即時發佈



**Uptop Bistro and Bar呈獻最新「珠光寶氣」主題下午茶**

**（香港，2018 年 6 月 4 日）**- 夏天來臨，大家除了期待明媚的陽光外，亦正好珍惜絢爛天色與閨蜜一起享用悠閒下午茶。於今個閃亮夏日，Uptop Bistro and Bar **由即日起**特別為你呈獻**「珠光寶氣」主題下午茶**，以典雅華麗的小食及金光閃閃的擺設，讓你一邊享受著美食，呷一口金箔氣泡酒，再眺望著窗外270度的維港景色，與親朋好友共度一個貴氣的下午！

**「珠光寶氣」主題下午茶套餐：**

下午茶套餐以華麗的首飾箱作為靈感，為了營造亮麗氣息，餐廳特別選用透明四層寶盒般的首飾箱，將精緻食物收藏其中，寶石形的手柄配上金色邊框，令下午茶套餐感覺更矜貴。客人可拉開迷你抽屜，抽屜裡除了放置了不同的鹹甜點外，更放了珍珠、羽毛及其他閃亮擺設，使整個下午茶體驗更具氣派。

甜點方面，**「芒果拿破崙」**是經典法式甜品之一，以脆焗酥皮製成可愛心形，再將粒粒新鮮芒果肉及香甜吉士醬放於中間夾心，鬆化的酥皮配搭果肉清甜，非常合襯。**「迷你芝士餅」**將濃厚紐約芝士餅製作成立方形狀及加上珍珠形的裝飾，一口一件份量剛好，綿滑芝士配合充滿牛油香的餅底，感覺滿足。**「自家製鬆餅」**將甘甜提子乾加入了外脆內軟的傳統焗鬆餅，蘸點附上的士多啤梨果醬或酸忌廉芝士，一樣滋味**！「鮮雜莓杯」**集齊了色彩繽紛的新鮮士多啤梨、紅莓及藍莓，味道甜美清新，輕盈又有益。此外，富杏仁香的**「法式馬卡龍」**及鬆脆的**「蝴蝶酥」**口感層次分明，也是不能錯過的美點！

下午茶套餐的鹹點亦非常吸引，**「蘑菇酥皮撻」**之中，廚師用多層酥皮砌成圓形撻底，再將蘑菇以忌廉汁煮好後放進中間，菇粒的煙韌彈牙及撻皮的酥脆營造出多重口感**。「煙燻三文魚牛角包」**將來自挪威的刁草煙三文魚、新鮮的蕃茄及沙律菜放進富牛油香的牛角包夾心，油潤的三文魚肉與麵包非常匹配，滋味無窮**。「黑椒吞拿魚配魚子醬」**吞拿魚柳先沾滿黑椒再將外層煎香，令半熟的魚肉散發出陣陣的黑椒香氣，以魚子醬作點綴，更添鮮味。**「芝士火腿帕尼尼」**將烤至半溶的車打芝士夾上火腿，色香味俱全。**「鵝肝慕斯」**濃郁幼滑，加上鮮味的三文魚籽及新鮮的沙律菜，定能滿足你的視覺及味覺！

飲品方面，除了一系列熱茶及香濃咖啡外，客人可每位**加 $48 將餐飲升級至**用玫瑰及意大利汽酒調成的**「幻彩玫瑰」**雞尾酒；或以 **$68 將飲品升級**至加入了奢華金箔的青檸梳打**「Jade Gold Leaf」**或如鑽石般閃爍的金箔氣泡酒**「Diamond Rain」**！

除最新推出的「珠光寶氣」主題下午茶外，一直廣受歡迎的「幸福摩天輪」下午茶會同時供應，為你提供更多選擇！兩款下午茶：**「珠光寶氣」下午茶（星期一至五 $398/兩位、星期六、日及公眾假期 $428/兩位，另收加一服務費）**；**「幸福摩天輪」下午茶（星期一至五 $348/兩位、星期六、日及公眾假期 $388/兩位，另收加一服務費）**，分別包兩杯咖啡或茶。

**高解像度環境及食物圖片，請到以下連結下載：**

<https://www.dropbox.com/sh/skpkauij9mn8btv/AACnXuRCMAAL_LWIGjqWJFSra?dl=0>

**Uptop Bistro and Bar**

地址：尖沙咀漆咸道南 117 號珀薈酒店 19 樓

電話：(852) 2117 3526

電郵：[dining@popway.com.hk](mailto:dining@popway.com.hk)

營業時間：

早餐：7am -10am

午餐： 12nn - 2:30pm

下午茶： 3pm - 5pm

晚餐： 6pm - 10pm

**關於 Uptop Bistro and Bar**

位於珀薈酒店 19 樓，270度廣闊的落地玻璃窗，可眺望尖沙咀城市景觀及維港兩岸景色。餐廳以西式烹調技巧為基礎，融入亞洲及具有本地特色的食材，餐牌會按季節時令食材轉換菜式，為客人帶來連串驚喜。

**關於珀薈酒店**

位於九龍區的核心地段尖沙咀，交通便利，旨在為旅客提供舒適、新穎及時尚的酒店住宿體驗。酒店共有 63 間設計精緻的客房，每間房間均有高清液晶體平面電視、高速 Wi-Fi 上網及免費迷你吧等設施。

如欲索取更多資料或照片，請聯絡：

**珀薈酒店**

Larisa Ko 古穎恒

市場部經理

電郵：[Larisa@popway.com.hk](mailto:Larisa@popway.com.hk)

電話：(852) 9828 5141