

## 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 Häagen-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！



■ 烧美國西冷



■ 刺身及壽司

### 自助午餐折後價

周一至五：

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，加入多年來深受饕客愛戴的美饌佳餚於自助晚餐當中。

文：雨文 攝：焯羚

■ 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，細意品嘗鮮嫩彈牙龍蝦肉；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。



### 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」集合了牛肉最美味的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，餐廳市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。



■ 牛肉盛合