



# Taste Of Royalty

New Town Plaza

The Former UK Royal Executive Chef Ms Carolyn Robb and Florist Ms Sarah Champier will share the sophisticated and dedicated royal dishes and floriculture with you.

## Chocolate Fridge Cake Redemption

22 - 25/4 12nn - 10pm L3 Redemption Counter (Near the entrance of Snoopy's World)  
Spend HK\$4,000 or above by electronic money at any 2 different shops in NTP and present the on-day machine-printed receipts (must be combined with F&B and Non-F&B receipts) together with the corresponding electronic payment slips, you are eligible to redeem a Chocolate Fridge Cake by Royal Park Hotel which the recipe is from the former UK Royal Chef.

## Royal Exquisite Menu

22/4 - 2/5 12nn - 10pm L3 Redemption Counter (Near the entrance of Snoopy's World)  
Spend HK\$15,000 or above by electronic money at any 2 different shops in NTP and present the on-day machine-printed receipts together with the corresponding electronic payment slips, you are eligible to enjoy the sophisticated and dedicated royal menu by the former UK Royal Chef at L7 outdoor podium on 7 or 8 May at noon or 7pm (any aforesaid day upon registration in first-come, first-served basis).

Appetizer	Salad of Parma Ham With Aged Modena Balsamic Oil
Soup	Capuccino Of Heirloom Blancs Fine Slices Of White Alba Truffle
Main Course	Roasted Baby Lobster With Caviar
Dessert	A Rich Chocolate Confection Dusted With Edible Gold Petals
Drink	Fresh Minted Lemon And Elderflower Summer Drink

Value : HK\$3,000 / set for 2 persons

**MTC STEAK**  
Oyster • Steak

## Royal Flower Arrangement Workshop

22 - 25/4 & 6 - 8/5 12nn - 10pm L3 Redemption Counter (Near the entrance of Snoopy's World)  
Spend HK\$3,000 or above by electronic money at any 2 different shops in NTP and present the on-day machine-printed receipts together with the corresponding electronic payment slips, you are eligible to participate in the flower arrangement workshop to be held by the former UK Royal Florist at L7 outdoor podium on 7 or 8 May at 3pm or 5pm (any aforesaid day upon registration in first-come, first-served basis).

## Cheers to Prince William's Wedding

22/4 - 31/5

F&B outlets in NTP have tailor-made the special dishes to celebrate the wedding of Prince William. You can enjoy a complimentary glass of wine / special drink upon patronage of the celebrating dishes (For details, please visit [www.newtownplaza.com.hk](http://www.newtownplaza.com.hk)).



\* To be eligible for the offers, shoppers are requested to present the electronic payment receipts (Octopus / Credit Card / EPS) when making redemption \* The registered invoice cannot be used in conjunction with other promotion or privilege \* Privilege with daily quota while stock lasts and first-come-first-served \* For details, please read the marketing collateral in the mail \* Date and time selection is in first-come-first-served basis. No amendment can be made after confirmation of date \* Staff of management services office and shop tenants are not eligible to enter the instant gift redemption \* In case of bad weather or special circumstances, New Town Plaza reserves the right to amend the event date and time. Compensation will not be granted for any losses which are incurred by the cancellation of the event \* New Town Plaza reserves the right to amend and cancel the program without prior notice. In case of any disputes, the decision of New Town Plaza shall be final

Enquiry : 2684 9175 or visit [www.newtownplaza.com.hk](http://www.newtownplaza.com.hk)

**新鴻基地產**  
Sun Hung Kai Properties

新城市廣場  
**New Town Plaza**  
[Facebook.com/newtownplaza](https://www.facebook.com/newtownplaza)  
[t.sina.com.cn/newtownplaza](http://t.sina.com.cn/newtownplaza)



英國皇室規定職員工作時，不可隨意拍照，這是前御廚Carolyn（第三行左五）僅有與查里斯王子及戴妃（第一行左四及五）的合照。



# 我做過 皇室御廚

U: U Magazine C: Carolyn Robb (中) S: Sarah Champier (右)



想認識皇室，有誰比貼身服侍皇室成員腸胃的御廚知道更多？適逢曾於92至千禧年，照顧查里斯一家飲食的前皇室行政主廚Carolyn Robb，以及前皇室御花園園林設計主管Sarah Champier訪港，最新鮮滾熱辣的，當然是威廉王子那個朱古力餅乾結婚蛋糕，背後的秘密！

