

# 西式美饌慶佳節 父親節幸福滋味

■A Lux 行政  
總廚關偉聰

■精心策劃的四道菜帶給肉  
食爸爸美味扒房體驗。

■鮑魚幼蛋麵  
配蒜蓉辣椒



6月18日就是父親節了，爸爸一直為家庭默默付出，大家不如藉着今年的父親節，好好答謝他的辛勞，打造難忘窩心的節慶時刻。當中，品嘗豐盛美食就是最好選擇。目前已有餐廳宣布了今年父親節的一系列美饌體驗，包羅了種類繁多的不同美食，今期先為大家介紹一些西式美饌，為喜歡西餐的爸爸提供選擇，大飽口福之餘，一家老少共享幸福滋味。



■The Steak House 父親節 Brunch

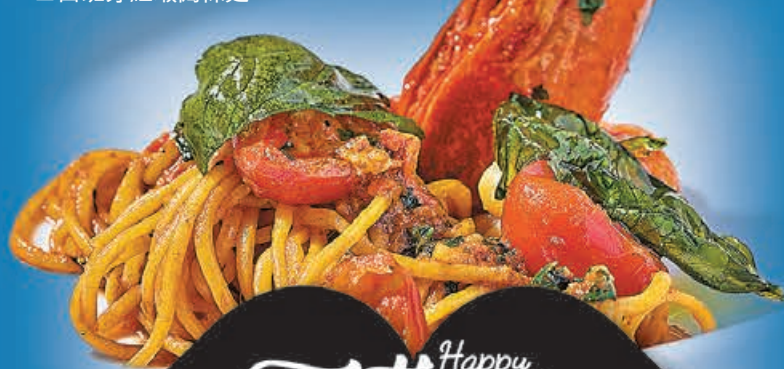
## 四道菜扒房美味之旅

若爸爸是肉類及葡萄酒愛好者，不妨考慮 The Steak House 於6月18日特別供應的父親節 Brunch，這家平常僅提供晚餐的精緻扒房，屆時將精心策劃四道菜美食之旅，讓大家親身感受經典扒房體驗。前往新鮮田園沙律吧，隨心挑選鮮翠欲滴的有機時令蔬菜和雜菜沙律、精挑細選的調味品和特級橄欖油、優質成熟芝士以及來自法國、西班牙和意大利的肉類冷盤。然後，食客可以選擇加拿大龍蝦濃湯，或是鮮滑炒農場雞蛋配 Oscietra 魚子醬。

主菜則可選擇 USDA Prime 肉眼、西冷或牛柳、USDA 科羅拉多羊扒或大西洋可持續養殖三文魚柳，每一款主菜均經過原木炭燒，並佐以各種配菜。食客也可以選擇升級享用澳洲 Mayura Farm 或日本 Toriyama Farm 的特選牛肉。作為美食之旅結尾，千萬不要錯過 Sweet Corner 甜蜜誘人的精選甜點。如果想舉辦大型家庭聚會，則可考慮於餐廳私人廂房享用 Brunch，廂房設有舒適休憩區以及精心打造的特色自助頭盤及沙律吧。



■西班牙紅蝦闊條麵



Happy  
Father's  
Day



■威靈頓牛柳

## 地中海料理限定 Brunch

為慶祝父親節的到來，香港中環時尚地中海食府 A Lux 將於6月17日至18日期間，溫馨呈獻限定 Brunch (早午餐)，以豐盛優雅的地中菜料理美饌，見證子女向爸爸聊表愛意及敬意的動人時刻。A Lux 隱身於中環都爹利街煤氣燈旁，由資深的行政總廚關偉聰 (Chung) 主理，一直致力結合頂級環球食材及傳統意法烹調手藝，為食客帶來獨一無二的地中海美食體驗。

今次餐廳推出的 Weekend Brunch 體驗在中午12時至下午3時期間供應，父親節的四道菜 Brunch 體驗約為500多元，菜單設計以餐廳大受歡迎的「Buon Fine Settimana」Weekend Brunch 體驗為基礎，匯聚搜羅自世界各地的優質時令食材，旨在為各位爸爸獻上由廚藝團隊巧手演繹的季節精品，締造幸福美味的家庭回憶。食客亦可選五道菜 Brunch 體驗以尊享額外前菜——頂級「西伯利亞鱒魚魚子醬 (10克) 及佐料」，以及90分鐘無限暢飲一系列無酒精飲品或無限暢飲指定香檳及葡萄酒。

限定 Weekend Brunch 體驗的前菜有「意大利前菜拼盤」，包羅多款精美的意式小點，點選無限暢飲體驗的賓客更可尊享無限續添。同時，共四款主食選擇的亮點落在餐廳以自家人手製作的意粉招牌「西班牙紅蝦闊條麵」，濃郁鮮香的紅蝦醬汁巧妙凸顯手製闊條麵的口感彈性；而「鮑魚幼蛋麵配蒜蓉辣椒」在食材搭配上別具創意，為富蛋香的麵條注入淡淡辣勁。

在主菜方面，肉食愛好者可選「燒美國肉眼扒」或「澳洲 M8 和牛」；鍾情輕盈滋味的食客亦可選「意式雞肉卷」或「香煎鱸魚、蜆配菠菜及牛油汁」。而父親節限定的「威靈頓牛柳」，外脆內嫩，以美國極佳級牛柳配上甘香鵝肝、蘑菇及洋葱醬，濃香惹味絕對教一家人為之食指大動。菜單最後以可供無限自選的席前「Le Dessert Chariot 甜點餐車」作結，讓子女們可與父親一同沉醉在琳琅滿目且色彩繽紛的甜品及芝士世界。