

請即發佈

# Van Gogh SENSES HOLLAND

Van Gogh SENSES 與法國五月美食薈

呈獻南法風味盛宴

別出心裁的配酒美宴 滿載普羅旺斯頂級滋味



Van Gogh SENSES「法國五月美食薈」菜單: 焦點佳餚包括「黑松露及牛肉雲吞配牛油鼠尾草汁」和「普羅旺斯薰衣草及白朱古力布丁」

(香港, 2018年5月2日) — [Van Gogh SENSES](#) 是全球首間向梵高致敬的藝術主題餐廳兼概念店, 現與香港第十屆法國五月美食薈攜手推出特色饗宴, 嚴選上等食材炮製法式料理, 讓賓客以舌尖遊歷南法的普羅旺斯—阿爾卑斯的蔚藍海岸大區。Van Gogh SENSES「法國五月美食薈」菜單於5月1日至31日期間供應, 包羅一系列靈感取自普羅旺斯的美饌及精選配酒, 締造至尊餐飲享受。

梵高曾在南法小鎮亞爾居住一年多, 期間創作出「豐收」和「臥室」等舉世知名的作品。為向這片靈感聖地致意, 部份菜式選用法國進口食材匠心製作。

五道菜限定套餐充滿濃厚的普羅旺斯風情, 賓客可先品嚐新鮮爽脆的「尼斯沙律」或口感幼滑的「水牛芝士配車厘茄及羅勒泡沫」, 然後享用香濃味美的「黑松露及牛肉雲吞配牛油鼠尾草汁」或「『豐收』甜豆意大利雲吞配牛肝菌泡沫」。

琳瑯滿目的主菜選擇包括經典美饌「法國海龍王湯配蒜香蛋黃醬」、「法式慢煮羊扒配朝鮮薊及日本南瓜」、「7安士澳洲M8西冷配普羅旺斯燴菜」及「日本麵豉醬鱈魚配荷蘭燈籠椒及意大利西蘭花」。

最後, 客人可一邊品嚐以普羅旺斯薰衣草田為題的精緻甜品「普羅旺斯薰衣草及白朱古力布丁」, 一邊細呷茗茶或咖啡, 為南法美食之旅畫上圓滿句號。

為彰顯普羅旺斯引以為傲的葡萄酒文化, 駐店品酒師特為此菜單悉心選配了多款南法佳釀, 昇華味覺享受。

除此之外，於菜單供應期間食客亦可品嚐由咖啡師和駐店調酒師精心打造的兩款限定特飲。「法式焦糖爆谷拿鐵」配合法國風情選用法式焦糖拿鐵，搭配爆谷以突出焦糖味及香味；而「馮杜山雞尾酒」以普羅旺斯馮杜山的薰衣草田為靈感，選用氈酒、苦艾酒、薰衣草和柑橘調製而成，別具心思。

Van Gogh SENSES「法國五月美食薈」菜單於5月1日至31日期間供應，定價每位港幣680元起（設加一服務費），另付港幣200元可享精選配酒，部分菜式需額外收費。

查看 Van Gogh SENSES「法國五月美食薈」菜單，請瀏覽：<https://bit.ly/2HFhFeh>



「法式慢煮羊扒配朝鮮薊及日本南瓜」



「法式焦糖爆谷拿鐵」



「馮杜山雞尾酒」

## Van Gogh SENSES 簡介

Van Gogh SENSES 是全球首家向梵高致敬的藝術概念店，並獲得阿姆斯特丹梵高美術館獨家授權。

2017 年 10 月，Van Gogh SENSES 旗艦店於尖沙咀 1881 隆重開幕，呈獻別出心裁的美饌、甜品、油畫及生活精品，務求讓客人領略梵高極致的藝術精髓。Van Gogh SENSES 融入不同感官元素，致力締造刺激視覺、聽覺、味覺、嗅覺和觸覺的嶄新餐飲購物體驗。

#VanGoghSENSES #BeInspiredbyTheInspired

地址：香港九龍尖沙咀廣東道 2A 號 1881 208 號舖

訂座：+852 2622 2887

網站：[www.vangoghsenses.com](http://www.vangoghsenses.com)

傳媒聯絡：GHC Asia

Tracy Tang: +852 3163 0117 / [tracy.tang@ghcasia.com](mailto:tracy.tang@ghcasia.com)

Cyndi Cheng: +852 3163 0190 / [cyndi.cheng@ghcasia.com](mailto:cyndi.cheng@ghcasia.com)