

開年飯和團年飯一樣都是中國人最重視的家庭日，享受的不單是美酒佳餚，還有家庭溫馨的親情。疫情下雖然政府不主張多人聚會，但一家人同一屋簷下怎樣也得一齊食餐好的，加上政府初七放寬限聚晚市重開，只要守規則就可以食4人晚餐，許多酒店餐廳酒樓其實也很守規矩，做足防護，讓大家安心用膳。或者你真的想留在家中享用也很方便，因無論高中低檔次食肆都做埋外賣。不少餐廳特別推出新春限定餐牌，呈獻一系列特色外賣必選的意頭拼盤及新年菜，讓大家於家中及辦公室簡單輕鬆開年，共享美食慶祝新春。

採：焯羚、雨文



■IKEA多款新春限定意頭菜式迎新歲。



■笑口常開 古法蟹殼黃



■財源廣進 金絲紅燒元寶



上海姥姥 應節拼盤添好意頭

上海姥姥秉持「手製·心造」的理念，以新鮮食材堅持人手用心製作出多款講求繁複工序的精巧春節意頭菜，盡顯師傅的烹調工藝，每道佳餚除了色、香、味俱全，更別具暖祝福寓意，以親民價錢讓大家於佳節裏與至親同享溫馨。

新春開年飯當然少不了開胃可口的前菜拼盤打頭陣，餐廳特別精心巧製兩款新春應景拼盤，包括「七星報喜 涼菜拼盤」及「吉星高照 點心甜品拼盤」，每一款拼盤均盛載7款充滿祝福的意頭菜式，由即日起至2月28日期間，以親民價錢每款港幣\$198 品嚐到豐富兼具好意頭的拼盤。餐廳亦推出4款手工菜餚及1款手作特色飲品，包括「一家團圓 姥姥金湯全家福」、「財源廣進 金絲紅燒元寶」、「步步高升 苔條菜飯糕」、「笑口常開 古法蟹殼黃」，配搭潤肺潤喉的「大紅大紫 紫背天葵雪梨茶」。

另外，餐廳更有多款外賣自取加餸推介，適合近日乍暖還寒的天氣，上海姥姥麻辣雞煲，簡單步驟就能在家自製惹味雞煲，更可以升級雞煲為至尊麻辣雞煲套餐或滋味麻辣雞煲套餐，設有精選配料及湯底，吃完惹味麻辣雞件後，簡單便捷加入湯底及配料即變成火鍋，雙重享受。

另有外賣自取加餸推介，以優惠價港幣\$88即可享用半隻雞，更設有3款口味供選擇，包括滬式蔥油雞、麻辣口水雞或當家花雕醉雞，同時更可獲贈價值港幣\$62 精選涼菜乙款及享用其他精選限定加配優惠，讓大家輕鬆享用豐盛節慶餐膳。

疫境特增外賣享溫情 開年飯 Menu 大推介



■日本溫室南瓜 鮮蟹肉焗蟹蓋



■杏汁雪蓮子 花膠白肺湯



■玫瑰金腿鮑魚酥

開年飯何妨豪一下 國金軒

法式焦糖燉蛋也很正。有3件肯定可以被KO；甜點陳皮煙燻香氣，好食到停唔到口，\$288 包括鮑魚濃香、花瓣清香及火腿的香玫瑰花醬同蜜汁火方，一個酥撻南非鮑魚置於香脆酥皮上，加入芳料；點心玫瑰金腿鮑魚酥，用16頭本溫室南瓜鮮蟹肉焗蟹蓋非常足湯更加濃稠味美，個個都話正！日膠白肺湯，濃郁的杏汁令花膠豬肺驗。主廚獨家秘製的杏汁雪蓮子花麵，每個菜式都經得起食客的考驗。亞黑豚肝片泡菜苗、椒麻豚肉擔擔弄澳洲和牛面頰、脆米芹香伊比利本溫室南瓜鮮蟹肉焗蟹蓋、古法三Menu，蜜饯伊比利亞黑豚叉燒、日主廚鄧浩宏師傅精心設計新粵菜沙咀國金軒品嘗下當代粵式美饌，店，如果你是這樣就可以考慮去尖幫襯平日唔捨得住唔捨得食的酒店酒店特別多優惠，就把握機會去有些聰明的香港人知道疫下香

牛河。
黃雞飯麵——乾炒
花菇豚肉餅、菜膽三
菜；主菜：手刺章魚
鮮——沙巴龍躉(四川酸
湯——粟米魚肚羹；海
食——頭盤——鮑汁雞腳；
\$688 普天同慶價，真係超抵
款、主菜2款及飯麵1款，
頭盤1款、湯1款、海鮮1
家用版「一個價錢6樣嘢，任選
你又可以叫「抗疫外賣」