莓及紅桑子作點綴，賣相精美。

Highland Park 18 年蘇格蘭單一麥芽威士忌：

國際酒評權威 F. Paul Pacult 分別在 2005 及 2009 年其著作 “Spirit Journal” 中推舉 Highland Park 18 年為「世界最優秀烈酒」，譽其香氣口感皆細緻平衡。酒色晶瑩剔透，怡人的黃金色調。開瓶即覺一陣燻木味酒香隨風飄逸，透露了豐厚持重的威士忌風格。口感厚實層次分明，在味蕾綻放蜂蜜

和泥煤味芳香。收結柔和豐滿，餘韻揮之不去。

\* *FINDS X Highland Park 威士忌晚宴需於一天前訂座。*

## 關於 Highland Park

Highland Park 於 1798 年誕生，擁有超過兩百年的歷史光芒與眾多迷人的傳說，是蘇格蘭最古老的酒廠之一，位於北緯 59 度的奧克尼群島，也是世界最北的蒸餾廠。由於當地長年於「恆低溫」狀態，奧克尼為孕育威士忌提供得天獨厚的地理優勢，造就出 Highland Park 豐富而飽滿的風味。與其比較其他品牌的勇於創新、迎合潮流，倒不如說 Highland Park 忠於自己，多年來毫不動搖地堅守信念，並嚴謹地保衛傳統威士忌精神。

## 關於 FINDS

FINDS 是香港正宗北歐餐廳及酒吧，由芬蘭籍星級名廚 Jaakko Sorsa 主理的菜式獲獎無數，廣受熱捧。餐廳名稱代表北歐五國：芬蘭 (Finland)、冰島 (Iceland)、挪威 (Norway)、丹麥 (Denmark) 及瑞典 (Sweden)。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、發酵等北歐經典烹調手法，呈獻食物最清新、樸實、細緻的味道。

在 2016 年，Jaakko 獲芬蘭航空邀請，為乘坐香港飛往赫爾辛基的商務旅客設計空中美食。另外，他在 FOODIE FORK AWARD 2015 中獲封年度最佳廚師。餐廳獎項方面，FINDS 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。

### 帝樂文娜公館簡介

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。帝樂文娜公館由本地酒店及餐飲投資集團廣域理念有限公司 (GR8 Leisure Concept Limited) 管理。有關詳情，歡迎瀏覽網頁 [www.theluxemanor.com](http://www.theluxemanor.com)。

\* 編輯垂注：The Luxe Manor (發音為「Deluxe Manor」) 為酒店正式註冊名稱。

### 傳媒查詢，請聯絡：

#### 帝樂文娜公館

黃嘉寶 (Vivian Wong)

助理市場傳訊經理

電話：(852) 3763 8826

傳真：(852) 3763 8833

電郵：[vivian.wong@theluxemanor.com](mailto:vivian.wong@theluxemanor.com)

朱梓峰 (Kevin Chu)

高級市場傳訊主任

電話：(852) 3763 8828

傳真：(852) 3763 8833

電郵：[kevin.chu@theluxemanor.com](mailto:kevin.chu@theluxemanor.com)