U: 威廉王子的結婚蛋糕，選擇朱古力餅乾口味，據說因為小時吃過你弄的朱古力餅乾蛋糕，而愛上這種味道。究竟你的食譜，有甚麼秘密？

忙，有時遲至9時才有空吃晚飯。  
U: 做御廚有甚麼難忘經歷？  
C: 97年跟着查里斯來港，見證回歸。

C: 朱古力餅乾蛋糕的食譜，其實由母親傳給我的。大概是威廉8至10歲左右，我第一次弄給他吃。除了甜食，你看威廉的健康身形也會知道，他喜歡健康的食物，小時甚至叫我們廚師教他入廚。

U: 在皇室工作10多年，有見過英女皇嗎？  
C: 皇室會定期為員工舉辦聖誕派對，每位員工可帶一個嘉賓。一次我邀請母親作賓客，她是女皇粉絲，從南非飛來倫敦參加，果然在場內見到女皇，十分興奮。

U: 但他是王子！不是被服侍嗎？  
C: 威廉和哈利小時候，也很隨和有禮貌，查里斯與戴安娜給他們的家教很好。

U: Sarah，皇室花藝工作有甚麼特別之處？  
S: 花材來自皇室花園，按季節選擇花材，風格通常清雅而配合傳統。

## 王子學煮飯

U: 皇室有甚麼飲食規矩要留意？  
C: 廚師都是往市場買菜的。通常會烹調傳統英國菜，味道一般較中國菜清淡，也不會落太辣的香料。另外，查里斯喜歡有機食物，不時在花園內，隨手摘一些新鮮蔬果如磨菇等，要我們自由創作菜式。他公職繁

U: 為皇室工作，最辛苦是甚麼？  
S: 要跟着皇室人員親善訪問，飛往世界各地。喜歡挑戰的話，會覺得很開心。  
U: 人們都說，皇室深似海，很難相信別人，是真的嗎？  
S: 皇室成員很信任員工的，因為我們是 heart for home。

## 口味夠實際

沙田新城市廣場邀請前御廚Carolyn訪港，為商場設計五道菜式，供於指定期內於商場消費滿1.5萬的顧客品嚐，但我對菜式反映的皇室口味更有興趣，例如主菜烤龍蝦伴特級魚子醬是威廉最愛，鮮檸檬薄荷梳打特飲則是英女皇口味，均不是最奢華刁鑽的菜式，皇室口味夠實際。



Carolyn說，威廉王子挺喜愛烤龍蝦。

后，希望兩人可永遠幸福地生活啦！」  
昨午三時起，已吸引逾百人在場等待觀  
隨着婚禮將開始大婚儀式，步入全日的高  
位置觀看直播。

電視屏幕前，近二百個座位無虛席，兩旁  
香，待凱特步入西敏寺、宣讀兩人婚詞時  
拍聲不斷，氣氛熱鬧。

小姐表示，單從直播亦能感受到  
少「用上蕾絲，不露背」，不賣  
兌，凱特戴上結婚戒指一刻，

## 食物吸客

對女仔很重要，代表付託終身  
子結婚，她相信凱特在這一刻  
的事。她形容在禮堂及城堡  
禮。

二年的劉生和劉太齊  
戴安娜王妃的婚禮相  
為「童話式」婚禮，  
賞大婚過程精彩。



British Royal Wedding

王室大婚

# 商場直播氣氛熱 在港英人齊

# 觀大婚市民大睇

英國威廉王子與王妃凱特昨日大婚，惹來全城注目。這個被喻為灰姑娘童話式的世紀婚禮昨日在本港時間約下午八時半完成。香港英商會舉行了婚禮直播酒會，會場內三百多人齊歡慶，同時全港多間大型商場亦直播婚禮，讓市民直擊這世紀盛事。在港英人對此婚禮表現激動、興奮；而本港市民亦覺感動，認為大婚過程精彩。

本報記者 梁家銘 鄧 涓

相隔三十年，英國皇室再次舉行盛大的婚禮，成為全球焦點。本港亦有不少慶祝活動，英國駐港總領事館和英國文化協會昨日休假一天；香港英商會昨日與多個在港的英人組織合辦三個小時直播婚禮的慶祝酒會，實行直擊婚禮的整個過程。

在港八年、從事雜誌編輯的Kelly England表示，對於威廉與凱特的大婚感到十分興奮和激動，希望兩人有幸福的生活。

## 英駐港總領館放假慶祝

已來港二十四年的Nicola Taylor說：「非常期待觀賞這個世紀的婚禮，尤其是威廉與凱特親吻的一刻。」對於這位王妃的感覺，她表示：「凱特會是一位好王妃，更會有潛質成為一位好王后，希望兩人可永遠幸福地生活啦！」

