

等，藉以饗蟹迷口福。
文：雨文攝：焯羚、雨文

款特色蟹粉菜式，有些更有矜貴的燕窩及蛇羹當中餐餐豐儉由人，除了必備的大閘蟹外，還有多讓等待了一年的蟹迷們都翹首以待，可以趁鮮品嚐。季節，多間酒店中菜廳及酒樓食肆都推出時令大閘蟹盛宴，「秋風起，蟹腳癢；菊花開，聞蟹來。」秋天是品嚐大閘蟹的黃金



■「如」的紫蘇葉蒸大閘蟹。

時令

大閘蟹

盛宴

滋味佳餚 引饗客

■清蒸大閘蟹蟹膏。

東海蟹饌8時後入座享75折

今年，東海特意搜羅肥美多膏的大閘蟹，滿足一眾蟹迷之口福。大閘蟹套餐包括清蒸大閘蟹兩隻(每隻約5兩重)及蟹粉小籠包等時令小菜，每位\$398(兩位起)，星期一至四晚市及星期五六日晚上8時後入座，更可享受75折。

在選擇大閘蟹上，大廚以青背、白肚、金爪、黃毛四大標準作篩選，希望一眾蟹迷吃得滋味。而且，正確的大閘蟹食法是先吃蟹腳、蟹爪、後吃蟹身，最後是蟹膏。因為蟹身及蟹膏有蟹殼保護，有助保溫，因此可最後才吃。而蟹粉小籠包是蟹宴中的亮點之一，皆因每隻大閘蟹的蟹粉及蟹肉最多只可製作3至4隻蟹粉小籠包，每一隻都甚為矜貴。



龍苑優惠套餐

金域假日酒店龍苑中菜廳趁這段大閘蟹最肥美當造的季節，由即日起至11月30日應時推出精選北海道大閘蟹及多款風味獨特的大閘蟹菜式，要充分品嚐大閘蟹的原汁鮮味，就不能錯過龍苑的紫蘇籠仔蒸大閘蟹，大閘蟹簡單放於蒸籠蒸熟，進食時配以鎮江醋、薑米調味，其味無窮。

除了傳統原汁原味的清蒸方式外，大閘蟹粉亦可配搭其他食材一

起烹調，誘發更高層次的蟹鮮。今年，龍苑特別推介蟹粉百花釀遼參、金沙大閘蟹、生拆蟹粉豆腐羹、蟹粉吉列龍躉球、蟹粉海皇煎米粉、毛豆蟹粉豆腐煲及蟹粉大蝦球，當然還有百吃不厭的生拆蟹粉小籠包等。

同時，餐廳還推出6道菜式大閘蟹優惠套餐，現一天前預訂此套餐(最少預訂兩位)，便可以優惠價每位498元(原價828元)，享用生拆蟹粉小籠包、蟹粉蟹肉高湯燴燕窩、紫蘇蒸大閘蟹、吉列大蝦球配蟹皇醬伴蝴蝶餅、蘭花如意龍躉球、蟹粉燴稻庭烏冬及黑糖薑茶湯丸。

■龍苑六道菜式大閘蟹優惠套餐。

「如」悅品味啖蟹黃

荃灣如心海景酒店中菜廳「如」為喜歡嘗鮮的食客帶來季節限定的時令大閘蟹套餐，當中的紫蘇葉蒸大閘蟹全是來自陽澄湖的大閘蟹，精選原隻4兩半重大閘蟹，每人一隻，肥美多膏，入口甘香令人回味。還有，足料菊花五蛇羹、蛇湯灼時蔬、BB柚皮扣北菇鵝掌及生炒糯米飯，每位498元(兩位起)，如不吃蛇的

話，更可以選擇其他湯款。

除了套餐，還有一系列以金黃蟹粉及鮮嫩蟹肉入饌的菜式可供選擇，如鮮甜肉香蟹粉小籠包、花膠蛋白蒸蟹粉、蟹粉燴茄子、蟹粉賽螃蟹、蟹粉扒滑豆腐等。

■大閘蟹來自陽澄湖。



樂雅軒蟹粉美饌套餐

城景國際樂雅軒推出全新「大閘蟹·蟹粉美饌」套餐，每位港幣\$388(兩位起)，菜式包括蟹粉乾煎蝦球配鍋巴、花膠蟹肉羹、紫蘇蒸大閘蟹(每位2隻)、豆酥蟹粉

比目魚、蟹粉扒菜苗、蟹粉小籠包(每位2件)及黑枸杞蕃麥薑母茶。當中的紫蘇蒸大閘蟹，選用來自江蘇的大閘蟹，大廚用上具有祛寒作用的紫蘇葉清蒸，保持蟹肉的原汁原味，套餐供應期至11月30日。



■蟹粉蟹肉高湯

■花膠蟹肉羹

