

假期同樂 豐富美食

4月4日為兒童節，相信不少人會進行跨家庭聯誼，享受快樂親子時光。因此推介一些合家歡餐廳，包括出品以分量十足見稱的新派西餐Homeland、有全新菜式的PizzaExpress，以及推出抵食午市半自助餐的協奏坊西餐廳，讓大家假期同樂並與好友分享美食。

招牌限定 Homeland

人氣新派西餐Homeland全新登陸旺角彌敦道726號19樓，新店走全新Restaurant & Bar風格，特設深宵時段營業至深夜2點，為食客們帶來全新體驗。新店開張限定招牌德國香脆炸豬手套套餐，788元起的4位套餐，包括前菜、沙律、餐湯、主菜、飲品，更可以優惠價升級各種餐點及加購甜品小食，一家大細保證吃得飽。

豬手採用蔬菜和香料慢煮12小時，風乾表面，再以油炸3次以定形、上色及炸脆表層。配合果醋燒汁、芥末籽醬、酸菜三種醬料共食，酸甜開胃，緩解油膩。餐湯配蒜蓉包，可選廚師精選濃湯或法式鮮打龍蝦湯（+18元）；沙律則有慢煮雞胸日式胡麻沙律、泰式柚子墨魚仔沙律及煙三文魚凱撒沙律（+18元）可選；主食則有黑松露野菌燉飯和卡邦尼意粉，還可以升級蒜香辣椒炒大蜆意粉（+48元）、鹹蛋黃喇沙軟珍寶殼蟹燉飯（+78元）或波士頓龍蝦占米多黑松露闊麵

（+88元）等，或優惠價追加酥炸吉列廣島蠔、香草蒜香焗田螺拼薯蓉等（+58元起）小食，十分豐富。

另有多款招牌菜式，包括原隻上枱、霸氣十足的桂花啤酒釀雞（298元），原隻黃油走地雞以桂花、話梅、蔬菜、香料、手工黑啤等材料，以人手按摩令醃料完全滲透雞肉，使之滲透着陣陣桂花蜜甜、啤酒麥香，再以特製方式香烤鎖住肉汁，肉質嫩滑，令人回味無窮。另有新奧爾良巨型海鮮盤，可品嚐逾10款海鮮，有波士頓龍蝦、松葉蟹腳及珍寶赤蝦等，配上蒜香牛油汁或蒜香卡真汁（辣），享受邪惡蒜香濃郁海鮮。

任飲紅白酒 夜貓必試

為配合全新的深宵時段，旺角Homeland首設串燒小食系列，以及198元兩小時任飲指定生啤及精選紅、白、汽酒等。期間另提供多款小食及意粉，包括德國腸小食拼盤、酥炸吉列廣島蠔、脆炸粗直薯條、香脆炸雞翼、炸水牛芝士條等，夜貓必試。

■新奧爾良巨型海鮮盤，不容錯過。

■鹹蛋黃喇沙軟珍寶殼蟹燉飯鹹香滋味。

「芝」味無比

PizzaExpress

為慶祝全球開業59周年，以及在香港扎根多年，香港的PizzaExpress由即日起推出多款全新菜式，包括PizzaExpress間條薄餅（單點148元/大186元），選用香濃的墨汁黑蒜醬、馬蘇里拉芝士及白汁製成的滋味醬汁，並以黑色長條在薄餅上呈現，重新演繹品牌的獨特風格；至於蒜香牛油蜆雙色意粉（單點162元），牛油蜆配上蒜蓉、白酒和辣椒碎，加入墨魚汁意粉和傳統意粉拌炒，味道豐富；加上特大朱古力榛子麵包球配奶蓋雪糕咖啡（單點82元），麵包球內有滿滿的朱古力榛子醬，配上奶蓋意大利雪糕咖啡，極具滿足感。由即日起至5月5日凡惠顧任何主食，可以59元的優惠價享用其中一款全新美食。

此外，PizzaExpress亦推出了4款全新特色飲品，包括薑蜜檸檬蝶豆花特飲、芒果熱情果特飲、芝味意式藍梳打，以及芝味香橙茶（各58元），不單賣相吸引，凡惠顧第二杯特飲即可享半價優惠。另有意式風乾豬面頰肉蘑菇薄餅（單點178元），選用了意式風乾豬面頰肉，加入蘑菇、鼠尾草、馬蘇里拉芝士及軟芝士，別具鹹香「芝」味。

■意式風乾豬面頰肉蘑菇薄餅，油香豐富。

■新出的間條薄餅和蒜香牛油蜆雙色意粉。

■桂花啤酒釀雞，霸氣十足。

■招牌德國香脆炸豬手套套餐分量十足。

抵食之選 協奏坊西餐廳

每逢好友聚會，都有不同口味需要配合，這個時候半自助餐（Semi Buffet）就是不二之選。近日位於銅鑼灣信德街8號、香港珀麗酒店2樓的協奏坊西餐廳酒吧推出了頗抵食的半自助午餐，除了多款西餐主菜選擇外，還可以享用自助餐枱上的沙律、甜點及開胃冷盤等，星期六、日及公眾假期也是188元（須加一）任食2.5小時，十分超值。

甜品愛好者必試

自選主菜包括香煎雞扒配香草忌廉汁，燴牛尾有兩大件，煮得入味又夠脆，有酒味香；墨魚汁海鮮意粉，意粉煙韌，軟硬適中，墨魚汁及牛油味超香又可口，加上豐富海鮮，有青口、魷魚圈及鮮蝦，整體味道香中帶鮮，值得推介。至於龍蝦米多及烤肉眼扒配燒汁屬升級主菜須另加錢。

小食則有章魚燒及雞塊兩種，章魚燒味道正宗外皮脆口，雞塊亦炸得香脆，熱盤區則有咖喱牛肋條、牛油蒸粟米、鰻魚炒飯、烤豬肉腸等，一定要試，還有多款甜品，包括有慕絲、燉蛋、水果粒及朱古力噴泉，還有維記雪糕任食，以半自助午餐來說選擇已經很足夠。

■主菜十分豐盛。