另外，位於觀塘的大型商場，由昨午三時起，已吸引逾百人在場等待觀看大婚的電視直播，至傍晚時分，隨着婚禮將開始大婚儀式，步入全日的高潮，市民早已進駐食肆和商場霸佔好位置觀看直播。

商場大堂裝設的大型LED大型電視屏幕前，近二百個座位無虛席，兩旁亦站立數百市民，昂首注足觀賞直播，待凱特步入西敏寺、宣讀兩人婚詞時，場內的歡呼聲、鼓掌聲與打氣棒互拍聲不斷，氣氛熱鬧。

與六名友人全程觀看直播的吳小姐表示，單從直播亦能感受到現場的歡欣氣氛。她形容凱特的婚紗「用上蕾絲，不露背」，不賣弄性感，而且顯得高貴和美麗。她說，凱特戴上結婚戒指一刻，讓她最為感動。

## 食店製作英式食物吸客

吳小姐坦言：「戴結婚戒指一刻對女仔很重要，代表付託終身及寄託她的人生大事」，並且能與王子結婚，她相信凱特在這一刻洋溢着幸福，是人生中一件值得快樂的事。她形容在禮堂及城堡的背景襯托下，更像「童話式」的婚禮。

觀看直播近三小時、結婚三十二年的劉生和劉太齊表示，威廉和凱特大婚與三十年前戴安娜王妃的婚禮相比，就顯得有點遜色，她形容戴妃為「童話式」婚禮，而今次婚禮卻顯得「平民式」，但她讚賞大婚過程精彩。

全港九新界多間商場和酒店昨日設置電視直播和舉辦與大婚有關的活動，如製作威廉王子的喜愛食物英式肉餡馬鈴薯批、凱特心愛的飲品檸檬草薑茶，以及名貴的皇室菜等，以恭賀這對新人的大婚之喜。



Carolyn Robb 將來港獻技

之餘，  
家的二三事。

查詢電話：2684 9175

自幼便喜歡下廚，  
「媽媽廚藝很了得，  
看其煮食，

是學校裏的精英。

St. Anne's School of Cookery,  
St. Anne's Palace  
(Gloucester) 的御廚。

安娜王妃一起作客公爵家，  
電話。

他們吃，  
真的太緊張了，

工作過，  
曾成為皇室御廚，  
機會。

十二年，  
要很大的投入感，  
趣；

調的菜式都是大同小異，  
物都不同。

貴客，  
在途中為他準備膳食等，  
覺得興奮。

由她主理。  
歲，兩個都是可愛的小男孩。

「回來擔任這工作。」  
子醬、鵝肝和黑松露，  
甚至更加健康。

最大的得着，  
影響。這10年來，  
除了為客人舉辦私人派對外，  
為籌備一本烹飪書，  
美味的秘密。

# Carolyn Robb 者在皇室的日子

金箔皇室朱古力蛋糕  
威廉王子自小最愛的甜品，其  
Recipe 是由 Carolyn 的母親傳  
給她，她再加以改良而成。



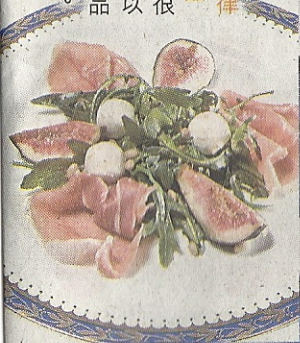
法國野菌湯伴  
白松露片

查爾斯王子最愛這  
款野菌湯，用上摩  
利菌和白松露熬製，  
質感滑溜，菇菌味極  
濃郁。



特級巴馬火腿沙律  
伴25年極品黑醋

這道是哈利王子很  
喜愛的前菜，拌以  
珍貴的25年極品  
黑醋，滴滴滋味。



烤乳龍蝦伴特級魚子醬

威廉王子很喜歡的主菜，用上波





朱古力餅乾蛋糕

# 留住王子心

「要留住男人的心，先要留住他的胃。」媽媽自小就對我訓示。所以，我一直努力的學會弄兩味，小炒主菜西餐甜品樣樣都盡少少，但就是不精，最後，還是留不住男人。或許，是因為我還未學識做這個連威廉王子都愛的朱古力餅乾蛋糕，為了幸福，今天我認真地跟足這個食譜做了一個，我有信心那個他再不會離開我！

