



2月1日起推出團圓宴套餐

甲妃儂雅度假勝地



▲左一起郑美芳、陈芬梅、黄魁川及林明辉。
妃儂雅度假胜地高层与媒体齐捞生；



▲三文鱼七彩鱼生，口感佳，妃儂雅中餐厅欢迎各界惠顾。

(马六甲27日讯)配合即将来临的华人农历新年，马六甲妃儂雅度假胜地将由2月1日起至2月22日，推介美味丰盛的春节团圆宴套餐，欢迎各界提早预订。

拥有丰富厨艺经验的该酒店中餐厅主厨黄魁川，为各界精心配对了3样不同菜式的套餐，适合举家、朋友或同事在相聚庆团圆时，尽情享受美食。

妃儂雅度假胜地为此特于昨午设宴招待媒体，并逐一介绍每道菜肴的特色。出席者包括该酒店总经

理林明辉、副执行总经理陈芬梅、市场传播副经理郑美芳等，并跟与会媒体一起“捞生”贺新岁。

首样供10人享用的迎春纳福宴套餐，净价998令吉，菜肴包括三文鱼捞生、竹丝鸡炖汤、蒙古酱脆鸡、橙皮蒸红调、金粟黑施虾、富贵黄金袋、鲍汁炒香饭及甜品西柠龙眼海底椰。

第二样净价1千180令吉的吉祥如意宴套餐包括八爪鱼捞生、元宝黑鸡汤、蒙古酱脆鸡、港蒸龙虎斑、金瓜奶油虾、XO酱花枝芦笋、三丝长寿面、甜品龙眼香茅冻；第三样富贵荣华宴套餐的菜式有喜雁双飞迎新春、海味汤鲍炖黑鸡、四川麻辣琵琶鸭、金蒜橙皮龙虎斑、

蒙古酱汁明虾串、冬菇鲍鱼西兰花、松子海鲜香口饭及甜品蜜汁海椰春茅冻，净价1千280令吉。

新春期间用餐少不了象征带来好彩头的七彩鱼生，该酒店因此也在这期间备有鲜果鱼生、三文鱼鱼生、八爪鱼鱼生、八爪鱼及三文鱼鱼生，净价由88至128令吉。

有些家庭喜欢比较轻松悠闲的团聚，他们可考虑于2月7日及8日(除夕及初一)晚上7时至10时30分，到该酒店享用具多样化的传统菜肴自助餐，收费成人净价98令吉，4至11岁儿童及60岁以上乐龄人士净价58令吉。

在2月9日(初二)上午9时30分，该酒店将安排瑞狮在大厅表演

贺新岁，欢迎房客与各界踊跃出席观赏。

此外，在2月4至22日的新年期期间，该酒店也备有新年住宿配套，两天一夜包括两份成人及一份供4至11岁儿童的免费早餐，仅收568令吉，惟不适和其他优惠一起使用，并视情况和预订时间。

2月14日情人节当天，情侣想要度过一个罗曼蒂克的甜蜜时刻，不妨考虑妃儂雅为他们在泳池旁准备的烛光晚餐配套，净价480令吉一对。参加烛光晚餐的情侣也可以888令吉特价，于当天入住妃儂雅套房。任何询问，可联络06-289 3399或浏览www.phileahotel.com.my/melaka。