

為慶祝美麗華集團65周年誌慶，集團旗下五家餐廳由即日起至5月31日，首次攜手推出「饗饌月」，以極致非凡的美食慶典歡迎來自世界各地的饗客。「饗饌月」將匯聚集團旗下五家獲獎無數的頂級食府，以其最具代表性的招牌非凡菜式，各自推出期間限定菜單。

**五**家餐廳包括米芝蓮推介的當代粵菜食府國金軒（中環 ifc mall 及尖沙咀美麗華酒店 The Mira Hong Kong）、法日精緻餐廳 WHISK、主打摩登中菜的唐述及滋味素食餐廳 JAJA，多款菜單現可透過 Mira eShop 預訂，並即享受免加一優惠。

### 奢華精緻 法日料理

創新法式日本料理食府 WHISK，由新晉主廚 William La 特別推出極致品味法日饗宴十道菜菜單，配以法國氣泡酒，正好與今年法國五月美食薈的「Bubble Up」主題完美呼應。菜單的創新餐酒配搭包括昆布醃漬油甘魚配法國酸模沙律菜，並佐以口感輕身清爽的法國酒莊米庫斯基的勃良第氣酒；而鮮味滿載的海鱒馬賽魚湯則配上產自杜洛兒香檳酒莊的一級葡萄園花語香檳。

「饗饌月」限定菜單還有三款主菜選擇，包括香烤哈里薩辣醬嫩滑羊鞍，亦可升級為肉汁豐富的鴿甫伴烤烘黑莓及日本紫椰菜或鹿兒島和牛肉眼配 Agria 馬鈴薯及烤烘黑莓，美酒配搭方面將會配上奢華的酪悅 2006 年粉紅香檳，為菜式賦予獨特滋味。六道菜嘗味菜單價格為每位 980 元，十道菜每位 1,288 元，另加 480 元即可享用 4 杯由專業侍酒師精選的佳釀，盡享奢華精緻的用餐體驗。

■ 焙茶蕨餅配煙燻雪糕。



■ 香烤哈里薩辣醬嫩滑羊鞍。

### 時尚派對 4人套餐

位於灣仔香港藝術中心的 JAJA，主打健康素食，並於「饗饌月」期間推出時尚派對 4 人套餐（638 元），套餐包括多款精緻滋味的素食開胃菜、主菜及配菜，讓你與好友共度時尚素食的難忘時刻。JAJA 的招牌菜式包括令人一試難忘的素食版番茄羅勒水牛芝士薄餅、滿載超級食物的提生糙米壽司拼盤，以及採用本地農場種植粟米炮製的煙熏粟米條，所有菜式均可與 JAJA 各款特製奶昔、雞尾酒或無酒精飲料完美匹配。



■ JAJA 4 人套餐最適合與好友共享。

# 環球饗宴 限定菜單



■ 卡露伽魚子醬巴馬火腿乳豬吐司。



■ 輕烤法國吉拉多蠔配法式酸奶油海苔。



■ 水晶大蝦球。



■ 香煎帶子。

■ 馬糞海膽魚子醬牡丹蝦梅酒啫喱稚魚盞。



■ 提生糙米壽司拼盤。



■ 私房乾鮑魚扣花膠兩面黃。



■ 藥膳當紅炸子雞。



■ 蝦籽柚皮拼日本關東遼參。

### 國金盛宴 維港靚景

中環國金軒中菜食府由大廚仇健恩師傅精心設計地道的粵菜餐飲體驗。每道菜式均以嚴選的新鮮時令食材，並以傳統經典烹調方法，彰顯中華傳統 36 藝的烹煮變法。國金軒坐擁維多利亞港的壯麗景色，與格調優雅的用餐環境，為客人提供最難忘的美食體驗。適逢今年是國金軒的 18 周年大日子，配合「饗饌月」活動，餐廳將提供六道菜盛宴，價格為每位 1,818 元（兩位起）。焦點菜式包括卡露伽魚子醬巴馬火腿乳豬吐司、蝦籽柚皮拼日本關東遼參，以及招牌菜水晶大蝦球。

### 粵式饗嘗 舊菜新釋

位於美麗華酒店 The Mira Hong Kong 的國金軒，為響應「饗饌月」慶典，餐廳主廚鄧浩宏師傅精心設計限定「非凡粵式饗嘗」菜單，以優質食材展示其紮實的廚藝根基，結合創意，將食客熟悉的菜式以全新手法詮釋。其中最知名的招牌菜式，包括西檸香茅辣子爆澳洲龍蝦球，為避風塘炒龍蝦加入創新元素，配以香辣欖菜及香茅增添風味；更有以源自上海的賽螃蟹為靈感而設計的鳳卵胭脂仿絲苗，嚴選來自日本九州「蘭王蛋」炮製，配以脆香焗米形意粉，結合傳統與滋味創意，叫人一試難忘。不得不提的還有馬糞海膽魚子醬牡丹蝦梅酒啫喱稚魚盞，復刻香港地道美食蝦吐司，並加入梅酒啫喱、海膽和魚子醬，將此道美食提升至另一層次，另香煎帶子亦值得推介。「饗饌月」六道菜嘗味菜單每位價格 1,488 元。

### 本土特色 招牌手藝

位於中環國際金融中心商場的唐述餐廳，由土生土長的廚藝總監周世韜掌廚，為慶祝「饗饌月」，周師傅特別與本地多個擁有 70 年以上歷史的知名本地品牌攜手合作，當中包括調源醬油廠、蛇王芬、李熊記及錦興粉面廠，共同設計出一個名為「尋味·香港」的 10 道菜主題菜單（每位 2,288 元，兩位起）。每家老字號均各自以品牌的招牌手藝為本，呈獻充滿本土特色的非凡饗宴。周師傅更創作出令人回味無窮的菜式，包括私房乾鮑魚扣花膠兩面黃、古法荷香蒸野生馬友魚、片兒麵及麵豉醬冰淇淋等。