文：Champy.C 攝：Kent

## 王子的心頭好

怎麼看，這只是個英國傳統的餅乾蛋糕了吧？實際上卻是英國威廉王子的最愛，更是月底王子大婚中宴客的指定蛋糕款式。深得王子心，只因在濃厚香醇的朱古力內，藏著彈韌鬆脆的果乾餅碎，平凡中還是有不平凡之處。由前英國皇室行政總廚Carolyn Robb特別設計，在王子兒時已獲垂青，這個陪着他度過快樂童年的蛋糕，相信大家都想試，尤其愛高高在上感覺的大男人。要是能親手炮製一個送給心愛的男人，相信他一定會感到飄飄然。

## 限量換皇空蛋糕

雖然我等平民未能有機會參加世紀婚禮，但亦有幸一嘗這個「王子蛋糕」，皆因Carolyn慷慨地公開秘方，而沙田新城市廣場亦請來帝都酒店的行政餅廚Michael參照食譜，做出這個皇家絕密蛋糕，只要在4月22至25日期間，於商場內以電子貨幣即日消費滿\$4,000（需累積食肆及非食肆收據各一張），即可換領朱古力餅乾蛋糕一個，每天限量150個，先到先得。完美的蛋糕能完全佔據他的心，要是換不到，也可向Michael偷師親手做一個以表心意。



**Chef Michael So**  
帝都酒店行政餅廚

擁有16年製餅經驗，曾於多間酒店工作，擅長製作朱古力甜品，熱愛在甜品上大玩Fusion特色。



## 材料：

牛油	1磅	餅乾
糖漿	9安士	無花果乾
黑朱古力粒	2安士	紅莓乾及杏脯乾
即沖朱古力粉	2安士	開心果及核桃



## 做法：

1. 牛油坐熱使其溶化，加入糖漿、朱古力粒及朱古力粉拌勻。
2. 將果乾、餅乾及果仁等全部弄成碎粒。
3. 把(1)的朱古力漿加入(2)的碎粒配料中。
4. 圓形蛋糕模下墊上牛油紙，然後倒入(3)的液。
5. 放入雪櫃15至20分鐘待其凝固。
6. 取出餅模，在蛋糕面抹上黑、白朱古力漿，雪櫃冷藏至凝固，取出後灑上核桃等作點綴。

## 皇室揭秘！ 威廉王子最愛蛋糕

為賀威廉王子的世紀婚禮，沙田新城市廣場將重金禮聘前英國皇室行政主廚Carolyn Robb，於4月分享皇室各成員的最愛菜式及鮮有公開皇室食譜，由4月22日起，於商場消費滿指定\$4,000即有機會品嚐到以皇室御廚Carolyn Robb食譜秘方製作的「朱古力餅乾蛋糕」，據聞是威廉王子最愛及指定婚宴時款待賓客的。



### 沙田新城市廣場

查詢：2684 9175 • 供應時間：4月22日至25日 12nn-10pm •  
備註：須在場內消費滿港幣4,000元（需累積食肆及非食肆收據各一張）



### 翻版英國王子王妃訪港

●英國威廉王子與未婚妻凱特將於本月29日共諧連理，這個皇室世紀婚禮將成為全球焦點，為了讓香港市民及內地旅客率先體驗皇族大婚的喜悅。沙田新城市廣場於4、5月期間將斥資逾300萬推出連串的飲食推廣優惠，包括昨日邀請了前皇室御廚來港主理「愛·皇室饗宴」（見圖），預料連串跟王子大婚有關的活動將可帶動商場復活節及五一假期的人流及生意額分別上升10%及12%。



# 復活節商場人氣旺 生意增逾成

香港文匯報訊（記者 文森）一連4天的復活節假期，全港各大商場、展銷會落力「吸客」、「吸金」。由香港中華廠商聯合會主辦的「第2屆香港食品嘉年華」，昨日錄得超過6.6萬入場人次，令首4天展期的累積入場人次增至近23萬。有商場表示，復活節人流及生意額分別按年上升10%及12%，市道暢旺。

## 五一黃金周 猶如強心針

沙田新城市廣場斥資逾300萬元推出的連串飲食推廣優惠，在復活節假期開始生效，包括，換領前皇室御廚在下月7、8日來港主理「愛·皇室饗宴」名額，以及威廉王子婚宴指定朱古力餅乾蛋糕等活動。新城市廣場表示，連串活動帶動復活節人流及生意額分別上升10%及12%，符合預期目標，並對五



