

即時發佈

FINDS 北歐節慶佳餚 閃耀聖誕除夕夜

香港，2017 年 11 月 27 日 — 十二月不單是全年最熱鬧歡騰的月份，亦是北歐人最重視的月份，喜以節慶美饌與摯愛親朋共聚享樂。香港正宗北歐餐廳 **FINDS** 為迎接普世歡騰的聖誕及元旦，準備了六道菜 **聖誕盛宴**，**聖誕老人禮物籃**及六道菜 **除夕佳節饗宴**。

北歐經典聖誕晚餐

秉承北歐各家各戶慶祝聖誕節的傳統，**FINDS** 為賓客帶來 **聖誕精選拼盤**，集多款北歐經典冷盤前菜，包括甜菜根漬三文魚配刁草芥末汁、煙燻三文魚配酸忌廉汁、芥末威士忌醃希靈魚、煙燻鱒魚子、豬肉醬配越橘莓醬、紅菜頭蘋果沙律及刁草薯仔。

傳統北歐家庭喜歡以豬肉作為聖誕主菜，**FINDS** 當然亦不例外，採用芬蘭直接入口、肉汁豐富的豬肉炮製今年聖誕盛宴的主菜 **24 小時香烤芬蘭奧米加 3 豬頸肉**，並配上焗手指薯仔、燴紅椰菜、小椰菜葉及蘋果芥末醬。若喜歡一般聖誕大餐傳統，亦可選擇 **慢煮蜜汁百里香火雞胸**。另一主菜 **自家煙燻北極紅點鮭魚柳** 是為喜歡海鮮的賓客而炮製。紅點鮭生長於北部冰冷清澈的海域，其肉質比同種的三文魚更為厚實，且脂肪比例較低，因此非常適合以煙燻方法烹調。帶有微微煙燻味的魚柳，佐以瑞典傳統伴菜 — 洋蔥鯉魚焗薯、醃露筍、炸羽衣甘藍及龍蒿汁，輕盈健康，鮮味特出。

聖誕甜品 **乳酪拼朱古力** 包含了糖煮越橘莓、朱古力曲奇、乳酪雪葩及朱古力醬，四款不同質感口味的甜點將歡樂氣氛一再昇華。最後，餐廳為每位賓客奉上 **北歐傳統聖誕糖果及曲奇**，把聖誕的節慶喜悅帶回家。

六道菜北歐經典聖誕盛宴

供應日子：2017 年 12 月 24 及 25 日

價錢：每位港幣 888 元；每位港幣 988 元，配特選美酒兩杯

聖誕老人禮物籃

真正來自聖誕老人家鄉的**北歐聖誕禮物籃**已準備就緒，讓您在佳節期間向摯愛的親朋好友傳遞心意與祝福。質感簡約樸實的瑞典木箱滿載北歐傳統糖果小吃和茶點，包括**芬蘭脆餅**、**冷燻野豬肉腸**、**芬蘭姆明蜜糖**、**瑞典有機藍莓果醬**、**挪威甜味山羊芝士**等等。定價為港幣 1,288 元的禮物籃包括三款酒品：**瑞典果酒**、**Roslags 蘋果香料紅酒**及由名人碧咸代言的**Haig Club 蘇格蘭單一穀物威士忌**。禮物籃須於最少 7 天前預訂。

北歐稀有食材 喜迎 2018

FINDS 以一系列珍貴稀有的北歐食材，如芬蘭鱒魚子、藍龍蝦蝦籽、聖誕雲杉樹葉及北歐野鹿的食料 - 苔蘚，配搭多款優質海鮮和野味，呈獻令人難忘的除夕饗宴，慶祝一年的過去及迎接精彩的 2018。

芬蘭鱒魚子配炸小鱒魚佐以象徵新開始的蕎麥煎餅為六道菜除夕饗宴掀起序幕。另一前菜**北冰洋皇帝蟹腳**配醃挪威海藻及海膽汁充分展現各款海鮮的獨特之處，三者鮮味完美融合。緊接著是**63 度慢煮蛋配藍龍蝦蝦籽及 3 星期煙燻三文魚**配野生芬蘭雞油菌汁。

主菜方面，除了經典冬季主菜**輕煙黃麋柳配雲杉樹葉**，還有**焗多寶魚柳配白蘿蔔及龍蒿**。來自北大西洋海域、在北歐飲食文化中被視為矜貴食材的多寶魚以蟹肉薏米意大利飯、炸羽衣甘藍及乾鱈魚魚子為伴菜，口感層次豐富。甜品**炸苔蘚配水煮梨及柑橘雪葩**為 2017 年最後一夜劃上完美的句號。

六道菜除夕佳節饗宴

供應日子 : 2017 年 12 月 31 日

價錢 : 每位港幣 988 元；每位港幣 1,088 元，配特選美酒兩杯

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。

* 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

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



聖誕精選拼盤集多款北歐經典冷盤前菜，秉承北歐各家各戶慶祝聖誕節的傳統。



聖誕經典主菜之選 — **慢煮蜜汁百里香火雞胸**



自家煙燻北極紅點鮭魚柳適合喜歡海鮮的賓客，，輕盈健康，鮮味特出。



聖誕甜品**乳酪拼朱古力**以四款不同質感口味的甜點將歡樂氣氛一再昇華。



來自聖誕老人家鄉的**北歐聖誕禮物籃**滿載北歐傳統糖果小吃和茶點。



63 度慢煮蛋配藍龍蝦蝦籽及 3 星期煙燻三文魚為味蕾準備主菜帶來的盛宴。



FINDS 經典冬季主菜 輕煙黃麩柳配雲杉樹葉



炸苔蘚配水煮梨及柑橘雪葩為豐富除夕晚宴及 2017 年作結。