

復常後首個聖誕節即將來臨，終於可以約齊親朋友好共聚，開開心心一齊食餐好。為大家精選不同國家風味的聖誕大餐，可以盡嘆火雞、牛扒、海鮮或聖誕甜品等多款節慶美食，為2023年畫下完美的句號。



各式甜品，賣相吸引。

煙火雞片法包簡單滋味。

聖誕美饌 多國任揀

agnès b. CAFÉ

法式浪漫

法國生活品牌agnès b. CAFÉ 推出全新聖誕餐目，以優質食材炮製多款美味而健康的法式美饌。前菜為風乾火腿、白桃、紅菜頭沙律伴黑醋汁（78元），採用油花豐富、鹹香鮮味的風乾火腿，配搭飽滿多汁的日本白桃、紅菜頭及具咬口的合桃沙律，再混上以三種黑醋及糖調配的醬汁，酸甜開胃。

MâmAmis

越式風情

位於上環禧利街27號A及B舖的MâmAmis，是一間越南餐廳，店名是由越南文Mâm和法文Amis組成。前者代表饗宴；後者代表朋友們。所以，這餐廳名字就是「朋友們的饗宴」的意思，它同時意指越南與法國兩個截然不同世界的文化交流。越南菜式的精神，與「節慶」和「分享共吃」密不可分——它有能力在把人們凝聚在一起，共度歡欣喜慶。

店方即日起至明年1月初，供應聖誕節火雞套餐（3,988元）。

這款奢華而豐盛的套餐分量適合6至8人享用，為這個佳節注入越南風味。餐廳以使用多款越南香草醃製的烤火雞全隻（12至14磅）拉開盛宴序幕。而聖誕魔法亦展示於6款撫慰人心的配菜上，包括蜜糖香烤紅蘿蔔、炒紫椰菜、牛油甜烤粟米，和拌上金桔醋汁的雞肉沙律。

客人亦可品嚐越

莓是拉差沙律醬和自家製肉汁，以及細嘗正宗越南甜品以圓滿整體用餐體驗。



火雞套餐注入越南風味。

主食有法式海鮮馬賽魚湯、麻花捲意粉（138元）和煙三文魚忌廉黑松露芝士雲吞（128元）。前者為傳統法國馬賽漁民的家常菜式，配搭Caserecci 麻花捲意粉，一款猶如熟魷魚筒的內捲長條形意粉，能掛上濃稠湯汁。拼配香煎比目魚、鮮蝦、青口及蜆，口感及風味不一的海鮮共冶一爐，超級豐盛。後者採用菠菜蓉及芝士為餡料的意大利雲吞，配上以忌廉及黑松露醬調配的醬汁，奶香滿溢，放上意大利巴馬火腿及灑上芝士碎，增添鹹香，味道更富層次。拼配清新輕盈的煙三文魚，帶着淡淡煙熏香味，能平衡雲吞的膩感，（上述菜式只於太古城中環中心、IFC及朗豪坊店供應），還有富聖誕氛圍的輕食一煙火雞片法包。

另外，agnès b. CAFÉ 的聖誕特飲亦加入大量聖誕元素，包括兩款鮮奶咖啡，分別以薑餅糖漿及爆谷營造獨特的風味。混入黑糖的特濃朱古力有由胃暖入心的魔力，青蘋果薑汁玉桂茶的溫潤滋味能消解連場大餐帶來的飽膩感。品

牌亦精心準備4款聖誕限定甜點，以法式傳統做法為基礎，加入精巧可愛的聖誕造型，為派對注入歡樂氣氛。包括榛子聖誕樹頭蛋糕（62元/迷你；350元起/原個）、開心果聖誕樹迷你蛋糕（62元）、紅絲絨聖誕樹頭蛋糕（62元/迷你；620元/原個）及雪人玫瑰焦糖海鹽泡芙迷你蛋糕（62元），適合在派對中共享，美味之餘，其精美造型絕對適合打卡，令派對生色不少。聖誕法式蛋糕甜點系列即日起可於網上預訂（須提前至少3日訂購），詳情可瀏覽官方網店。



法式海鮮馬賽魚湯麻花捲意粉材料豐富。



Quiero Más 情迷西班牙

人氣西班牙餐廳 Quiero Más 位於中環威靈頓街2至8號威靈頓廣場M88 20樓，今年特別炮製了聖誕及禮物日早午餐和聖誕晚餐菜單，兩款菜單將於12月23日至26日供應。早午餐價格為每位428元，為食客打造一系列特色西班牙小食，包括36個月大伊比利亞火腿配番茄麵包、黑松露牛肉他他和酸汁醃帶子。聖誕晚餐菜單價格為每位588元，有多款西班牙小食，如脆皮蛋佐風乾伊比利亞火腿和西班牙橄欖油蒜紅蝦。早午餐和晚餐的主打菜式均為去骨乳豬配西蘭花和肉汁，以及招牌巴塞隆拿海鮮飯。尋求極致享受的食客，可以考慮以198元升級主菜至熟成和牛後腰脊肉。



各式招牌菜令人垂涎欲滴。

最後以經典巴斯克焦香芝士蛋糕作結。