**大洋邮轮呈献法式酒馆风味午餐「The Bistro」**

新菜单将于The Grand Dining Room餐厅供应　缔造难忘滋味

**新加坡，2018年2月14日** － [大洋邮轮](https://www.oceaniacruises.com/)以滋味餐飨和独特航线誉满全球，现将深受欢迎的法式酒馆风味午餐「The Bistro」扩展至全线邮轮，全新设计的菜单包罗600多款佳肴，令人目不暇给。

大洋邮轮总裁兼行政总裁Robert Binder表示：「『The Bistro』菜单不仅集合The Grand Dining Room餐厅的经典午餐菜式，还加入餐饮总监Jacques Pépin的拿手好菜，荟萃法国以至世界各地的饮食文化，如此匠心独运的用餐体验定能得到宾客青睐。」

**法式滋味　悠闲生活**

「The Bistro」菜单于2016年在大洋赛丽娜号（Oceania Sirena）首次推出后广获好评，现进一步推行至品牌其余五艘邮轮――大洋利嘉特号（Oceania Regatta）、大洋英锡亚号（Oceania Insignia）、大洋诺蒂亚号（Oceania Nautica）、大洋玛丽娜号（Oceania Marina）和大洋蔚蓝海岸号（Oceania Riviera）。除了全天候供应的人气主菜外，The Grand Dining Room餐厅每日都会呈献不同款式的异国美食。宾客可细意品尝Jacques Pépin最喜爱的法式酒馆佳肴，如新鲜爽脆的尼斯沙律和热烘烘的芝士火腿三文治，搭配清新怡人的法国朗格多克山坡粉红香槟或其他上等葡萄酒，在世界一隅享受写意时光。

新菜单内容丰富且灵活多变，客人每次都可享用到新颖的菜肴或垂涎已久的传统美馔。「The Bistro」每天提供5款开胃小吃、4款餐汤和沙律及11款头盘，而4款甜品和6款雪糕口味日日更新，满足宾客味蕾。

查看范例菜单

**国际美馔　大胆创新**

在新菜单中初次亮相的「Taste of the World」国际美食系列，涵盖14个国家及地区的特色名菜，包括古巴、墨西哥、斯堪的纳维亚、意大利、亚洲、希腊、法国、黎巴嫩、西班牙、摩洛哥、英格兰、菲律宾、加勒比海和印度。餐饮团队从家乡菜和旅行体验中汲取灵感，炮制出与别不同的非凡滋味。每款风味组合包罗六道本地或地方美馔，以头盘或开胃小吃形式供应，适合多人共享。别树一帜的菜式包括菲律宾腌菜和香茅烤鸡、黎巴嫩烤羊肉串、摩纳哥茄子鹰嘴豆沙律，以及斯堪的纳维亚的腌鲱鱼烤饼。

新版「The Bistro」菜单现于英锡亚号和蔚蓝海岸号供应，并将于2018年3月底前在利嘉特号、诺蒂亚号、玛丽娜号和赛丽娜号正式登场。

查询大洋邮轮的详情，请致电855-623-2642或联络各大旅行代理。

**大洋邮轮简介**

大洋邮轮于2018年踏入15年周年志庆，品牌以滋味餐飨和独特航线誉满全球，致力为宾客缔造无与伦比的梦想假期。旗下六艘邮轮可载客684人至1,250人，装潢融合名师设计风格，洋溢奢华私密的氛围。大洋邮轮的航程经过精心设计，超过450个停靠港遍布欧洲、阿拉斯加、亚洲、非洲、澳洲、新西兰、美国纽英伦、加拿大、百慕大、加勒比海、巴拿马运河、大溪地和南大平洋，并会推出长达180日至200日的环游世界之旅。

**传媒查询，请联络：**

|  |
| --- |
| 嘉希传讯－新加坡 |
| Lynn Koh |
| **电话：**(65) 6723 8161 |
| **电邮：**[lynn.koh@ghcasia.com](mailto:lynn.koh@ghcasia.com) |