

Mother's Day

5月14日就要迎來母親節，子女在這天一定要好好感謝媽媽對家庭的付出和愛。選擇一家高質餐廳，與母親共敘天倫，享受至尊舌尖美味，一定能撫慰媽媽的心，留下美好回憶。香港麗晶酒店和香港金域假日酒店均擁有本港頂級餐廳，採用優質食材提供自助、套餐及下午茶等各時段的滋味體驗，總有一款適合你。

■麗晶軒精選午餐餐單。



窩心美饌獻母親

香港金域假日酒店則有夏利吧、Bistro on the Mile、龍苑中餐廳等頂級餐廳呈獻多款佳餚，讓你向母親表達真摯謝意，共同度過溫馨的母親節。

今個五月，夏利

吧聯乘護膚品牌 Derm-alogica 推出「母親節下午茶套餐」，由總廚陳沛迎師傅製作多款賣相精緻又好味的鹹甜點，包括杏子鴨肝慕斯法式牛油吐司、魚子醬蛋沙拉撻、煙三文魚酸忌廉粗黑麥麵包、蟹肉牛油果釀櫻桃番茄、玫瑰香檳啫喱、士多啤梨白朱古力撻、玫瑰荔枝紅桑子馬卡龍、紅絲絨蛋糕，和紅莓鬆餅配濃縮奶油及士多啤梨果醬，配上士多啤梨特飲，讓各位母親與子女共度溫馨時光。每訂購一份下午茶套餐，更能獲贈 Dermalogica 皇牌產品一套。

Bistro on the Mile 則將於五月和六月推出「頂級美國牛肉自助

餐」，菜式包括威靈頓牛柳、燒有骨肉眼扒、燒美國牛肉蘆筍卷、泰式牛肉沙律、墨西哥牛肉夾餅配莎莎醬等，讓你與家人品嘗至尊牛肉好滋味！

對於中國傳統婦女來說，母親節當然要享受一頓中式美饌。龍苑中餐廳於即日起至5月14日特別呈獻「頌親恩歡聚宴」，菜式包括明爐燒鵝、上湯龍蝦伊麵、八頭鮑魚伴玉掌生菜、清蒸沙巴龍躉、冰糖雪耳燉木瓜等，定能讓母親大快朵頤。

搞勞母親 美味搜羅

坐擁維港海景的香港麗晶酒店，為母親節精心打造沉浸式餐飲體驗，讓母親們享受女王般的待遇。酒店特設節日下午茶及早午晚餐，涵蓋中西尊貴滋味，滿足不同需求的饕客。

煥然一新的大堂酒廊提供驚喜下午茶，讓母親們能夠一邊品嚐美味，一邊欣賞維多利亞港和香港天際線的壯麗全景。酒店的行政糕點總廚楊焯賢為佳節精心製作如寶石般華美的花漾盛宴甜點，當中包括薰衣草（糖漬薄荷檸檬、口感豐富的杏仁餅配薰衣草朱古力濃醬）、夏洛特（鬆脆手指餅配士多啤梨慕絲和糖煮紫羅蘭漿果）和番石榴（糖漬粉紅番石榴、茉莉花白朱古力慕絲覆盆子玫瑰海綿蛋糕），犒勞為家庭日夜辛勞的母親。

扒房 The Steak House 則特意推出母親節早午及晚餐，美食之旅將以新鮮田園沙律揭開序幕，當中包括鮮翠欲滴的有機時令蔬菜和雜錦沙律以及來自法國、西班牙和意大利的肉類冷盤，配搭加拿大龍蝦濃湯，或是新鮮滑炒農場雞蛋伴配 Oscietra 魚子醬。主菜餐牌備有 USDA Prime 肉眼、西冷或牛柳、USDA 科羅拉多羊扒或大西洋可持續發展三文魚柳可供選擇。最後以甜蜜誘人的 Sweet Corner 精選甜點畫上完美句號。

粵菜食府麗晶軒亦將於5月13日至14日推出特別餐單，展示行政總廚劉耀輝主理的精緻美食。除了主廚精心挑選的點心外，午餐菜單的焦點包括魚肚海參繡球菇燉湯、黑松露蜜糖炒海鱸、黑椒谷飼牛肉脆籃，還有甜品焗芋頭西米布甸，非常適合款待尊貴的家中女王。搭配桂花茶的八道菜晚餐菜單包括竹笙香瓜雲南火腿燉海參；香脆皇鮑魚蝦膠釀黑菇；無花果醬智利海鱸柳；鹹香風味菇炒鹿兒島和牛；壓軸佳餚則是能滋陰養顏的燕窩生薑燉蛋白。

■麗晶軒行政總廚劉耀輝精心挑選粵式點心。

尊貴滋味謝慈親



■The Steak House 呈現經典扒房滋味。



■夏利吧「母親節下午茶套餐」