一黃金周的人流及生意額注入「強心針」，估計屆時會有更理想的升幅。

另外，該商場投資逾百萬元引入「遙距電子訂枱智能系統」在復活節假期發

■沙田新城市廣場重金禮聘前英國皇室御廚來港主理「愛·皇室饗宴」，親自炮製皇室矜貴菜色，讓港人體驗非凡尊貴氣派。



■沙田新城市廣場引入了全港首部「遙距電子訂枱智能系統」，提供食肆最新的輪候入座情況。

揮作用，顧客可透過系統隨時瀏覽商場食府的資訊及入座情況，節省輪候入座及排隊時間，帶動商場餐廳食肆的生意。



■新地旗下商場特別推出《新地動感遊樂復活節》的宣傳推廣活動。

## 新地商場斥650萬推廣

### Gossip

●為迎接復活節來臨，新地旗下11個商場特別推出《新地動感遊樂復活節》的宣傳推廣活動，新地代理租務總經理馮秀炎稱，今個4月連復活節新地11大商場推廣費用逾650萬元，較去年同期上升15至20%，預期11個商場於復活節假期(4月22日至25日)的人流及生意額高達340萬人次及5,800萬元，分別較去年同期上升20至25%及15至20%。

而4月人流及生意額高達2100萬元及3.3億人次，兩者同時較去年同期上升15至20%。

### 新城市廣場推飲食優惠

●沙田新城市廣場瞄準黃金消費檔期的商機，在4、5月份將斥資逾300萬元推出連串的飲食推廣優惠，包括：引入全港首部「遙距電子訂座智能系統」，連繫商場不同樓層的食肆，以

Fast Pass概念優化及節省顧客輪候入座時間，更邀請了英國皇室前御廚親自主理的「皇室菜」作招徠，預料可刺激沙田新城市廣場在復活節及「五一」假期的整體人流及商戶營業額分別上升10%及12%，至於食肆的人均消費更可達100至120元，而整體人均消費為2,000元(本地客)及3,000元(內地客)。

### 美聯「用膳時間」獲計薪

●本港最低工資將於下正式實施，美聯集團執行董事葉潔儀宣布，由5月1日起，美聯物業前線營業員及後勤職員皆享有原有福利的同時，「用膳時間」及「休息日」亦將獲計薪，為業界樹立一個良好典範。美聯集團執行董事及住宅部行政總裁陳坤興表示，作為一間有責任有承擔的公司要提供一個良好的工作環境，保障員工的福利，希望上述安排能夠增強全體員工的士氣及歸屬感。

**全球矚目** 英國威廉王子與準王妃凱特嘅婚禮本月29日舉行，本港多個商場亦聯準機會籌辦各式活動締造商機。有商場禮聘兩位前英國皇室行政主廚 Carolyn Robb 及前皇室御花園園林設計主管 Sarah Champier，齊齊訪港分享皇室廚房及花園嘅秘密，包括威廉王子及各皇室成員嘅用膳喜好及鮮為人知趣事；同時設宴主理「愛·皇室饗宴」，針對廣東地區嘅高端旅客來港消費。

**城市脈搏**  
(週一至週六刊出)

# 前英國御廚訪港 大爆 皇室飲食秘密

■與準王妃相似嘅 Kate Bevan (左) 遠道由英國訪港。

Carolyn Robb 曾經主理英國皇室日常膳食長達11年咁耐，佢會即時炮製威廉王子婚宴指定同款「朱古力餅乾蛋糕」，以祝福一對新人婚姻甜蜜。該商場今天率先與廣東省一高級私人會所合作，邀請咗十多名富豪會員來港品嚐前御廚之手藝。呢啲富豪會員嘅入會費高達50萬元人民幣，會員均為知名企業家、EMBA精英團，當中不乏千萬及億萬富豪等。至於 Sarah Champier 就會展示佢親手設計嘅獨特賀婚花球，送畀準王妃獻特。該活動係新城市廣場舉行。

**與翻版準皇妃合照**

另外一個商場則舉辦名為「皇室世紀婚禮」嘅展覽，展出過百件英國皇室官方婚禮紀念品，當中包括英國皇家出品官方世紀婚禮骨質紀念瓷器套裝，內有瓷碟、杯子、藥丸盒等，仲有紀念餐單卡、毛巾等，均印有威廉同凱特嘅名字。首字母、威廉王子嘅皇冠徽章及大婚日期。同場更展出一系列英國本土推出嘅皇室婚禮紀念品如餐具、月曆、匙扣及舉行皇室世紀婚禮嘅威斯敏斯特大教堂模型等。同時，一位與準皇妃極似嘅英國女子 Kate Bevan 會到場，與大家合照。此外，只要消費滿 \$1,000，小朋友亦可免費參與特設嘅公主禮儀訓練。有與連者可到蘭塘 amp 商場參觀。



