

盡享各國風味 金域假日

香港金域假日酒店各間餐廳在父親節期間，將呈獻世界各地的繽紛佳餚，任憑父親喜好選擇。其中夏利吧將在整個六月（周一除外）推出只需\$388的二人「SUPER DAD下午茶套餐」，由總廚陳沛迎師傅製作多款賣相精緻美味的鹹甜點，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、超能爸爸曲奇等精製點心，搭配朱古力咖啡特飲讓各位父親卸下平日的勞累。每訂購一份下午茶套餐，更可獲贈經典意大利調酒（Negroni）一瓶，先到先得，送完即止。

對於喜愛中式美饌的傳統父

親，龍苑中菜廳於即日至6月18日特別呈獻「頌親恩歡聚宴」，菜式包括鴻運金豬、蟲草花燉螺頭湯、上湯龍蝦伊麵、八頭鮑魚伴玉掌生菜、清蒸沙巴龍躉、蒜香美極和牛粒等，健康美味的高級粵菜一定能俘獲父親的心。四位用為\$2,488，六位用為\$3,688及十二位用為\$7,288，另設加一服務費。

意大利餐廳 Osteria 總廚 Paolo 設計「四道菜午、晚餐」，以正宗意大利菜孝敬父親，兩款套餐只於6月17日及18日供應。\$388的午餐十分豐富，除

了自助頭盤、龍蝦濃湯外，食客還可於烤羊扒配忌廉焗馬鈴薯伴黑松露汁、香煎比目魚配南瓜蓉及椰菜花伴火箭菜汁、豬肉腸牛肝菌意大利飯，和鮮蝦意大利胡瓜軟芝士薄餅四款主菜中任選。\$628的晚餐有自助沙律吧供各位食客享用，客人可以於八款主菜任選一項，當中有古法意大利磚烤燒春雞伴燒薯及菠菜、香草加拿大牛柳配迷迭香烤薯仔及扒雜菜、龍蝦意大利飯等等，並以甜品歌劇院蛋糕配軟心朱古力為完美的一餐畫上句號。

父親節將至，你準備如何感謝從小保護你的英雄爸爸？不僅可以考慮送上一份稱心的禮物，更可以空出一段親子時光，一家人相聚共度溫馨的一餐。不少酒店應時應景推出節慶大餐及限定優惠，讓一家人得以在美酒佳餚中共度歡樂父親節。

恭賀大親節

悠閒 Staycation 帝京酒店



帝京酒店父親節感恩獻禮住宿計劃

爸爸永遠是最強後盾，竭力守護着家庭的每一位。想在父親節這個特別的日子，讓爸爸更滿足和放鬆？可預訂帝京酒店父親節感恩獻禮住宿計劃，每晚\$1,960起（須另加一服務費），與爸爸一同入住寬敞舒適的客房，並於花月庭品嚐豐富的環球美食，共度精神抖擻的假期，享受非凡的住宿和餐飲體驗，藉此表達對爸爸濃濃的愛與感激。

父親節期間，花月庭特別帶來豐盛的自助晚餐盛宴。除了備有琳琅滿目的海鮮如即開生蠔、長腳蟹、龍蝦和日式刺身之外，更有一系列矜貴滋味美饌孝敬爸爸，為爸爸注入滿滿的能量！必食菜式包括辣酒煮鮑魚雞煲、芝士焗M5和牛及各款父親節限定的精緻甜點等；凡於6月17日至18日惠顧父親節自助餐，每位爸爸可獲贈SKECHERS購物

禮券乙張，惠顧父親節自助晚餐更可獲贈燕液大蝦海皇羹乙份，盡顯爸爸非凡地位！

嗜辣爸爸必愛之選的辣酒煮鮑魚雞煲，大廚選用辣椒、花椒和蒜爆炒雞件，再加入酒增香，雞肉鮮嫩滑溜，特別選用矜貴的鮑魚以上湯炆煮，入口辣麻滋味瞬間爆發，惹味刺激得叫人愈食愈想食。無論任何時候，和牛都是牛魔王的必吃名單，大廚選用脂肪分布平均的M5和牛，煎香至表面金黃，內裏保持鮮嫩多汁，以鹽及黑椒簡單調味後，淋上莫薩里拉芝士焗至焦香，味道層次即時提升。此外，冰鎮海鮮

一向是花月庭叫好叫座的美食之一，生蠔即叫即開，保證新鮮！琳琅滿目的選擇亦包括啖啖肉的長腳蟹、藍青口、熟海蝦、翡翠螺及新西蘭青口等凍海鮮，源源不絕送上，鮮甜十足，滿足度爆燈！



辣酒煮鮑魚雞煲

櫻海老海皇焗釀蟹蓋

花月庭芝士焗M5和牛(左)及冰鎮海鮮(右)

夏利吧「SUPER DAD下午茶套餐」

HAPPY Father's Day