

# 矜貴跳牆 六折抵歎



冬林上素



金蒜蒸 日本大元貝

沙田禧慶由即日起至5月30日推出全新春日二人套餐鳳吞佛跳牆(原價988元)，現於網上預訂可享六折至抵優惠，只需588元即可享盡由大廚巧手炮製、用料上乘的8道滋補美饌，當中必食推介鳳吞佛跳牆結合了粵菜烹調手法製作，盡顯心思與創意的融合，每款菜式盡顯大廚巧思及手藝，更採用多款矜貴食材。套餐更包括原盅黑蒜燉頭兩盅、金蒜蒸日本大元貝兩隻、法式釀焗蟹兩隻、踏雪尋龍(龍躉)兩位、冬林上素兩位、櫻花稻庭烏冬兩位、福岡草蓴奶凍兩位。

重頭戲鳳吞鮑魚佛跳牆是經典的名貴粵菜，要將鮑魚、花膠、海參及上湯等材料，放進雞腔慢火燉足4小時而成，鮮雞稔滑鮮嫩，雞肉吸盡鮑汁高湯的精華，鮑魚厚肉又入味，一個菜式食盡多重滋味。要留意套餐需兩日前預訂，先訂先得，售完即止。



鳳吞鮑魚 佛跳牆

法式釀焗蟹



# 中菜盛宴 饕客同遊

中國菜式出名花款多，地道口味十隻手指都數唔晒，嗜辣的有川菜，精博細緻的有廣東點心，養生的有老火湯燉湯，即使是海鮮，也有煎、炒、焗、炸等煮法。再平凡的食材，落在中國大廚手上，都可化腐朽為不一樣的美味。



黑蒜燉螺頭



五香牛脷麵

銅鑼灣希慎廣場的新派 Fusion 中菜館名館由即日起至6月30日推出網上預訂點心放題49折優惠，可以每位138元(原價268元)、90分鐘任點任食，專享超過30款即叫即蒸新派點心，更可享受有飲品半價優惠，可謂物超所值。

點心由廣東名廚每日新鮮製作，即叫即蒸。除了酒樓常見的一盅兩件，當然不少得名館主打的新派款式。當中包括賣相精緻的銀湖天鵝酥、外酥內軟的酥皮菠蘿餐包、健康有營的紅菜頭蒸鍋貼、超鬆軟手工藍莓流心包、正宗地道的咖喱蒙古羊肉餅等等。更有鮮肉一口小籠包和名館筒香蝦餃皇，隻隻都晶瑩剔透，爽口鮮甜而且皮薄餡靚。除了特色點心外，當然不少得主食和涼菜，如充滿台式風味的五香牛脷麵、健康惹味的京川汁秋葵、爽脆解膩的雲南涼拌貓耳朵等等，迎合不同口味的大胃王。

名館點心



## 點心放題 即叫即蒸

灣仔萬麗海景酒店的滿福樓由即日起推出孫廚香辣菜譜，菜式糅合了在中國各省浸淫多年所得的辣菜寶典及粵菜精髓，炮製出辣度各有不同的獨特辣菜，當中包括川椒河鰻(488元)、水煮原條東星斑(時價)及避風塘炒鮮肉蟹(時價)等，嗜辣者更可以自訂辣度。

菜譜由滿福樓行政總廚孫錦勝師傅發辦，他特意用避風塘炒鮮肉蟹此香港地道名菜發揮巧思，重達一公斤的時令肉蟹以指天椒爆炒並加入香口炸蒜後，再巧妙地綴以脆米，入口香中帶辣而又不失鮮甜，鮮嫩飽滿的肉蟹與鬆脆的脆米更迸發出與眾不同的口感，非凡滋味一試難忘。另外，孫師傅在粵菜經典的大鰻煲上加入川椒，嚴選來自台灣、重約二至三斤的河鰻以取其爽厚口感，厚切的河鰻片先炸香後再加入辣椒乾及花椒炆至入味，爽口河鰻片盡收椒香。

## 川式變奏 辣菜寶典

避風塘炒鮮肉蟹此香港地道名菜發揮巧思，重達一公斤的時令肉蟹以指天椒爆炒並加入香口炸蒜後，再巧妙地綴以脆米，入口香中帶辣而又不失鮮甜，鮮嫩飽滿的肉蟹與鬆脆的脆米更迸發出與眾不同的口感，非凡滋味一試難忘。另外，孫師傅在粵菜經典的大鰻煲上加入川椒，嚴選來自台灣、重約二至三斤的河鰻以取其爽厚口感，厚切的河鰻片先炸香後再加入辣椒乾及花椒炆至入味，爽口河鰻片盡收椒香。

孫廚香辣 菜譜美宴

