

■个園滬式四拼盤老饕至愛。

金秋十月 大開蟹宴



■翠亨邨珍珠大開蟹宴。



■甜豆炒石斑魚柳炒得剛剛好。



鮮味保證 个園竹語

位於尖沙咀海港城港威商場3樓3202號舖的个園竹語，是由香港揚州同鄉會副會長及香港仔漁業商會永遠榮譽會長Eddie Cheung創立，佔地達8,000平方呎，有8間獨立房間，提供共250個座位，用餐環境開揚舒適。他們的八道菜式「六兩大開蟹套餐」由坐擁三十多年上海菜經驗的萬方林總廚親自主理，以江蘇大開蟹作為主題，拼湊出風味十足的經典大開蟹菜式。推廣期內原價每位988元，減至每位588元（須加一及茶芥），售完即止。

品嚐「足六兩」、包換包新鮮的公蟹後，再品嚐一系列別出心裁的美饌。前菜首先迎來个園滬式四拼盤，以最熟悉的味道，喚醒味蕾，个園竹語當家「四花旦」蜜汁脆鱸、糖醋小排骨、四喜烤麩、个園煙燻溏心蛋，相信一眾上海菜迷絕對不陌生。再來蟹粉蝦球燉蛋，以嫩滑燉蛋作載體，承載爽彈蝦球以及濃厚蟹粉，一口入魂。鮮折蟹粉槍魚翅無疑是功夫之作，鮮折蟹粉既花時間也費工夫，每天新鮮於个園竹語廚房隆重登場，搭配碗碗足三兩魚翅，一試難忘。重中之重，个園竹語全新推出秘製菜式，脆皮安格斯牛肉，以性溫牛肉中和蟹肉的寒涼。牛肉經過特別處理，皮脆帶焦香，入口牛肉軟滑，肉汁豐富，口感之有趣，為這場蟹粉盛宴更添一抹新鮮與香烤感。作為上海菜迷，當然少不了一口小籠包，暖湯汁加上軟軟豬肉餡，再以新鮮蟹粉昇華鮮甜，無懈可擊。最後呷一口驅寒薑茶作結，暖溫脾胃。

新鮮鮮折蟹粉、蟹肉入饌，配以時令矜貴食材，炮製出一系列重量級大開蟹粉菜式，當中包括蟹粉拌麵、蟹粉三鮮石鍋飯、蟹粉槍原件花膠、蟹粉炒野生河蝦仁、蟹粉扒豆苗、蟹粉扒原隻開邊澳洲龍蝦等近20餘款別出心裁之蟹粉菜式，另有各式美酒供大家搭配大開蟹，分別為青玉二十年極品花雕酒、庫藏二十年花雕酒、庫藏十年花雕酒，以及善釀十年紹興酒，妙哉。

■蟹粉蝦球燉蛋、椒鹽原條小黃魚頗受歡迎。



■時令大開蟹蟹粉菜式，十分吸引。



品味尊尚 翠亨邨

蟹升級至六兩蟹。

至於尊尚鮮香大開蟹套餐，六兩頂級大開蟹配蟹黃濃郁鮮味的生拆蟹粉小籠包，而意大利黑醋蟹粉花膠春卷、萵筍炒石斑魚絲選料新鮮優質，品味尊尚，另有甜絲絲的鮮黃耳燉雪菊花。店方還精心挑選醇厚的咸亨雕王25年陳花雕酒及芳香的美紐緹酒莊「M」粉紅葡萄酒，套餐分別提供美酒加配優惠（套餐每位+188元）及兩小時無限暢飲兩款美酒優惠（套餐每位+238元），不論是淺嘗還是與友暢飲，定能為你帶來與別不同的享受！

美國運通卡持卡人惠顧翠亨邨珍珠大開蟹宴可免

費升級尊尚配搭特選佳釀（原價188元）享受咸亨雕皇廿五年陳花雕酒及美紐緹酒莊「M」粉紅葡萄酒；而經Mira eShop（www.mira-eshop.com/zh/hairy-crab-feast）訂購，更可享免加一及茶芥優惠！



■鮮黃耳燉雪菊花甜絲絲。