

新都會廣場初秋呈獻 月夜派對・BBQ自助盛宴

【香港商報訊】記者許瓊月報道：葵芳新都會廣場繼推出「夜貓食堂」之後，壓軸於10月6日舉行首場「月夜派對・BBQ自助盛宴」，現場吸引超過500位「夜貓」排隊進場，免費享用全城商場首創的免費「月夜派對・BBQ自助盛宴」，場面墟冚！錯過首輪自助盛宴的好「食」之徒，萬勿錯過，最後一場「月夜派對・BBQ自助盛宴」於10月27日舉行。



「夜貓」們盡情享受甜品盛宴。



著名甜品糕點師Chef Koo(左)與帝景酒店廚師Kent Chow(右)駐場提供美食。

完全顛覆傳統夜食概念

新都會廣場雲集區內最多逾30間人氣食府，今年更為第5年籌備有關飲食的宣傳活動。今年10月新都會廣場更是看中港人愛夜食，又適逢10月不同的節慶都圍繞「夜晚」主題的聚會，如中秋節及萬聖節等，首次以「月夜派對」為自助盛宴主題，聯同帝景酒店、年輕專業甜品糕點師古嘉俊Chef Koo及一眾商戶，於商場內設酒店級消夜自助晚餐，滿足香港大眾要吃得之好之餘，又符合「有營」人士的需求。

新都會廣場10月27日的「月夜派對・BBQ自助盛宴」將會結合露天廣場及室內的天品館的環境，讓一眾夜貓在享受秋高氣爽的燒烤風味同時，又可舒服服於商場內享受一頓無比滋味盛宴，完全顛覆傳統夜食概念！

帝景大廚及甜品達人主理

盛宴菜色由帝景酒店大廚及甜品達人Chef Koo重點主理，帝景酒店的駐場大廚為顧客即叫即烤BBQ美食，焦點食物屬貴精不貴多，包括M5澳洲一口和牛、西班牙黑毛豬、神戶牛舌及澳洲原殼帶子等新鮮食材；而Chef Koo今次特為新都會廣場設計的一系列創意甜品，包括結合煙肉及牛奶朱古力滋味的煙肉牛奶朱古力慕絲蛋糕以及衝擊味蕾的Tabasco辣椒仔配以紅莓蛋糕鏡面的Tabasco紅莓呢拿蛋糕等等。

Chef Koo介紹道，這次的主打之一抹茶巧克力蛋糕以抹茶cream和72%的朱古力配搭做蛋糕和餡料，表面不規則地手撒了一些綠茶粉，配以月亮裝飾，以符合這次盛宴的夜晚主題。而另一款主打甜品煙肉牛奶朱古力慕絲蛋糕，鹹煙肉和甜牛奶巧克力的搭配撞出別樣的

新鮮口味。

特別選材M5澳洲一口和牛

帝景酒店的駐場大廚Kent Chow則介紹了今次BBQ的特色之處：「這次選材M5澳洲一口和牛和神戶牛舌等是因為其油分多，燒烤出來的油香味重，作為BBQ的原料是一流的，同時又突出了月夜派對的主題。以此同時，即叫即烤又可以保持肉質鮮美。」

10月6日的首場活動開始前1小時已吸引多位「夜貓」輪候，人龍愈來愈長。有不少排隊的顧客對於Chef Koo的精美甜品均嘖嘖稱奇，爭相高舉鏡頭，拍下極具視覺與味覺誘惑的甜品，一飽口福之餘，亦能將屢獲殊榮的Chef Koo所創作的甜品盡收眼簾。

排頭位方小姐第3年參加

排頭位的方小姐表示早在下午4時多已經到場排隊，她指自己已經第3年參加新都會廣場的自助餐宴，前兩年都是與朋友結伴同行，今年消費1000多元，特意帶媽媽前來品嚐澳洲一口和牛和其他精美甜品等。她表示此行能帶媽媽試試新事物，在廣場內享用自助餐感覺很特別，非常開心。



新都會廣場的「月夜派對・BBQ自助盛宴」，首場吸引逾500人參加。

另一位「夜貓」符先生指自己住在附近20年，這次都是首次在商場內品嚐自助餐，大感較在酒店享用自助餐有新鮮感。他看見工作人員將Chef Koo美惑十足的甜品陸續擺放出來時，亦大呼要試試！符先生更笑說，「食完這個自助餐一定夠飽，唔使返屋企食晚飯喇」。

電子消費滿500元可入場

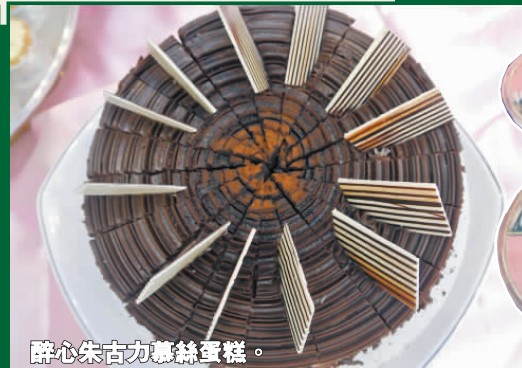
從即日起至10月27日期間，於新都會廣場內以電子消費滿500元的顧客，可換領10月27日下午5時半至7時半「任食兩小時」的自助盛宴入場資格，名額有限，換完即止，「夜貓」們還不趕快行動！



即叫即烤BBQ美食，包括M5澳洲一口和牛、西班牙黑毛豬、神戶牛舌及澳洲原殼帶子。



甜品陣容豐富，令人垂涎三尺。



醉心朱古力慕絲蛋糕。



法式鮮果撻，令人食指大動。