



## 新聞稿

# 香港綠洲 —— 香港愉景灣酒店全新推出 週日魚子醬香檳早午餐

這個冬天，置身於美麗的大自然懷抱中，盡情探索香港的綠洲！香港愉景灣酒店Lounge bord de Mer依傍壯麗大海，景致怡人，在餐廳內可看到著名的海濱禮堂，美酒佳餚配合微微海風，讓您悠閒自在地享受週末，感受不一樣的世外桃源。

由2023年11月26日起逢星期日，Lounge bord de Mer最新呈獻週日魚子醬香檳早午餐，讓您沉醉於綠洲美景中，與摯愛盡享豐盛美饌。週日魚子醬香檳早午餐以陣容鼎盛的阿拉斯加蟹腳、皇帝大蝦、紐西蘭青口、磯燒鮑魚、翡翠螺、花甲蜆王等海鮮掀開序幕，配上冰鎮魚子醬及Moët & Chandon香檳和指定紅白酒三小時無限暢飲（限於指定價錢），令您食指大動，盡享口福之樂。同時，早午餐提供精緻即場燒烤美食及各種佳餚，包括炭燒羊架、48個月西班牙黑毛豬配新鮮無花果、黑牌巴馬火腿、熱溶瑞士軟心芝士等等，加上琳琅滿目的甜品，讓您與家人和親友盡情享用一頓刺激視覺和味蕾的盛宴！

週日魚子醬香檳早午餐亦設有露天臨海雅座用餐，為您在柔和的海風輕吹下帶來另一種美妙享受。

日期: 由2023年11月26日起逢星期日

時間: 早上11時30分至下午2時30分

地點: Lounge bord de Mer

	價錢	套餐包括
成人	HK\$988 <sup>^</sup>	自助早午餐、魚子醬、炭燒波士頓活龍蝦一客、鮮榨果汁、咖啡、茗茶及Moët & Chandon香檳和指定紅白酒三小時無限暢飲
	HK\$788 <sup>^</sup>	自助早午餐、炭燒波士頓活龍蝦一客、鮮榨果汁、咖啡及茗茶

12 歲或以下小童	HK\$188^	自助早午餐、炭燒波士頓活龍蝦一客、鮮榨果汁及熱朱古力
	HK\$388^	自助早午餐、魚子醬、炭燒波士頓活龍蝦一客、鮮榨果汁及熱朱古力
5 歲或以下小童	凡以正價惠顧一位成人之自助早午餐，即可攜同一位5歲或以下小童免費用餐	自助早午餐、炭燒波士頓活龍蝦一客、鮮榨果汁及熱朱古力
65歲或以上長者	HK\$788^	自助早午餐、魚子醬、炭燒波士頓活龍蝦一客、鮮榨果汁、咖啡、茗茶及Moët & Chandon香檳和指定紅白酒三小時無限暢飲

有關訂座詳情及查詢，請致電2295 8299、Whatsapp 6317 3526或電郵至

cafe@aubergediscoverybay.com與餐廳聯絡。

^以上所有價錢已包括加一服務費

\*所有菜式輪流供應，自助餐菜式會按時令而更改

\*此優惠不得與其他推廣或折扣優惠一併使用

\*所有優惠受有關條款及細則約束

\*如有任何爭議，香港愉景灣酒店保留最終決定權





--完--

如需更多高清圖片，請登入以下連結下載：

<https://bit.ly/49nRDpj>

### 香港愉景灣酒店簡介

香港愉景灣酒店提供 325 間雅致的客房及套房。酒店坐擁一覽無遺的壯麗海景，並提供一系列休閒及活動場地。香港愉景灣酒店已登記為註冊商標，與其他國際物業或度假酒店無任何 關連。如需更多資料，歡迎瀏覽<https://www.aubergediscoverybay.com/zh-tw/> 或通過 <https://www.facebook.com/AubergeDBay> 及 <https://www.instagram.com/aubergedbay/> 關注我們。

### Auberge Hospitality簡介

Auberge Hospitality 為香港興業有限公司旗下酒店、會所和休閒物業品牌，提供優質的款待服務和全方位休閒設施和活動方案，創造獨特的度假休閒生活方式和別樹一格的體驗。Auberge Hospitality 旗下的品牌包括愉景灣高爾夫球會、Lantau Yacht Club、香港愉景灣酒店、愉景灣康樂會、海澄湖畔會所、愉景灣溜冰場及牡丹軒。所有物業均位於愉景灣，一個距離中環商業區僅 25 分鐘渡輪航程及距離香港國際機場、

東涌和欣澳僅 20 分鐘車程的著名度假式社區。Auberge Hospitality 為您重新定義生活風格。如需更多資料，歡迎瀏覽<https://www.aubergehospitality.com/tc>。

註：香港愉景灣酒店是Auberge Hospitality旗下之品牌。

如有查詢，請聯絡：

藍慧雯

銷售及市場總監

D: (852) 2295 8383

M: (852) 6317 3569

E: [meris.lam@aubergediscoverybay.com](mailto:meris.lam@aubergediscoverybay.com)

林貝諺

市場助理

D: (852) 2295 8393

M: (852) 6317 3567

E: [jacqueline.lam@aubergediscoverybay.com](mailto:jacqueline.lam@aubergediscoverybay.com)