



OCEANIA CRUISES®

大洋郵輪呈獻全新「健康草本」佳餚

藉一系列健康創新的美饌豐富「頂級海上美味」體驗

(香港, 2019 年 4 月 23 日) – 大洋郵輪素以滋味餐饗和獨特航線享譽全球, 在餐飲體驗方面一直走在最前。品牌現透過 OceaniaNEXT 計劃再獻新猷, 推出堪稱海上選擇最豐富、最具創意的「健康草本」餐單, 為賓客帶來超過 200 項健康美味的嶄新選擇。除現有的美饌外, 各款「健康草本」佳餚將於早午晚餐時段在 The Grand Dining Room 及 Terrace Café 供應, 這些新菜式亦可於晚膳時段在特色餐廳內品嚐得到。

大洋郵輪總裁兼行政總裁 Robert Binder 表示: 「全新登場的『健康草本』佳餚味道豐富、色彩繽紛且充滿創意, 進一步提升品牌標誌性的『頂級海上美味』體驗。一系列創新吸引的滋味選擇不僅配合賓客口味的轉變, 更加注重健康, 同時亦與現有的精緻美饌完美互補。」

在廣受好評的素食餐單及 Canyon Ranch Healthy Living 健康美食之外, 大洋郵輪現再推出一系列嶄新菜式和飲品, 全部由品牌的出色餐飲團隊與國際名廚、導師兼作者 Christophe Berg 攜手設計。

菜式涵蓋意大利、希臘、中東、韓國、泰國、越南、墨西哥、馬來西亞等多國風味, 選擇包括健康美味、營養十足的「Power Bowl」和夏威夷魚生飯; 材料豐富的意粉和泰式炒河粉; 清新輕盈的沙律和湯; 以及各款驚喜處處的美食, 如素肉芝士漢堡 (Impossible Cheeseburger)、松露芝士通心粉、蘋果燕麥金寶配草本雲呢拿雪糕及椰子雲呢拿腰果焦糖布甸等。

精選菜式

早餐

楓糖香蕉燕麥班戟配雜莓

青蘋果 Müesli 燕麥片配開心果、胡桃和金葡萄乾

牛油果農夫麵包多士

午餐

砵酒凍瓜湯

韓式泡菜湯

裙帶菜芝麻沙律

夏威夷魚生飯

西蘭花番茄乾青醬長通粉

晚餐

泰式青木瓜海帶麵條沙律

香烤奶油瓜配火箭菜、芒果、黑蘿蔔和棕櫚芯

甜薯燕麥撻配野生蘑菇和草本松露車打芝士醬

炸鷹嘴豆餅配草本哈里薩蛋黃醬、青瓜、薄荷和水瓜柳

香焗菠菜蘑菇意式薄餅卷配番茄醬

青咖喱炒茄子配秀珍菇、青豆和泰國羅勒

甜品

草本雲呢拿芒果冰配燕麥脆片
伏特加酒漬士多啤梨配草本雲呢拿雪糕
夏日雜莓布甸忌廉杯
草本香橙忌廉芝士紅莓酥餅

新鮮果汁和沙冰

新鮮果汁和沙冰吧位於泳池甲板區，在 Waves Grill 的毗鄰，每天早上 7 時至 11 時供應一系列冷壓果汁和素食沙冰，包括「Rise & Shine」果汁、「Coco Island」果汁、「Tropical Green」沙冰、「Sweet Green」果汁、「Yellow Sunshine」沙冰、「Cacao Joy」沙冰、冷泡鮮奶咖啡、巴西莓雜莓杯，以及奇亞籽腰果乳酪杯。

全方位養生體驗

大洋郵輪設有著名的海上水療中心 Canyon Ranch Spa 及供應 Canyon Ranch Spa Cuisine 美食將近十年，在注重健康生活平衡與養生保健方面素負盛名。除了推出更多素食和無麩質餐飲選擇，大洋郵輪近期亦增設健康生活之旅「Healthy Living Tours Inspired by Canyon Ranch」，並呈獻全新的健康草本餐單，為賓客帶來極致全面的海上養生體驗。

圖片下載：<https://bit.ly/2Pzw39D>

OceaniaNEXT 簡介

OceaniaNEXT 將帶來一連串大規模改造項目，呈獻更臻完美的航遊享受。賓客將登上非凡蛻變的大洋利嘉特號級別郵輪，盡享精心打造的特色餐饗體驗、頂級海上美饌及多姿多彩的岸上觀光行程，踏上更精彩難忘的旅程。

大洋郵輪簡介

大洋郵輪以滋味餐饗和獨特航線譽滿全球，旗下六艘奢華私密的郵輪可載客 684 人至 1,250 人。大洋郵輪的航程經過精心設計，超過 450 個停靠港遍佈歐洲、阿拉斯加、亞洲、非洲、澳洲、新西蘭、美國紐英倫、加拿大、百慕達、加勒比海、巴拿馬運河、大溪地和南大平洋，並會推出長達 180 日的環遊世界之旅。

傳媒查詢，請聯絡：

嘉希傳訊－香港

陳巧宜 (Chloe Chan)

何淑欣 (Nancy Ho)

電話：+852 2810 0532

電郵：chloe.chan@ghcasia.com

nancy.ho@ghcasia.com

嘉希傳訊－新加坡

吳苑怡 (Yuinyi Ng)

謝敏惠 (Joleena Seah)

電話：+65 6723 8161

電郵：yuinyi.ng@ghcasia.com

joleena.seah@ghcasia.com

嘉希傳訊－上海

蔣必慧 (Renee Jiang)

譚斯洛 (Zeno Tam)

電話：+86 21 5213 3030

電郵：renee.jiang@ghcasia.com

zeno.tam@ghcasia.com