# 商場推消費獎賞吸客吸金

地旅客向來是高消費群，每逢大  
 幾乎全港商場都會推出特別主  
 求吸客吸錢。今個「五·一」假  
 例外，各大商場繼續戲準內地的  
 客，乘勢包裝商場，再推出消費  
 賞，預計人流及營業額都有可觀  
 鴻基地產有限公司就為旗下商場  
 別推廣，包括「五·一激賞自由

行」，顧客消費滿一千元，就能夠以超  
 低價換購化妝品，該公司預計今年的營  
 業額會激增，以上水廣場為例，預計內  
 地旅客的人均消費最高可達三萬五千  
 元！而沙田新城市廣場亦為「五·一」  
 假期斥資三百萬元，推出連串飲食優  
 惠，昨日就舉行「愛·皇室饗宴」，邀  
 請英國前行政主廚為內地旅客炮製皇室  
 菜。新鴻基地產租務部總經理林家強預

料，活動可令商場「五·一」假期的人  
 流及生意額，分別上升一成及一成二。

另外，信和集團商場推廣總經理蘇  
 蔡潔蓮早前亦表示，預料「五·一」假  
 期有不少內地旅客來港消費，商場因而  
 與約十間酒店合作，派發優惠小冊子；  
 亦會接待三個來自廣州及肇慶的購物  
 團，共約一百五十人，而人均消費有望  
 達五千元至一萬元。



◆新城市廣場昨舉行「愛·皇室饗宴」，邀請英國前行政主廚 Carolyn Robb來港獻技。

## 廣東富豪消費強商場出新招吸客

根據最近公布的《胡潤財  
 富報告》，廣東地區有9千名億  
 萬富豪，富豪人數比例更排名全  
 國第二，並成為香港零售業靚靚  
 客群。其中，沙田新城市廣場趁  
 「五一」勞動假期，推出尊貴消  
 費體驗吸引廣東地區的高消費旅  
 客來港消費，當中邀請了前英國  
 皇室頂級員工，包括行政主廚  
 Carolyn Robb(上圖)等舉行「皇室  
 饗宴」，昨更率先招待首批來自  
 廣東省高級私人會所「心友匯」  
 會員來港品嚐御廚的廚藝。參與

活動的廣東肯之園文化傳播董事  
 總經理廖永梅(下圖)稱，一個月  
 會來港3至4次消費購物，金額無  
 上限，多是買一些名牌手袋、衣  
 物；至於在港置業方面，她稱，  
 主要用作投資，但亦會將部分單  
 位招呼一些不喜住酒店的客人，  
 「樓價約2,000萬左右，唔知算唔  
 算豪宅。」今次的行程，因只留  
 兩天，則未有特定消費目標。據  
 悉，「心友匯」為內地高級私人  
 會所，入會資格之一，資產需達  
 5,000萬以上。



## 商業脈搏

【本報訊】不是皇親貴胄，也可親嘗

英國皇室正宗美食。沙田新城市廣場請來英國皇室前御廚，按皇室成員口味打造皇室饗宴，昨天更請來內地富豪專程前來試菜，藉口碑再吸豪客，乘勢宣傳五一。

### 會所成員 身家逾5000萬

英國皇室前行政主廚Carolyn Robb昨現身新城市廣場，炮製皇室宴餐單，她更特別推介查理斯王子至愛的法國野菌湯伴白松露片，及威廉王子指定於婚宴時宴客的金箔皇室朱古力蛋糕。同時，商場昨天亦請來廣東省高級私人會所「心友匯」約20名會員，來港試菜，每名會員資產最少5,000萬元人民幣，包括航空公司總裁、傳媒企業董事長等。

「不少會員也喜歡威廉王子和戴安娜王妃。」心友匯的會員、內企亞太公務航空董事總裁梁耿賢指，由英國皇室前御廚主理的皇室菜具吸引力，故特意與其他會員來試菜。

他又指，自己約2至3個月來港一次，買手機、手錶等奢侈品及生活用品，每次花數萬至20萬元不等，愛與其他會員組團到港購物，一行約10人花百多二百萬元。

### 新地首拍內地高級會所

另一會員、廣州肯之園文化傳播董事總經理廖永梅指，平日會來港覓美食，由茶餐廳至名貴食府也會試。她指，每月來港2至3次，每次定會買名牌手袋及鞋，亦會買名錶及戒指，她已是本港多間名店的貴賓客，「女人花錢從沒計劃吧！」

