



■鹹蛋黃喇沙珍寶軟殼蟹燉飯分外鹹香。

不少港人曾埋怨，香港的食肆出品細份唔抵食，因此港人北上消費蔚然成風。不過，近期有新開的餐廳，願意以抵食夾大件作招徠，而且充滿地道特色，完全合乎港人懂變通的特性。其中人氣新派西餐廳「Homeland」推出巨型海鮮拼盤；美式餐廳 Dan Ryan's Chicago Grill 則推出豐盛的感恩節堂食菜單，全部都是分量十足、有氣派的美食。



■芒果珍寶軟殼蟹沙律配柚子蛋黃醬酸甜醒胃。

■牛油果香酥珍寶軟殼蟹漢堡惹味。

■餐廳準備了豐富多樣的套餐菜單。

美食有氣派 抵食夾大件

超巨拼盤 Homeland

人氣新派西餐廳 Homeland 始於 2020 年，喜歡採用鮮艷對比色調，加上色彩斑斕的花園及設計，讓食客感受舒適開懷的美食體驗。其中位於大埔店（大埔東昌街）與荃灣店（荃灣廣場 B109-110 號舖）室內均掛上不同畫像，藝術氣息濃厚；餐廳牆身更貼滿到店慶祝的客人即影即有相片，溫情及親切感十足。繼荃灣分店即將迎來一周年，全線分店重磅推出全新巨型海鮮盤——新奧爾良海鮮盤。

人均只需 295 元（4 人起），即可品嚐到逾 10 款海鮮連配料，當中包括波士頓龍蝦、北海道松葉蟹腳及泰國珍寶羅氏蝦及其他多款海鮮，如大蜆、海蝦、小龍蝦、墨魚仔、青口、翡翠螺，口味更可選蒜香牛油汁/蒜香卡真汁（辣），享受邪惡蒜香濃郁海鮮。海鮮套餐可選中 Size（628 元起）或大 Size（1,180 元起），還可自選餐湯、沙律、海鮮盤、主食、醬汁及基本飲品，主食可以優惠價升級如 BBQ 醬燒滋味豬肋骨配薯條、龍蝦汁海鮮鐵鍋燉飯，以及以優惠價追加其他小食或拼盤，多款海鮮如波士頓龍蝦 68 元/半隻、松葉蟹腳 128 元/400g、珍寶羅氏蝦 48 元/2 隻等，基本飲品可升級特飲、紅白酒或手工花茶等，更可以優惠價 48 元加購本地手工蛋糕，套餐每日由晚市 5 時後開始供應；因部分海鮮限量供應，建議大家提早 2 日前預訂！

另外，同步推出三款全新軟殼蟹主題菜式，必試為芒果珍寶軟殼蟹沙律配柚子蛋黃醬，使用新鮮芒果及原隻珍寶軟殼蟹，再配上自家製柚子蛋黃醬，品嚐啖啖蟹肉，同時酸甜醒胃；其次是鹹蛋黃喇沙珍寶軟殼蟹燉飯，採用正宗馬拉喇沙汁加上金



■新奧爾良海鮮盤大份。

沙鹹蛋黃醬混和於燉飯中，再將珍寶軟殼蟹塗上金沙鹹蛋黃醬提味，炸至金黃香口，每一口都嘗到鹹香惹味。至於大廚特調出惹味香口的牛油果醬，再配上香酥脆炸的珍寶軟殼蟹，置於巨大漢堡包之中，分量足，味道更是滿足。另外，波士頓龍蝦占米多黑松露闊麵亦是必食推介。



■波士頓龍蝦占米多黑松露闊麵啖啖香濃惹味。



■特色飲品睇見想飲。

溫暖慰藉 Dan Ryan's Chicago Grill

Dan Ryan's Chicago Grill 為香港其中一所地道美式餐廳，現時已有 4 間分店，分別位於太古城中心、灣仔利東街、尖沙咀海運大廈和九龍塘又一城。店方將於感恩節和聖誕節推出豐富多樣的套餐菜單。其中現提供 3 道菜式的感恩節堂食菜單。首先以溫暖慰藉的自家製南瓜湯拉開序幕，接着送上新鮮切片的 8 安士烤美國火雞，並搭配各款經典配菜，包括火雞餡料、幼滑薯蓉和蜜餞番薯。最後以一件經典美國南瓜批為整個體驗畫上完美句號。每位 468 元，而單點主菜則售 358 元。另有外賣菜單，焦點為 12 磅烤全隻美國火雞連火雞餡料及幼滑薯蓉（1,888 元、須預訂），同時亦可另點經典節日配菜及甜品，適合 8 至 10 人享用。

另外，利東街旗艦店將於 12 月 16 日和 17 日（下午 1 時至 5 時）舉辦 Dan's Gobstopping Carnival。活動當天將提供琳琅滿目的糖果桌、聖誕樹掛飾工作坊、臉部彩繪和扭氣球等攤位，為客人締造多元化的互動體驗，同場加映刺激的「Beer Pong」。此外，餐廳精心策劃了 2 人份的朱古力滋味聖誕套餐（968 元），包括厚切楓糖煙肉條配芝士流心蛋黃薯蓉醬及朱古力醬、紐約西冷牛排配朱古力肉汁、龍蝦尾配牛油汁，以及令人愛不釋口的 Christmassy S'mores Dip 等。另有一系列創新的聖誕特色菜式和特色飲品，延續節日氣氛。