

帝京酒店由即日起至6月30日，推出「新西蘭深水小龍蝦·南歐海鮮自助晚餐」，有別於大家認知的版本，新西蘭深水小龍蝦又有南極深海螯蝦的別稱，肉質嫩滑細緻並富彈性，據悉連高級刺身如牡丹蝦亦無法與之相比；加上新西蘭小龍蝦屬野生蝦，於當地受捕撈配額限制，屬深海的海中珍品。同樣來自深海的黃鰭金槍魚，即吞拿魚，含油量特別高，有入口即化的質感，加上魚味濃郁，備受魚鮮愛好者追捧。

花月庭於推廣期間每逢星期五晚，更設即場黃鰭金槍魚席前解體表演，選用重約40公斤的原條直送黃鰭金槍魚，在客人面前表演即切解體，帶來最新鮮的吞拿魚刺身。此外，餐廳亦於星期一至四晚不定期供應即切魚生，包括池魚、鱒紅魚、三文魚等，讓食客品嚐多款不同肥美優質刺身。

自助晚餐由大廚選用高質的新西蘭深水小龍蝦入饌，為了突出小龍蝦的鮮味與肉汁，更特別用上富有南歐風味的傳統烹調方法製作，呈獻多道色香味全的蝦饌，包括新西蘭深水小龍蝦沙律、新

小龍蝦宴 任食魚生

西蘭深水小龍蝦意大利飯、

芝士小龍蝦焗意大利黑松露雲吞及火炙新西蘭深水小龍蝦壽司等。當中的新西蘭深水小龍蝦意大利飯，選用洋蔥、牛油、忌廉、香葉等烹調成煙韌度剛好的意大利飯，伴以新西蘭小龍蝦，較用一般海鮮或龍蝦炮製的來得鮮甜清新及可口。而芝士龍蝦焗意大利黑松露雲吞，利用打得又香又滑的忌廉汁炮製意大利雲吞，採用傳統意式烹調手法，還特意加入黑松露醬，散發獨特濃郁的菌香，配上肉質爽脆鮮甜的新西蘭小龍蝦，為濃郁雲吞加添海洋魚味。

另外，意式焗小龍蝦伴香

草牛油薯蓉，有入口即溶的感

覺，亦散發着鹹鮮香氣。現凡惠顧星期一至四全時段自助晚餐，每位客人可額外獲贈一份意式焗小龍蝦伴香草牛油薯蓉乙客。而冰鎮海鮮一向是花月庭叫好叫座的美食之一，多款海鮮雲集，包括長腳蟹、美國生蠔、藍青口、新西蘭青口、熟海蝦及翡翠螺等。



■冰鎮海鮮。

■即切黃鰭金槍魚。

■意大利檸檬酒蛋糕。

■小龍蝦沙律及小龍蝦壽司。

■有「營」甜品。

酒店限定 高級盛宴

香港不少酒店經常因應季節或潮流，提供不同主題的高級美食，本期介紹的有集合了高級餐廳及酒吧元素、重新開業的荃灣悅品酒店 COZi Lounge 提供健康餐單及尊貴下午茶，以及帝京酒店的「新西蘭深水小龍蝦·南歐海鮮自助晚餐」，品嚐季節限定的新鮮美食。



■燒三文魚南瓜沙律配法式紅莓醋汁。

精緻美食 餐飲七折

荃灣悅品酒店 COZi Lounge 於即日正式重新開幕營業。COZi Lounge 集合了高級餐廳及酒吧的元素於一身，採用藝術裝潢，以金與石拼帶出華麗時尚的格調。於餐廳正門進入就能看見餐廳盡頭是一個富華麗時尚的酒吧，符合現今主流的簡約風格，酒吧設計恍如回到三十年代的美國。客人可於日間悠閒地喝一口香濃醇滑的咖啡，品嚐精緻健康菜式，或春日尊貴下午茶，再點一杯極具玩味性又適合打卡的飲料，又可於夜幕低垂時相約好友到酒吧輕鬆一下，細味特調雞尾酒、紅白酒或特色手工啤酒。餐廳設計亦相當有特色，餐廳的一邊有可全打開的落地玻璃，客人可於餐廳內用餐，亦能於戶外花園就座，猶如置身於歐陸花園，別具風味。除此之外，餐廳歡迎客人帶同寵物前往用餐，亦有狗隻食物供客人點選，如客人額外想為狗狗慶祝生日，也有狗狗食用的蛋糕供客人預訂。

食品方面，餐廳主廚 Mike Choo 亦悉心設計了一份精美健康的餐單，菜式美味之餘，擺盤由沙律、意粉至甜品都賞心悅目。COZi Lounge 部分菜式包括鮮莓檸檬牛角酥高夫（108元）、燒三文魚南瓜沙律配法式紅莓醋汁（148元）、蜜糖青檸汁鮮果藜麥沙律（168元）、炸軟殼蟹冬蔭功汁闊條麵（148元）等等。

另外，COZi Lounge 亦推出全新《春日尊貴下午茶》（368元，兩位用），由酒店廚師悉心製作出各款不同鹹甜點心糕餅，包括以香滑鮮奶做出奶凍，再加以滋潤珍貴的燕窩、口感豐富的煙燻三文魚及煙三文魚慕斯、以矜貴食材鴨肝打出慕斯製作而成的鴨肝多士、利用酥皮盒底配上原隻鮑魚，以及什錦紅莓芝士餅、紅莓撻和法式士多啤梨歌劇院蛋糕等等。套餐以兩杯無酒精雞尾酒作結尾，Shirley Temple 以粉紅色作主調，味道酸甜清新怡人。COZi Lounge 優惠由即日起至4月30日，主菜、下午茶、小食餐牌及飲品均七折。



■套餐送兩杯無酒精雞尾酒。

■客人可帶同寵物前往用餐。