

■3D造型手工蛋糕外形似烤乳豬，切開層層慕斯給人無限驚喜。

■蒼景大廚特製3D造型手工蛋糕。



# 歡迎雙節 周日午餐時光登場

# 自助盛筵

■精緻甜品可供選擇。

■即叫即煮青口。

蒼景「周日午餐時光」自助午餐，由豐富海鮮掀起序幕，首先品嚐即叫即煮青口，食客可自選不同醬汁——白酒香草汁、甜酸汁及泰式紅咖喱汁，由廚師即席烹調，讓你品嚐到肥美青口的鮮甜味道。除了即叫即煮青口，還有海蝦、鱈場蟹腳等海鮮任你選擇。然後，緊接着便是重點推介——威靈頓牛，有別於一般的威靈頓牛，蒼景廚師特意用一層酥皮加一層黑松露薄餅皮，滲透淡淡黑松露幽香，包裹着兩種牛肉，一邊是肉汁豐盈的澳洲牛柳，一邊是肉質軟腩的燴牛尾。一片威靈頓牛，兩種口感，惹味非常。甜品當然是一頓豐盛的自助午餐不可缺

一部分，3D造型手工蛋糕絕對是「睇得又食得」的打卡推介，廚師用烤肉車呈獻兩款乍看像燒鵝及燒乳豬的蛋糕，每星期隨機供應，切開後，層次分明的紅莓朱古力慕絲蛋糕便呈現在眼前，給人無限驚喜。而其他精緻甜品，如焗花生醬芝士餅、班蘭雪芳蛋糕等也不可錯過。這個「周日午餐時光」自助午餐，逢星期日中午12時至下午2時半供應，推廣期間一律85折，6歲或以下小童可免費享用自助餐，60歲或以上可以長者價享用自助午餐，讓你與家人朋友過一個悠閒又滿足的周日。

踏入4月，母親節父親節即將來臨，最近不少酒店餐廳都推出全新自助餐，有午餐時段，亦有晚餐，極其豐富。位於香港會議展覽中心的蒼景的自助晚餐一向深受食客歡迎，現在首次推出「周日午餐時光」自助午餐，讓你在維港景致下，嘗盡豐富海鮮及多款特色美食，如即叫即煮青口及3D造型手工蛋糕等，「環球海鮮 滋味盛筵」海鮮自助晚餐亦強勢回歸，繼續為自助餐迷帶來豐富美食體驗。

除了全新的「周日午餐時光」自助午餐，蒼景亦於星期五至星期日(下午6時30分至9時30分)繼續為大家帶來「環球海鮮 滋味盛筵」海鮮自助晚餐。其必食海鮮之選，有加拿大波士頓龍蝦、鱈場蟹腳及紅蟹等，鐵板煎龍蝦尾及燒美國特級牛肉亦是滋味之選。最後，以多款甜品如荔枝乳酪意大利奶凍及香子蘭法式焦糖燉蛋等，為自助晚餐畫上完美句號。該自助晚餐星期五至星期日劃一同價，食客可免費任飲指定紅白餐酒、啤酒、橙汁及汽水。同時，餐廳亦推出生日優惠，4



■食客可免費任飲指定紅白餐酒。

位或以上顧客惠顧自助晚餐，生日之星可獲贈生日蛋糕乙個。



■鱈場蟹腳

■鐵板煎龍蝦尾



■威靈頓牛

文：雨文  
採、攝(部分)：寧寧