

DYNASTY

王朝酒業集團慶祝成功邁向三十周年及於香港上市五周年 隆重呈獻佳釀美饌新配搭

與米芝蓮星級餐廳攜手推出「王朝醇酒珍饈盛宴」

(香港 — 2009 年 12 月 15 日) — 為慶祝集團即將成功邁向三十周年及於香港上市五周年，著名葡萄酒生產商**王朝酒業集團有限公司**將於 2010 年 1 月至 2 月期間，與剛榮獲米芝蓮一星殊榮的中菜廳—香港萬麗海景酒店內之**滿福樓**，攜手呈獻「**王朝醇酒珍饈盛宴**」，以饗饕餮。

此九道菜式晚宴有別於一般中式宴會，菜單將以王朝極品或珍藏佳釀來配搭多道正宗廣東星級菜式，定價港幣 5,800 元（另加一服務費），可供六人享用。

晚宴所選配的美酒包括清新怡人的王朝半乾白葡萄酒 N.V.、王朝珍藏霞多麗 2006 年、以及馥郁醇厚的王朝—皇族系列珍藏赤霞珠 2006 年。

率先為菜單揭開序幕的有星級名菜**砂鍋菜膽排翅**和**翡翠原隻鮮鮑扣鵝掌**，配酒為王朝半乾白葡萄酒 N.V.。

王朝半乾白葡萄酒 N.V.為適合任何場合的百搭新酒，由酒莊葡萄園悉心種植的慕斯卡 (Muscat)、意大利意斯林 (Italian Riesling) 和霞多麗 (Chardonnay) 等國際著名品種混合釀製而成，其酒香略帶鮮花、柑橘和熱帶水果的芬芳；而酒味則揉合柑橘、蜜桃和西柚的感覺。此一美酒與味道細緻清怡的菜式極為匹配，也是宴席頭盤的絕佳配酒。

而緊接奉上的**豉椒百合炒老虎斑球**和**白鷺雲吞浸菠菜**均是傳統粵菜的家常菜式，味道同樣輕淡清新。

這兩道菜式皆配以王朝珍藏霞多麗 2006 年白葡萄酒，其酒香洋溢蜜桃、香梨、柑橘和杏仁的氣息，而酒味則充滿檸檬和青蘋果的味道。

紅燒妙齡鵝和**燒汁安格斯牛柳粒**兩道肉味濃郁的菜式，將會配以馥郁醇厚的王朝—皇族系列珍藏赤霞珠 2006 年。馥郁醇厚的王朝—皇族系列珍藏赤霞珠 2006 年由赤霞珠 (Cabernet Sauvignon) 和梅洛 (Merlot) 兩種葡萄品種混合釀製而成，酒味馥郁醇厚，與紅肉或其他燜燉菜式的味道配合得天衣無縫。

壓軸葷菜乃**蝦子鮑汁撈粗麵**，而**香蜜蛋散**和**蛋白杏仁茶**兩道甜點則為整頓醇酒珍饈盛宴劃上繞樑三日的完美句號。

「**王朝醇酒珍饈盛宴**」將於 2010 年 1 月至 2 月期間供應。敬請於一天前預訂。

滿福樓位於香港灣仔港灣道 1 號萬麗海景酒店內，如欲訂座，請致電 (852) 2584 6971。

王朝酒業集團有限公司

中國首屈一指的葡萄酒生產商——王朝酒業集團有限公司於 1980 年成立，並與國際著名葡萄酒及烈酒營運商人頭馬君度集團 (Remy Cointreau) 合資經營。先進的釀酒工藝技術和優秀的經營管理能力，使王朝 (DYNASTY) 品牌屢獲國際殊榮。王朝擁有多元化的產品，以迎合不同的消費檔次及消費者的口味與喜好。本公司目前製造及銷售超過 50 種葡萄酒產品，產品可分為紅酒、白酒、起泡葡萄酒、冰酒、以及白蘭地五大類別。

此新聞稿由嘉希傳訊代表王朝酒業集團有限公司發佈。

傳媒查詢，請聯絡：

嘉希傳訊

薛瑋 (Bonnie Sie)

電話：+852 2810 0532

傳真：+852 2525 7972

電郵：bonnie.sie@ghcasia.com

— 完 —

編輯附註：

「王朝醇酒珍饈盛宴」

砂鍋菜膽排翅

翡翠原隻鮮鮑扣鵝掌

王朝半乾白葡萄酒 N.V.

豉椒百合炒老虎斑球

白鷺雲吞浸菠菜

王朝珍藏霞多麗 2006 年

紅燒妙齡鴿

燒汁安格斯牛柳粒

王朝 - 皇族系列珍藏赤霞珠 2006 年

蝦子鮑汁撈粗麵

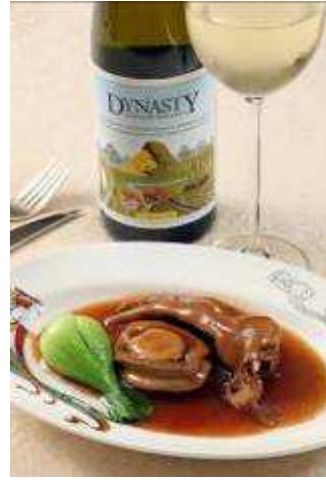
香蜜蛋散

蛋白杏仁茶

每席 (六位) 港幣 5,800 元，另加 10% 服務費

敬請於一天前預訂

*備有高像素照片以供索取



率先為菜單揭開序幕的有星級名菜砂鍋菜膽排翅和翡翠原隻鮮鮑扣鵝掌，配酒為王朝半乾白葡萄酒 N.V.。



傳統粵菜家常菜式白鷺雲吞浸菠菜，味道輕淡清新，配以王朝珍藏霞多麗 2006 年白葡萄酒。



肉味濃郁的菜式紅燒妙齡鴿，配以馥郁醇厚的王朝 - 皇族系列珍藏赤霞珠 2006 年。