新鴻基地產代理租務部助理總經理畢嘉浩指，新城市廣場首次與內地高級會所合作，讓其他內地高級會所能認識商場；料商場復在活節及五一的人流及生意額將分別按年升10%及12%。顧客於22日起在商場消費滿1.5萬元，

可於下月7及8日享用價值3,000元（2位用）皇室菜，名額200個。



沙田新城市廣場請來前英國皇室御廚Carolyn Robb打造皇室饗宴，並邀內地富豪團試菜；小圖為威廉王子至愛的烤乳龍蝦伴特級魚子醬。（陳靜儀攝）

# 商場皇室宴 請內地豪客試菜

## 食皇室宴 慶祝王子大婚

4月29日，是英國威廉王子與未婚妻凱特大婚之日。想做王子的新娘？發夢吧！想參加世紀婚禮？同樣是痴心妄想。但想品味皇室盛宴，很快有機會。

沙田新城市廣場邀請了前英國皇室行政主廚Carolyn Robb於四月到港，將威廉王子最愛，及指定為款客甜品的朱古力餅乾蛋糕食譜公開，授權商場炮製。另外，更於5月7日及8日，親自主理兩位王子及英女皇最愛的皇室菜。不用飛去英國，也能感受婚宴中的滋味。

王子最愛朱古力餅乾蛋糕。



### 朱古力餅乾蛋糕換領活動

日期時間：4月22日至25日 12nn-10pm

地址：沙田新城市廣場1期3樓禮品換領處

換領方法：於場內以電子貨幣消費滿\$4,000（需累積食肆及非食肆收據各一張）

### 愛·皇室饗宴（Carolyn Robb親手主理皇室菜）

日期時間：5月7日及8日 12nn-7pm（共2節）

地址：沙田新城市廣場1期7樓 THE MENU@Level 7空中花園

換領方法：4月22日至5月2日期間於場內以電子貨幣消費滿\$15,000，即可登記，名額有限，先到先得。

## 商場復活節送御廚蛋糕

新地旗下新城市廣場為慶祝復活節，重金禮聘英國皇室前行政主廚Carolyn Robb來港主理「沙田新城市廣場·愛·皇室饗宴」，顧客只需於復活節假期（即四月二十二日起），於商場以電子貨幣消費滿港幣一萬五千元，即有機會在五月七及八日享用由前皇室御廚設計及親自炮製的珍貴菜式，於四月二十二至二十五日消費滿港幣四千元的顧客，更有機會享受威廉王子至愛的「朱古力餅乾蛋糕」。



## Princely fare – for a king's ransom

Don't fret if you're not invited to the wedding of Prince William and Kate Middleton – you can get a little taste of royalty here.

Shoppers at New Town Plaza who spend at least HK\$4,000 on any single day from Friday to Monday can redeem a

chocolate cake made by the Windsors' former executive chef, Carolyn Robb. It's said to be one of Williams' favorites. Robb, pictured, will also prepare a



"dinner royale" for those who spend HK\$15,000 or more. The menu includes parma ham salad, haricot soup and roasted baby lobster, said to be favorites of Prince Charles and his sons.

But commoners need not be jealous.

In the spirit of the special event, other restaurants in the mall will also offer "celebration dishes" at more reasonable prices.

## 商業脈搏



沙田新城市廣場請來英國皇室前御廚炮製「皇室菜」，吸引顧客消費；圖為威廉王子愛吃的朱古力餅乾蛋糕。  
(陳靜儀攝)

# 商場請豪客吃皇室菜

【本報訊】英國威廉王子大婚在即，沙田新城市廣場趁復活節，請來英國皇室前御廚炮製「皇室菜」，吸引顧客消費；另外，商場亦首推遙距電子訂枱智能系統，連接商場1樓及7樓食肆，方便顧客覓食。

新鴻基地產代理租務部總經理林家強指，沙田新城市廣場重金請來英國皇室前行政主廚Carolyn Robb打造皇室菜式，包括威廉王子將於婚宴上宴客的朱古力餅乾蛋糕。

他指，Robb主理英國皇室膳食達11年，深知皇室人員喜好哪款菜式，而她將授權新鴻基旗下的帝都酒店炮製朱古力餅乾蛋糕，顧客於復活節期間消費滿1.5萬元，可於5月7日及8日享用她主理的「皇室菜」，限額200名；消費滿4,000元可於期間換領該蛋糕一個。

## 電子訂枱設備 可遙距輪候

另外，商場亦斥資逾百萬元，在1樓設置兩部遙距電子訂枱智能系統，連繫7樓的8間食肆，顧客在1樓食肆輪候時，可透過視頻實時知道該8間食肆的入座情況，並取得7樓食肆的輪候票據，系統屏幕亦會同步顯示叫號情況，方便顧客預留時間入座。他指，若使用情況理想，將在其他樓層加設該系統。

