



■安格斯肉眼牛扒肉嫩多汁。

位於馬灣的挪亞方舟度假酒店，旗下全新海濱露天餐廳 Harvest Beachside，由

即日起至11月30日特別推出「秋日 Chill 饗燒烤盛蒼」，多款選料上乘的環球海陸美饗，如越式香茅醃澳洲保潔豬鞍、日式大蔥醃鹿兒島無激素雞髀肉、有機露絲瑪莉醃新西蘭羊扒、手造迷你澳洲和牛漢堡、美國穀飼安格斯肉眼牛扒、香料蕉葉烤新西蘭海

## 海邊燒烤 肉類任選

鱸魚柳、原隻緬甸野生海虎蝦及德國紐倫堡腸等任君選擇。食客更可按自己喜好添加由大廚精心調配的韓式梨蓉燒烤醬、泰式椰糖酸子汁及燒烤蜂蜜，令食物更惹味。燒烤期間更可飽覽棕櫚樹影的沙灘、汀九橋與青馬大橋的180度全海景，日景洋溢一片悠閒風，夜色則璀璨華麗，各具不同格調。

「秋日 Chill 饗燒烤盛蒼」備有「Chill 滋味燒烤美饗套餐」（4位用原價1,400元，優惠價1,188元）或「Chill 極致海陸全活海鮮燒烤套餐」（4位用原價1,800元，優惠價1,688元）可供選擇，滿載不同風味，食客亦可按實際需要再額外自費添選燒烤美食及飲品。套餐需最少3天前預訂。



■滋味燒烤食材上乘。

# 即燒海鮮

踏入秋意漸濃的日子，最適合與家人及朋友圍爐燒烤談天說笑，或是品嚐當造的時令秋蟹。本期推介有曼谷風味、即夾即燒的泰國流水蝦，馬灣海濱露天餐廳的「秋日 Chill 饗燒烤盛蒼」，以及中菜餐廳唐述推出的限定蟹宴，滿足一眾饕客口味。

# 秋蟹入饌



■飽覽青馬大橋璀璨夜色。

## 泰流水蝦 即夾即燒

港人不用飛泰國，留在本地都可以食到曼谷風味的泰國流水蝦。佐敦及荃灣都有分店的泰·夯蝦由即日起至11月30日，推出激抵優惠，每位只需297元起，即可任食正宗泰國流水蝦燒烤放題。泰·夯蝦主打的流水蝦於泰國的夜市非常流行，啟發自曼谷夜市，餐廳內同樣有超過20米長的大水缸，位於每個座位旁邊，讓食客可以自行挑選喜歡的蝦隻，即夾即燒新鮮生猛泰國大頭蝦，以簡單燒烤烹調方法處理，別具風味。流水蝦的模式一方面能夠確保海鮮的質素，保留蝦肉鮮味之餘；另一方面增加進食的趣味性，有得玩有得食。

除主打流水蝦外，餐廳亦提供其他食物及時令海鮮，包括鮑魚、帶子、大元貝、沙白及生蠔等，其他食品還包括多款小菜、熱葷、串燒，種類非常豐富。燒夠海鮮之後，可以轉去燒烤韓式牛肉、韓式豬腩片、香茅豬扒、羊架、漢堡扒、金沙骨、炭燒雞肉串等特別醃製過的肉類，或可以選擇香芋地瓜丸、脆皮香蕉、花枝餅等招牌炸物。優惠共設三款組合，分別是午市、晚市及自選時段，荃灣店更額外送酒類任飲。



■20米長大水缸即夾流水蝦。



■多款燒海鮮。

## 時令蟹宴 美酒美景

位於中環 ifc 的創意中菜餐廳唐述，由即日起至10月31日推出金秋限定時令蟹宴。滋味蟹宴由廚藝精湛的烹飪團隊，以凍、醉、燉、焗、炒等五種烹調方式，配合四種時令秋蟹入饌，精心設計一系列創意菜餚，包括阿拉斯加蟹肉凍、15年古越龍山糟鹵蟹、松茸焗釀蟹蓋、芙蓉蟹皇玉蟹鉗及八寶脆皮雞等。十道菜價錢為每位1,888元及加一服務費（最少兩位起，需提前48小時預訂），所有菜式均採用當季頂級漁獲，斤兩十足，讓食客一次過品嚐不同螃蟹滋味。

重點菜式有阿拉斯加蟹凍，菜式使用吊雞湯的做法，令雞湯凍格外清澈而味濃，內藏阿拉斯加蟹肉，冷藏後凝固成啫喱，雞湯和蟹肉的鮮味互相融和，是一道令人回味的前菜。另使用肉蟹的松茸焗釀蟹蓋，使用秋天時令的雲南松茸及螃蟹，松茸的清香能更加凸顯蟹的鮮味，再加入金華火腿帶來一點鹹鮮味，相得益彰。

花雕酒一直是嘗蟹的良伴。唐述特意為此蟹饌菜單設計升級餐酒搭配。只需每位328元，即可獲四款美酒搭配套餐中的七道佳餚，當中包括一款加烈酒，兩款自創花雕雞尾酒，以及一款10年砵酒。美酒佳餚以外，唐述坐擁的180度維多利亞港美景，為食客提供極致的用餐體驗。

■芙蓉蟹皇玉蟹鉗。



■15年古越龍山浸時令蟹。