

超值環球自助午餐

近日，中西區的港島太平洋酒店的中西·環餐廳環球自助午餐譽滿歸來，由即日起至10月31日推出於兩日前經網上訂座及繳付全費，即可享高達65折優惠。

百多元已經享受到很豐富食物，包括任食冰鎮海鮮（青口／新鮮白蝦／蜆）、新鮮刺身、燒美國西冷、海南雞飯、烤焗蜜糖火腿、三文魚薄餅、香草燒薯仔、煙三文魚及鮫魚拼盤等等、甜品包括Haagen-Dazs雪糕、法式焦糖燉蛋、日式芝士蛋糕、即叫即製雞蛋仔等，令人大快朵頤！



■燒美國西冷



■刺身及壽司

自助午餐折後價

週一至五：

成人(原價\$268；65折HK\$174.2)
長者(60歲或以上)及小童(3-11歲)：
(原價\$208；65折\$135.2)

周六至日、公眾假期：

成人(原價\$288；7折\$201.6)
長者(60歲或以上)及小童(3-11歲)：
(原價\$228；7折\$159.6)

網上訂座：<http://bit.ly/IPH-buffet>

特色波士頓龍蝦套餐

另外，如心酒店暨會議中心Café Circles為你呈獻「波士頓龍蝦套餐」，各具特色的三道菜，既創新又令人垂涎，三道菜套餐包括頭盤羽衣甘藍藜麥香橙西瓜沙律伴意大利醋、車厘茄牛油果醬伴檸檬油醋汁或暖胃的粟米忌廉湯。主菜可選擇焗波士頓龍蝦（半邊）配檸檬牛油汁及黑松露意大利飯或紅花海鮮扁意粉，最後以矚目的抹茶慕思青蘋果醬泡沫為滋味的饗宴作結。



原價：
每位 HK\$398

優惠價：
每位淨價 HK\$299(星期一至四)
每位淨價 HK\$319(星期五至日及公眾假期)

酒店超抵自助餐

滋味盛宴 迎客嘗



近年，西環是不少文青喜歡逛的地方，特別是西環碼頭睇日落；如果大家想舒服些不妨先在酒店吃個中午自助餐再慢慢去睇日落美景。同時，如心南灣海景酒店匠心設計驚喜三重奏，分享周年喜悅，當中 LIS Café 團隊特意挑選 10 年經典之選，加入多年來深受饗客愛戴的美饌佳餚於自助晚餐當中。

文：雨文 攝：焯鈴

餐再慢慢去睇日落美景。同時，如心南灣海景酒店匠心設計驚喜三重奏，分享周年喜悅，當中 LIS Café 團隊特意挑選 10 年經典之選，加入多年來深受饗客愛戴的美饌佳餚於自助晚餐當中。

■港島太平洋酒店

■「花膠·龍蝦海鮮盛宴」自助晚餐

花膠龍蝦海鮮盛宴

由即日起至10月24日，如心南灣海景酒店 LIS Café 餐廳，提供包括惹味十足的 BBQ 醬烤西班牙豬仔骨、法式海龍王湯、香烤美國肉眼扒，充滿南洋風情的星洲海南雞飯及檳城海鮮喇沙湯粉，回味無窮。現凡惠顧，每位顧客均可獲贈蒜蓉牛油燒龍蝦（半份）或蠔皇花膠扣鴨掌乙客，並尊享低至75折優惠。

而由即日起至10月31日，LIS Café 供應「花膠·龍蝦海鮮盛宴」自助晚餐。餐廳一直堅持選用上乘優質食材，每日無限量供應肉質肥美、鮮嫩而結實的加拿大龍蝦，五花八門的鮮甜海鮮（加拿大雪花蟹腳、大蝦、藍青口、海螺、蜆），以及矜貴花膠佳餚等。另外，主廚們巧手炮製一系列以龍蝦入饌菜式，包括番茄蓉燴海鮮意粉，細意品嚐鮮嫩彈牙龍蝦肉；賣相吸引且分量十足的龍蝦包，還有以中西烹調手法呈現的龍蝦燉滑蛋，滑溜水蛋與厚肉龍蝦柔軟且豐富口感。



■番茄蓉燴海鮮意粉

自助午餐折後價

星期一至四：

成人(原價\$438；75折後淨價\$372.3)
小童/長者(原價：\$238；75折後淨價\$202.3)

星期五至日、公眾假期及其前夕：

成人(原價：\$458；8折後淨價\$412.2)
小童/長者(原價：\$258；8折後淨價\$232.2)

專人烤肉輕鬆品嘗美味

燒肉店太多選擇，不知道如何是好？燒肉臻的招牌「牛肉盛合」集合了牛肉最美味7個部位，包含鹿兒島和牛——牛三角胸小排、牛背峰、牛板腱、牛腩肉、美國安格斯牛——牛翼板、荷蘭牛肝及厚切牛舌，食客能享受到美味的牛肉。店內更有專人為你烤製高級肉類，燒至完美的生熟程度，讓人垂涎三尺。

而且，由9月中旬開始，燒肉臻更推出期間限定鳥取和牛 menu，讓各位可享受產量稀少的優質鳥取和牛。鳥取和牛貴為名牌和牛始祖之一，其飼養數目只有日本全國百分之一，每年更僅有10頭以下輸入香港。鳥取和牛有名於雪花紋理，燒肉時出現濃厚而不膩的肉汁，入口即溶，肥瘦平衡絕佳。

在享受頂級和牛之同時，一杯冰涼的清酒絕對是最佳配搭，餐廳引入全港第一部清酒自動售賣機，想要購買清酒時，只需付錢購買代幣券，將代幣券收據上的 QR code，對準清酒機中你選擇想購買的酒類的掃描器，優質的清酒就即時從機內傾注到杯中。

文：雨文



■牛肉盛合