他指，商場於4、5月的推廣費共300萬元，料復活節及五一假期的整體人流及商戶營業額，分別較去年同期升10%及12%。

## 沙田新城市廣場英皇室御廚獻技

薈萃國際特色食肆的沙田新城市廣場，將重金禮聘前英國皇室行政主廚Carolyn Robb於4月首度訪港，親臨商場與品味之士分享皇室廚房的美味秘密，包括各成員的最愛菜式及鮮有公開的皇室食譜，為5月在新城市廣場舉行、由她親自主理的「沙田新城市廣場——愛·皇室饗宴」來港視察。

而由4月22日起，新城市廣場更將瀟灑貴氣浪漫的美食主義，消費滿指定金額即有機會品嚐到以皇室御廚Carolyn Robb

食譜秘方製作的「朱古力餅乾蛋糕」，據聞這是威廉王子最愛及指定婚宴時款待賓客的。

顧客由4月22日起於商場以電子貨幣消費滿15,000元，即可登記於5月7或8日在新城市廣場1期7樓THE MENU@Level 7空中花園內品嚐由Carolyn Robb親自主理的「皇室菜」，體驗查理斯王子、威廉王子及英女皇伊利莎伯二世最喜愛吃的菜式，與偉大的母親一同慶祝盛筵。

新城市廣場查詢電話：2684 9175。

# 威廉皇子廿九日大婚 港人以商業眼光看待

【香港中通社四月二十二日電】(香港中通社記者 王玉)「準王妃凱特現身香港教堂室禮儀！」二十二日香港一則新聞引人注目，但仔細一看，原來是與凱特樣貌相似的「翻版準王妃」。

英國威廉王子與未婚妻凱特即將於四月二十九日舉行婚禮，這無疑是英國王室三十年來又一次受到全球矚目的大婚。香港人如何看待這一盛事？不談敏感糾纏的歷史，亦沒有特權階級批判，王室大婚之於

香港，是一本厚厚的「生意經」加「娛樂經」。

看準各地掀起的「王妃熱」，觀塘區一間商場趁熱打鐵舉辦「公主禮儀訓練營」，重金禮聘被傳媒稱為「凱特學生姐妹」的Kate Bevan由英國赴港，開班授徒，親身示範皇室禮儀。

二十二日開班日上，十多位五至十一歲的香港小女孩亦步亦趨模仿翻版準王妃拉裙角、屈膝行禮；頭頂一本書優雅地行

走；然後又端起一杯英國茶，學習用勺子攪拌而不製造聲音。有家長表示，希望讓孩子學習禮貌和禮儀，而他們需要單一發票消費滿港幣一千元或以上才可為家中的「公主」報名入營。

這間商場還蒐羅到英國王室官方婚禮紀念品，包括印有威廉和凱特名字首字母的骨質紀念瓷器套裝、毛巾、紀念郵票、以及仿製的結婚戒指等，以「Let's Celebrate皇室世紀婚禮」為名展出。女士們透過展覽分享到王室婚禮的甜蜜喜悅，說不定消費欲也隨之急升。另一間位於沙田的商場，亦邀請到前英國王室主廚炮製「皇室盛宴」，包括王子婚宴中指定的「金箔皇室朱古力蛋糕」，據稱還邀請了一班中國內地的千萬富豪來「嘗鮮」。

王子大婚同樣給香港旅遊業帶來「利好消息」。自王子定下婚期後，香港多間旅行社便借題發揮，推出「大婚之路」主題

遊，顧名思義，包括見證威廉和凱特兩人愛情的多個景點，如夜店、鞋匠舖、教堂等。

既然被冠上「世紀婚禮」之名，傳媒當然也會借機熱鬧一番。當年威廉的父母——查爾斯王子和戴安娜王妃結婚時，全球約有七億多人收看電視直播。這一紀錄想必就快被打破，英國官員透露，威廉王子大婚吸引到至少一千三百名至一千五百名非英國本地的記者到倫敦採訪報道，其中不乏中國內地和港澳地區的媒體。

威廉與凱特的愛情之路更是頗具娛樂性的新聞題材。二人身份懸殊，相識十載，經歷聚散離合，種種元素註定這會成爲一段「好故事」。香港媒體拿出報道「娛樂八卦」新聞的熱情和專業水準，免費和收費電視台都不甘示弱，掘地三尺找題材製作特備節目，據稱婚禮前兩周會播放不下二十個。◇