

星級粵菜 環保海鮮

位於香港富麗敦海洋公園酒店二樓的中菜廳「玉」早前酒店初步試業時同步開業。「玉」延續新加坡富麗敦酒店同名中菜廳的餐飲概念，並由擁有超過40年經驗、屢獲香港旅遊發展局「美食之最大賞」殊榮的米芝蓮星級行政總廚賴正成師傅掌舵。「玉」的菜單結合了現代烹調手法和傳統風味，重新塑造經典粵菜以迎合現代饕客的口味。一系列暖心佳餚包括精緻點心、燉湯和新鮮海鮮等。與此同時，餐廳尊重獨特的香港仔漁村歷史文化，特意採用本地和鄰近區域的環保海鮮入饌。

海鮮愛好者絕對不能錯過鮮蟹肉焗釀蟹蓋（每位268元）。這道菜以造型突出的金色螃蟹狀盤子盛載，蟹殼裏釀了滿滿的新鮮蟹肉，上面鋪上一層溶化了的金黃色車打芝士。另

外，艇家魚湯（每位238元）的靈感則源自以艇家和海鮮聞名的香港仔文化及傳統；菜式採用了鄰近魚市場的新鮮環保海鮮，並配以花膠、南澳帶子，以及本地的環保東星斑製作而成。

白翠紅玉藏珍地（168元）是「玉」的其中一道招牌菜。這道菜採用了多種本地食材，包括以本地農場「香港家豬」獨家自行繁殖的優質「太極豬」製作肉餅，以脂肪較少及更為健康的豬肉平衡帶子及鵝肝的濃郁味道，帶出更深層次的滋味。這道菜所搭配的特製醬汁運用了分子料理技巧，將肉汁和醬油製成球體狀，充分體現了賴師傅的創意及精湛廚藝。「玉」亦提供素食和無麩質選擇以及兒童菜單，以滿足不同客人的需求。

酒店美饌 鮮味無窮

■蒸鮑魚配鴨腳花生



金域假日
酒店的 Bistro
on the Mile 咖啡廳

精選鮑魚
創意菜式

總廚，由即日起至10月31日以精選鮑魚為題，推出鮑魚海鮮自助晚餐，為你帶來一系列以鮑魚為主的熱盤如香煎鮑魚蟹餅、陳皮清蒸九孔鮑、鮑魚白菌酥盒、蒸鮑魚配鴨腳花生、鮑絲鮑汁海參炆冬菇、鮑魚冬菇燴伊麵、鮑魚雞粒炒飯等等菜式，而前菜方面則有、鮑魚銀芽沙律、鮑魚雜菌沙律、韓式鮑魚冷麵沙律、鮑魚海蜆沙律、鮑魚海鮮沙律白酒啫喱杯及鮑魚配紅酒梨串，鮑魚自助晚餐每位收費由628元起。

自助晚餐每天除了供應主題菜式外，更有特式燒烤海鮮、即開新鮮生蠔、凍蝦、凍藍青口、麵包蟹、翡翠螺、花膠圓肉燉老雞湯、鴨肝釀火腿雞卷、日式鴨肝壽司卷、日式蟹肉鴨肝蒸蛋、香煎羊扒、燒西冷等美食，星期五及六更增設凍龍蝦和香煎鴨肝。壓軸甜品是 Haagen Dazs 雪糕、椰子芒果蛋糕、焗芝士金寶布甸、青蘋果意大利芝士蛋糕、牛奶朱古力奶凍、香芒杯及葡撻等美味甜品。



■香煎鮑魚蟹餅



■鮑魚白菌酥盒

酒店食物質
素通常都有保證，加上適時推出不同主題的料理或自助美食，絕對是大家「搵食」首選。故此本報今期就向大家推介尖沙咀金域假日酒店 Bistro on the Mile 咖啡廳推出的鮑魚海鮮自助晚餐、旺角帝京酒店香田日式料理全新的會席料理餐單，以及海洋公園酒店中菜廳「玉」的星級海鮮粵菜。



■雪嶺紅梅映松露，每位268元。

■白翠紅玉藏珍地

■艇家魚湯

■鮮蟹肉焗釀蟹蓋

■海之幸土瓶湯

會席料理 味遊東瀛

會席料理源自江戶時代後期，即正式酒宴會席的上等料理，是日本人為品酒而設的料理盛宴；堅持不時不食，專門於日本搜羅各地時令食材炮製會席料理的帝京酒店香田日式料理，嚴選夏日時令海產與矜貴食材，炮製出全新的會席料理餐單（每位1,188元，兩位起），主廚以精湛廚藝帶來一道道視覺與味覺享受兼具的美饌。

餐廳廚師團隊引入日本時令海產，包括北海道毛蟹、根室海膽、沖繩魷魚等，炮製出搶盡眼球的「夏日之盛合」，並選用山中珍味如矜貴A4和牛、時令日產野菜、舞茸、刀根柿等炮製蘋果木煙燻A4。當中的蘋果木煙燻A4和牛伴蓮藕脆片屬牛迷必點！強肴用上鹿兒島名物A4薩摩和牛肉眼，脂肪分布均勻，油花豐富，肉質鬆化，入口即溶。大廚選用三溫糖、茶葉、米等材料煙燻三十分鐘後香煎，再以蘋果木煙燻令香氣更濃郁，配以自家調製的醬汁，口感鮮嫩又肉汁豐盈，口腔內牛香縈繞。同場加映自家製蓮藕脆片，香脆程度媲美薯片，與牛肉一同進食，口感豐富。



■蘋果木煙燻A4和牛伴蓮藕脆片



■立鱗燒伴昆布蒸野菜



■夏日之盛合