

荃灣西如心酒店 Cafe Circles 由即日起推出全新「味遊世界自助餐」（成人 588 元起；小童及長者 498 元起）及「周末下午茶自助餐」（成人 288 元；小童及長者 238 元）。由新加盟的行政總廚謝楠榕師傅帶領團隊精心炮製一系列惹人垂涎的國際美饌，帶領饕客品嚐世界各地的精選美食。自助餐以冰鎮海鮮掀開序幕，包括小龍蝦、凍蝦、青



■現場即燒專區。

口、翡翠螺等，而晚上更供應長腳蟹及麵包蟹，滿足一眾海鮮迷。時令刺身包括三文魚、吞拿魚、鯛魚及希靈魚等亦會無限量供應。

現場即燒專區更是「味遊世界自助餐」的亮點，饗客可享用即叫即燒牛舌、雞串等日式串燒，而晚上則會供應鴨肝、牛扒、五花肉及羊扒等各類優質肉類。一直深受客人歡迎的即切燒牛肉、意式脆皮燒肉卷、燒羊腩等亦會每日輪流供應。多款國際滋味熱葷更是不容錯過，包括西式美饌焗蠔、香煎春雞伴迷迭香燒汁等。特別推介由印度籍廚師烹調的印度慢煮咖哩、印式燴雜菜及印度烤餅等傳統印度美食。而逢星期五至日，每位客人

惠顧自助晚餐可獲贈蠔皇鮑魚香菇滑雞煲一份。

下午茶自助餐則以壽司、冷麵、俄羅斯蝦沙律等冷盤及前菜揭開序幕。現場亦設有即燒專區，多款特色鹹點及熱鞦亦源源不絕地送上，包括韓式炸雞、烤煙火雞法包、越式蔗蝦等。

麵、俄羅斯蝦沙律等冷盤及前菜揭開序幕。現場亦設有即燒專區，多款特色鹹點及熱軋亦源源不絕地送上，包括韓式炸雞、烤煙火雞法包、越式蔗蝦等。



■金玉滿堂盆菜
現可預訂。



北角海逸酒店綠怡咖啡廳及 The Point 大堂酒吧推出秋日限定優惠，
 限時內低至八五折起，即可享一系列酒店級餐飲體驗，包括「蠔」嘆龍
 蝦自助晚餐、二人海鮮拼盤及節慶盆菜等等組合任君選擇。

當中「蠔」嘆龍蝦自助晚餐優惠期由即日起至11月30日，低至每位403元享受酒店無限量供應波士頓龍蝦同埋即開生蠔。另更提供時令凍海鮮，包括長腳蟹、藍青口、期間限定的即點即烹料理肉骨茶、檳城蝦麵等；加上避風塘龍蝦鉗、香辣蒜香焗扇貝、芝士焗釀蟹蓋、辣酒煮花螺、吉烈炸蠔、扒羊腿、一品花蟹雞煲、韓式牛仔骨、泰式冬蔞公湯等無限任食。

另外，二人海鮮拼盤外賣由即日起至12月30日，只需728元即可享用原隻波士頓龍蝦、生蠔、帶子刺身、三文魚刺身、凍蝦、凍青口等等，更有迷你和牛漢堡及白酒配海鮮。至於金玉滿堂盆菜由即日起至12月30日，可以979元起預訂，豐富材料包括鮑魚、花膠、虎蝦、金蠔、瑤柱、冬菇、腩肉、鵝掌、豉油雞等等，美味又滋補。

啤酒節慶
豬手任食

帝京酒店與盧雲堡啤酒聯乘花月庭，由即日起舉辦首個以德國啤酒節為主題的自助晚餐（成人718元起；小童438元起），餐廳特別帶來了多款德國傳統美食，包括燒豬手伴芥末燒

■ 燒豬手伴
芥末燒汁。



汁、燒德國香腸拼盤、德國紐結麵包及啤酒桶形芝士蛋糕等，還有再次登場的長腳蟹、海鮮凍盤、即開生蠔及M5和牛等矜貴菜式，加上場內飾以多款藍白格仔經典啤酒節裝飾，「Chill」級有氣氛。推廣期間，凡惠顧花月庭自助餐晚餐，客人可享盧雲堡啤酒買三送一優惠（原價58元/杯）。

當中的 M5 和牛扒，肉味香濃，經高溫油炸後油香四溢，入口內軟外脆，有嚼勁得來又不失嫩滑。伴以幼滑的黑松露蛋黃

醬，口感瞬間昇華，和牛香氣與濃郁獨特的松露味配合得恰到好處，令層次更豐富。要數到啤酒最佳拍檔，燒豬手最適合不過。大廚嚴選約重1公斤的荷蘭豬手，加入香料及上湯燴至七成成熟，再入焗爐燒至脆皮，入口外脆內軟，肉汁於口腔中爆發。大廚更貼心地於上菜前將豬手去骨，進食時啖啖肉，倍感滋味。

■ 德國紐結麵包及啤酒桶形芝士蛋糕。

