

即時發佈

## **FINDS 城市野餐 Brunch** 隱身都市享受郊外野餐的滋味

**香港, 2017 年 7 月 25 日** — 今個夏日, 位於尖沙咀的北歐餐廳 **FINDS** 將郊外野餐的概念融入週末早午餐, 推出**城市野餐 Brunch**, 讓生活繁忙的都市人, 免卻準備食物的煩瑣, 又不用忍受郊外的酷熱天氣, 在森林般的室內環境下享受美食, 輕鬆體驗野餐的樂趣。

在寫意的週末, 賓客可以動動手, 從木板上挑選自己喜愛的食材, 如 **FINDS** 的招牌三文魚、芝士、田園蔬果等, 隨意鋪在自家焗製的麵包上, **自創開放式三文治**。此外, **FINDS** 的野餐食物清單中還為您準備了一系列**仿罐頭小吃**, 如富北歐特色的**醃希靈魚**、口感清新的**芒果沙律**、**茅屋芝士**及以玻璃瓶盛載的**煙燻北冰洋蝦**、**刁草薯仔**和**新鮮田園沙律**。

自選主菜<sup>#</sup>方面, 份量適合與家人朋友開懷分享, 當中有深受歡迎的招牌主菜**自家煙燻挪威三文魚柳**及素菜之選**榛子紅甜菜頭意大利燴飯**, 亦可選擇其他肉類主菜, 如**16 安士香烤安格斯黑肉眼扒**或**香烤豬扒配肉桂及青紅蘋果**。

這次反傳統的野餐體驗以「捉蝴蝶」作結, 以威化紙製成的蝴蝶穿梭於由**小盆栽** (檸檬乳酪配麥片脆)、**香蕉石春** (香蕉慕絲白朱古力奶油餅)、**野莓叢** (新鮮雜莓配朱古力碎) 及**季節性甜點**拼合成的**甜品花園**中, 既可愛又可口。

4 道菜**城市野餐 Brunch** 逢週六、週日及公眾假期供應, 定價為每位港幣 278 元 (最少兩位用), 賓客可另加港幣 150 元無限暢飲紅白餐酒、汽酒及指定啤酒。

<sup>#</sup> 都市野餐 Brunch 最少兩位用。2-3 位選一款主菜; 4-5 位選兩款主菜; 6-7 位選三款主菜; 8 位或以上選四款主菜。

### 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

1/F The Luxe Manor, 39 Kimberley Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon, Hong Kong

E [reservations@finds.com.hk](mailto:reservations@finds.com.hk) | T (852) 2522 9318 | F (852) 2522 9319 | W [www.finds.com.hk](http://www.finds.com.hk)

f [www.facebook.com/FINDShongkong](http://www.facebook.com/FINDShongkong) | t [www.twitter.com/FINDShongkong](http://www.twitter.com/FINDShongkong)

Managed by GR8 Leisure Concept

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)



**FINDS** 全新週末早午餐概念 – 城市野餐 Brunch  
(每位港幣 278 元，最少兩位用)



自創開放式三文治

招牌三文魚、芝士、田園蔬果配上自家焗製麵包

1/F The Luxe Manor, 39 Kimberley Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon, Hong Kong

E [reservations@finds.com.hk](mailto:reservations@finds.com.hk) | T (852) 2522 9318 | F (852) 2522 9319 | W [www.finds.com.hk](http://www.finds.com.hk)

f [www.facebook.com/FINDShongkong](https://www.facebook.com/FINDShongkong) | t [www.twitter.com/FINDShongkong](https://www.twitter.com/FINDShongkong)

Managed by GR8 Leisure Concept



野餐食物清單中還為您準備了一系列仿罐頭小吃及以玻璃瓶盛載的北歐特色小吃和沙律



反傳統的野餐體驗以「捉蝴蝶」作結，以威化紙製成的蝴蝶穿梭於甜品花園中，既可愛又可口



**FINDS** 佈局彷彿如大自然森林，樹形的柱子及天花洋溢北歐自然氣息，是享受週末慢活節奏的絕佳地方