

## 悠閒下午 Café 100

位於九龍環球貿易廣場100樓的Café 100 by The Ritz Carlton, Hong Kong 於即日起至10月1日期間推出限定海洋主題的夏日下午茶套票。Café 100坐擁觀景台西面的廣闊海景，食客可悠閒地飽覽一望無際的海岸美景，享受星級酒店主理下午茶，絕對是一場味覺與視覺的盛宴。同場的天際100香港觀景台更特別呈獻「天際至 Chill 攝影夏令營」夏季限定活動，特設一系列天空主題的打卡布置，更在周末精心準備各類特色表演活動，為今個夏天增添更多樂趣。

夏日海洋主題下午茶套餐提供多款餐點，精美鹹甜點共8款，包括油封吞拿魚香梨撻配上清甜開胃的紅桑子啫喱、鮮味十足的荔枝海蝦迷你三文治、蘿蔔海苔卷配海苔粉及芝

麻醬和口感軟滑的蟹肉菇菌茶碗蒸，還有四款精選甜品，有甜而不膩的法式檸檬貝殼蛋糕、清涼消暑的椰子蝶豆花杯、清甜香脆的蜜瓜忌廉筒及鬆軟細膩的藍莓鬆餅配士多啤梨果醬及奶油忌廉。海洋下午茶套票於天際100官方網站發售，售價由598元起，包含天際100成人標準門票2張、下午茶套餐1份連咖啡或茶2杯，不設加一服務。

同時更特別推出專為家庭訪客而設的兒童套餐，讓小朋友和大人共享滋味。餐單包括兒童最愛的迷你熱狗、香脆惹味的恐龍麥樂雞、薯片、健康開胃的乳酪配雜莓及橙汁一杯，售價98元。訪客與親朋摯友可舒適地享受海岸景觀暢談歡聚，同時品嚐Café 100精心炮製的美食佳餚，享受寫意的假期。

■嘆下午茶享家庭樂。



香港人對食一向有高要求，既要出品有質素，也講究用餐環境，因此，標榜美景相伴的餐廳，即使定價較高也不乏捧場客。近日兩所著名空中餐廳都搞搞新意思，其中Cruise空中餐廳及酒吧聯乘布吉島米芝蓮推薦餐廳SUAY Cherngtalay，帶來正宗且現代化的泰式美饌；Café 100 by The Ritz Carlton, Hong Kong則推出限定海洋主題的夏日下午茶套票，提供一系列下午茶甜點，同為食客帶來新鮮體驗。

# 摩天餐廳 美景相伴

■海洋主題下午茶套餐。



■兒童套餐色彩繽紛。



■下午茶有多款美食。



## 聯乘滋味 Cruise

位於北角香港維港尚萃酒店頂層的Cruise空中餐廳及酒吧，提供出色的現代亞洲美饌。Cruise主廚Adisak Choksamritphon更聯乘布吉島米芝蓮推薦餐廳SUAY Cherngtalay的總廚及負責人Noi，讓食客在室內或室外的用餐環境，俯瞰維多利亞港美景兼品嚐正宗且現代化的泰式美饌，帶來意想不到的餐飲體驗。

每位680元即可於9月13至16日的午餐和晚餐時段品嚐到主廚烹調的單點菜單和「Feed Me 四手菜單」，當中包括SUAY和Cruise的招牌菜。由Noi設計的菜單，包括鵝肝配薑葉，這是Noi對泰國傳統開胃菜「Miang Kham」菜式獨特改良

版，加入了鵝肝的獨特口感，以平衡薑葉的微妙苦味和經烤焗的腰果甜味，多種風味於口腔中綻放。而SUAY蟹餅配是拉差辣椒醬和芒果甜酸醬，曾被《米芝蓮指南》特別提名的菜式之一，蟹餅以混合香料和咖喱粉作調味，搭配是拉差辣椒醬和芒果甜酸醬，創造出鹹味、甜味和辛辣的完美平衡。

招牌烤羊架配香茅及莎莎醬木瓜是Noi約13年前開設SUAY時，其中一款原創菜式。由於深受食客歡迎，所以從未由菜單中剔除。雖然羊肉的膻味對於經驗不足的廚師來說可能有點棘手，但Noi巧妙地將香茅的香氣和木瓜的甜味混合，與肉質的風味相得益彰。經熟練地進行烤製而使肉質酥嫩，這道菜還因為善用「大膽但精心挑選的調味」而受到《米芝蓮指南》的讚賞。最後是西米布甸配香椰提子蒜酒雪糕及焦糖芝麻脆片，甜點稱得上是泰國料理的重頭戲之一，這道菜以傳統食材如西米和椰子為基調，再配以充滿藝術感的精緻擺盤，為盛宴畫上圓滿句號。

另有其他單點菜式，包括用了歐式的料理技巧，以提升泰式風味，以大

碟盛載的「布吉海鮮飯」，包含了各款鮮美海鮮，如原隻龍蝦——這正好展現了布吉島特有的國際及航海文化的融合。烤泰式茄子沙律拌烤虎蝦、烤辣椒醬及腰果則是向布吉島本地食材和風味致敬的一道菜式。

■SUAY蟹餅配是拉差辣椒醬和芒果甜酸醬經典滋味。



■「布吉海鮮飯」—咖喱焗飯、雜錦海鮮及原隻烤龍蝦(3至4人份)分量十足。

■招牌烤羊架配香茅及莎莎醬木瓜極受歡迎。

■鵝肝配薑葉有各種風味。



■CRUISE空中餐廳及酒吧環境舒適。