

Le Rêve.

French X Japanese Cuisine
Wine - Cocktail - Shisha Lounge

Le Rêve 呈獻聖誕黑白松露美饌 以鑽石級食材打造夢幻晚宴 歡度聖誕

香港，2018 年 11 月 27 日 — 臨近冬季，各地餐廳紛紛推出以松露入饌的時令菜式。擅長以新鮮上乘食材糅合法式烹飪手法的高級創意食府 Le Rêve 特意在 12 月推出聖誕黑白松露盛宴，以夢幻菜式探索松露的天然滋味，與賓客歡度聖誕。

松露被譽為「廚房中的鑽石」，是備受全球追捧的食材，當中以白松露最為珍貴，只有在 10 至 12 月的當造季節才能有幸品嚐得到。Le Rêve 利用松露炮製七款全新美饌，配合一道餐廳的人氣佳餚，呈獻季節限定的六道菜及八道菜滋味饗宴，盡現松露的獨特香氣，帶領賓客在聖誕時節繼續展開夢幻美食之旅。

Le Rêve 先以餐前小食喚醒賓客味蕾，然後奉上鮮味的「吞拿魚腩生蠔卷」。吞拿魚腩刺身和新鲜赤崎生蠔配上松露醋汁，為這道亞洲菜式增添濃郁香味。接著登場的是 Le Rêve 名菜「香煎珍寶帶子」，加上全新配料三文魚子、青豆蓉和松露杏仁忌廉汁，令人一試愛上。



「吞拿魚腩生蠔卷」



「香煎珍寶帶子」

第三道菜是「松露油慢煮龍蝦尾」，嫩滑鮮甜的龍蝦肉以松露油提升香味，配搭昆布芒果豆腐汁令菜式更添清新口感。源自意大利北部的「松露野菌意大利飯」用上野菌和巴馬臣芝士，香氣滿溢，於佳節期間指定日子更會刨上新鮮黑松露片。

Le Rêve..

French X Japanese Cuisine
Wine - Cocktail - Shisha Lounge



「松露油慢煮龍蝦尾」



「松露野菌意大利飯」

主菜方面則有兩款選擇，其中「**法國春雞卷**」選用法國旺代省 Challans 春雞，在雞卷加入榛子、栗子、黃油菌和羽衣甘藍，配以聖誕菜式中常見的金巴利醬，酸甜醒胃；而「**鹿兒島和牛牛柳**」（另加港幣 198 元）則選用日本 A4 鹿兒島和牛入饌，牛肉煮得恰到好處，伴以腌菜、蜜瓜及松露和牛汁，惹味可口。

八道菜盛宴額外包括兩道創意菜餚，分別是在主菜前呈上的「**松露野菌泡沫湯**」和配以香檳松露忌廉汁和日本芥末粉的「**日本鱈魚**」，讓你滋味滿載。



「法國春雞卷」



「松露野菌泡沫湯」

Le Rêve.

French X Japanese Cuisine
Wine - Cocktail - Shisha Lounge



「日本鱈魚」

於平安夜、聖誕和除夕當日，Le Rêve 更會為每道主菜添上五克白松露片，由專人即席刨片，為你帶來視覺和味覺上的享受。此外，甜品亦會由「朱古力蛋糕卷」升級為「聖誕樹頭蛋糕」。蛋糕伴以花生巴菲和棉花糖，是慶祝聖誕的甜蜜之選。

Le Rêve 由 12 月 3 日起供應六道菜和八道菜松露宴，賓客可加配精選葡萄酒或頂級美酒。Le Rêve 悉心配搭各款美饌與佳釀，完美帶出每道松露菜式的獨特香味。

另外，經[官方預約網站](#)繳付訂金訂座可享高達七五折優惠，萬勿錯過！

六道菜松露晚宴

每位港幣 980 元，另收加一服務費

配精選葡萄酒（四杯）另加港幣 468 元

配頂級葡萄酒（四杯）另加港幣 880 元

* 12 月 24、25 日和 31 日主菜菜式添上即刨白松露片：每位港幣 1,280 元，另收加一服務費

八道菜松露盛宴

每位港幣 1,280 元，另收加一服務費

配精選葡萄酒（五杯）另加港幣 578 元

配頂級葡萄酒（五杯）另加港幣 980 元

* 12 月 24、25 日和 31 日主菜菜式添上即刨白松露片：每位港幣 1,680 元，另收加一服務費

—完—

由嘉希傳訊代表 Le Rêve 發佈

Le Rêve..

French X Japanese Cuisine
Wine - Cocktail - Shisha Lounge

[按此](#)下載 Le Rêve 高清圖片

傳媒查詢，請聯絡：

嘉希傳訊-香港

鄧慧嵐 (Tracy Tang)

電郵：Tracy.Tang@ghcasia.com

電話：+852 3163 0117