

想起「蟹宴」就即時令人食指大動！厚厚的鮮甜蟹膏、肉汁鮮甜的蟹鉗，絕對是不少食客的至愛。今期為大家介紹兩間主打蟹宴套餐的餐廳，位於佐敦長樂街的「輝哥私房菜」，自家製作鹽焗黑奄仔蟹、燕窩金湯蟹粉等全蟹菜式，色香味俱全；至於尖沙咀凱悅酒店的咖啡廳則推出全新「蟹之盛宴」主題自助餐，星洲胡椒肉蟹、港式避風塘炒肉蟹等風味菜式任擺任食，令人垂涎三尺，難以取捨。



蘇格蘭麵包蟹



鱈蟹腳

避風塘炒肉蟹 蒜香撲鼻

尖沙咀凱悅酒店大堂樓層的咖啡廳由即日起至7月31日，推出全新「蟹之盛宴」主題自助餐，以一系列滋味蟹饌迎接活力夏日。

蟹饌頭盤精選開胃蟹肉飛魚籽沙律、泰式蟹肉青木瓜沙律、暖暖的蟹肉濃湯及蟹肉周打湯。接着可以冰凍海鮮觸動感官味蕾，包括加拿大松葉蟹腳及蘇格蘭麵包蟹，其他時令海鮮還有新西蘭青口、越南大蝦、小龍蝦及餐廳的招牌無限量凍波士頓龍蝦等。

日式美食方面，有軟殼蟹青瓜卷及蟹肉蟹膏軍艦壽司，而天婦羅區更供應酥脆多汁的即炸軟殼蟹。多款以蟹入饌的熱食及主菜，包括蒜香撲鼻的港式避風塘炒肉蟹、香辣惹味的星洲胡椒肉蟹、鑊氣十足的蟹肉蛋白炒飯、美味的蟹肉扒西蘭花及從開放式廚房烤爐新鮮即焗的蟹肉番茄羅勒薄餅。另更有廚師在巨型巴馬臣芝士輪上即炒蟹肉蟹皇意大利飯，巴馬臣芝士的淡淡堅果香氣更令螃蟹的鮮味提升不少。

自助午餐成人388元起、小童194元起；自助晚餐成人708元起、小童384元起，並須另附加10%服務費。詳情請向相關商戶查詢。



避風塘炒辣蟹



自助吧

蟹

蟹宴橫行 鮮味邂逅

法國羔蟹子雞煲 膏香四射

輝哥私房菜即日起至6月30日推出全新復市優惠，最吸引的莫過於低至四五折起的「全蟹盛宴」。經Togetda網上預訂即可以優惠價398元（原價888元）品嚐由名廚團隊操刀炮製的8道精緻全蟹菜式，套餐包括膏香四溢的鹽焗黑奄仔蟹、齒頰留香的燕窩金湯蟹粉、鮮甜入味的法國羔蟹子雞煲、鑊氣十足的蟹皇焗伊麵等，各位蟹迷實在不容錯過。

鹽焗黑奄仔蟹由大廚嚴選奄仔蟹中最高級的優質黑奄仔蟹製作，肉質清甜可口，蟹膏軟糯甘香。大廚混合多種

香料塗抹於蟹身，以鹽焗方式處理，香烤味加上奄仔蟹原本的鮮甜味，蟹迷定會一試愛上。

燕窩金湯蟹粉以珍貴燕窩及鮮甜蟹肉熬煮而成，再配以鮮味濃郁的大量蟹粉，將整個蟹肉羹的基底炮製成閃閃發光的黃金色，蟹味濃郁。

由大廚匠心炮製的法國羔蟹子雞煲，採用精選法國羔蟹，更以原隻蟹上枱，霸氣十足！雞煲更採用龍崗雞，肉嫩多汁，伴以紅椒、青椒、葱段等，格外繽紛亮麗。以上優惠受有關條款及細則約束。

全蟹盛宴



燕窩金湯蟹粉

頂湯涼瓜煮水蟹

法國羔蟹子雞煲

潮式凍蟹配普寧荳醬

新鮮燒生蠔

同場加映 即夾即燒流水蝦

人氣流水蝦餐廳「泰·夯蝦」由即日起至6月30日以優惠價297元，推出3小時正宗泰國流水蝦午市放題。

餐廳以人氣即夾即燒新鮮流水蝦作招牌，座位旁均設有20米長蝦缸，每隻大蝦都鮮甜多膏，再加入蒜頭碎或泰式調味料，既有泰國特色又惹味。

除任食流水蝦，餐廳亦提供多元化食物可供選擇，如4至5款即

開海鮮任食，包括帶子、大元貝、沙白、膏蟹、蠔子等（因供應稍有不同）。另有超過30款燒烤食物、冷盤及蔬果，如蜜汁雞翼、廚師腸、炸鮮奶、吉列炸蝦、豬頸肉、多春魚、豬扒、芝士丸和蒜蓉包等。同場亦有各款泰式西式甜品、雪糕、糯米糍等供應。

以上優惠可於荃灣及佐敦店享用，適用於中午12時至下午5時，1米以下小童免費入場。



時令海鮮