

## Perla

南意海鮮之旅

最近入駐「天饌 101」的意大利餐廳 Perla 於近日開始試業，主推來自意大利南部阿馬爾菲海岸和西西里島地區的傳統菜餚。Perla 夏日推介的 6 道「地中海海鮮之旅」菜式（每位 1,680 元），從名貴的海產到時令魚蝦應有盡有，所有食材都在客人下單後一分鐘內即刻烹製讓客人盡享地道的美食體驗。當中珍貴的紅蝦鮮味十足，僅須用海鹽簡單烹煮，再搭配橄欖乾、25 年意大利陳醋、香脆土豆和蒜香蛋黃醬；藍龍蝦被譽為最稀有且珍貴的海鮮之一，肉質鮮嫩厚實，味道濃郁且甘甜，經過蒸煮的藍龍蝦與焦糖洋葱（圖）、沙拉、香脆甘藍、香醋搭配，再加入魚子醬，最後用龍蝦頭部製成番茄醬淋在上面，呈現出酸甜可口的滋味。

**天饌 101 五大食府 故宮 M+ 票根八五折**

位於尖沙咀西的環球貿易廣場（International Commerce Centre, ICC），總高度達 484 米，是香港最高的建築物。而位於 ICC 101 樓的「天饌 101」匯聚了五大空中食府，包括近日開業的創新粵菜 The Kitin 麒天、以正宗南意手法炮製海洋美食的 Perla、米芝蓮 The Sky Boss 波士廳、101、東京爐端燒 Inakaya 田舍家，以及法派新菜 Odyssee。五大食府現更推出「居高臨下」夏季新菜式及遊客特別優惠，只要出示香港故宮文化博物館、M+ 或戲曲中心之門票票根，惠顧更可享八五折優惠。



Odyssee 可欣賞日落餘暉。

## Odyssee

法派新菜

作為法國代表性餐廳的 Odyssee，菜單注重食材原味的展現，大廚會根據所選食材以及顧客喜好製作前菜、主菜和甜品，充滿驚喜與獨特性。Odyssee 夏日推介的菜式（8 道菜每位 1,480 元；9 道菜每位 1,680 元），菜式包括包括夏天度身訂製的開胃前菜，鮮嫩細膩的松葉蟹肉搭配脆爽的青瓜，再加上清新酸甜的青蘋果和青檸汁調味；北海道鮑魚與海膽的柔嫩口感，融合清新宜人的青豆，創造豐富獨特的口感；牛肉他他是傳統高級法式餐廳常見的菜式，嫩滑的牛肉搭配微酸的醬汁；其他菜式包括法國珍饈雞肝醬及奶香濃郁的豆腐意式奶凍等。Odyssee 會每兩個月更新一次菜單，每次推出的新品都令人驚喜不已。



北海道鮑魚配海膽。



The Kitin 麒天景觀一流。

## The Kitin 麒天

創意粵菜

近日正式開業的麒天，融合中西美食文化，呈現當代粵菜，並在菜式設計上加入許多創意元素，食材搭配更是別出心裁。麒天的點心和小菜菜單上有許多開胃佳餚，如採用自家烘焙的牛角包，搭配最佳食用溫度 50 度的秘製 XO 醬、蒜蓉和迷迭香的 XO 醬蒜蓉牛角包（78 元）；選用日本海洋特產，搭配芫荽、九層塔等打造的青油，將清新的草原風味融入充滿海洋氣息的赤玉帆立貝魚凍（238 元）；以及選用精美龍蝦餃在以蛋白和上湯熬製而成、加上官燕作為點綴的鳳尾龍蝦金魚餃（128 元）等，充滿中西結合新意的精緻美食，為食客帶來清新的夏日驚喜。



The Sky Boss 波士廳 · 101 裝潢雅致。

## The Sky Boss 波士廳 · 101

米芝蓮粵菜

餐廳自 2015 年在 ICC 開業以來，一直秉承中環總店米芝蓮的星級品質及服務，以融合中國傳統與現代的時尚菜式主打。其中吉品花膠扣刺參（時價）精選正宗清心吉品鮑，搭配五花腩、鮮雞、金華火腿等材料，經過秘製燜煮三日，清心鮑魚味道濃郁，佐以特選花膠和口感爽滑的北海道刺參，三重口感讓人難忘。另大澳艇家蝦醬炸雞（358 元半隻；668 元一隻），蝦醬炸雞的鹹香味道和鮮美口感，特選蝦膏和新鮮嫩雞，炸雞外脆內嫩多汁。



吉品花膠扣刺參。



## inakaya 田舍家

過江龍爐端燒



inakaya 田舍家主打爐端燒。

田舍家餐廳秉承東京六本木總店的傳統，將「不時不食」的理念帶到香港。午餐時段，田舍家提供多款選擇，包括壽司拼盤、時令刺身、鐵板燒等套餐；晚餐則以日本食材為主要原料。田舍家夏日推介一系列日式佳餚：包括選用最頂級海鮮帆立貝、季節魚、鮑魚和海膽等原料的夏季海鮮鐵板餐（每位 2,380 元）；口感細膩、油香四溢的日本和牛為主角的爐端燒和牛三文治（380 元），以及風味獨特的爐端燒螺（680 元）。