

萬豪金殿 養生佳餚

米芝蓮星級中菜廳萬豪金殿推出矜貴滋補的母親節限定菜譜，每位688元（最少四位起），為鍾情粵菜的媽媽帶來非同凡響的餐膳體驗。各款養生佳餚用料一絲不苟，午餐菜式包括巧手點心、桂花蜜香煎元貝皇及天籽蘭花響螺燉花膠湯等。至於八道菜晚餐，賓客可享用香醋花膠凍、椒蒜元貝、天籽蘭花雪菊花膠燉響螺湯、龍蝦粒蟹肉焗釀蟹蓋、六頭鮑魚伴素千層及茶皇香燻雞等。由酒店中餐行政總廚鄧家濠匠心設計的節日嘗味菜譜呈獻矜貴養生的粵式佳餚。八道菜晚餐每位1,288元（四位起）。

地址：金鐘太古廣場香港港麗酒店3樓



■午餐菜式包括多款巧手點心。

麗晶軒 矜貴菜式

相信不少媽媽對粵菜情有獨鍾，那就可以到訪香港麗晶酒店旗下、擁有米芝蓮星級、被譽為全球最佳粵菜食府之一的麗晶軒。餐廳為母親節特別推出盛宴晚餐（每位1,688元），可享用黑魚子黃耳凍伴龍蝦百花芋盒、雲腿竹筍蜜瓜燉響螺、脆釀鮮蟹蓋、蠔皇鮑魚伴花膠、花膠絲雞絲撈蝦籽麵等菜式。

地址：九龍香港麗晶酒店地下



■脆釀鮮蟹蓋。

慰勞好媽媽 佳節食大餐

母親節（5月12日）就到，為答謝媽媽養育之恩及平日照顧家人的辛勞，在這特別的日子，當然要請媽媽好好吃一頓大餐。小編就精選了以下不同餐廳的母親節優惠推介，包括不同限定菜式、母親節周末早餐、午市及晚餐等，實行以美食與家人共度佳節。

蠔酒吧 海鮮早午餐

蠔酒吧坐擁維多利亞港的迷人風光，餐廳於5月12日供應的母親節周日香檳早午餐，每位998元起，提供即開時令生蠔、各款冰鎮海鮮如波士頓龍蝦、麵包蟹、珍寶帶子薄切等，加上蠔酒吧的招牌熱食、琳琅滿目的精緻甜品及無限暢飲的香檳。凡惠顧母親節周日香檳早午餐，每位媽媽更可獲贈心形士多啤梨夏洛特蛋糕乙個。

地址：九龍香港喜來登酒店18樓

■每位媽媽可獲贈心形士多啤梨夏洛特蛋糕乙個。



■各款海鮮相當吸引。

Le 188° 餐廳及酒廊 維港海景

位於港島海逸君綽酒店的Le 188°餐廳及酒廊，推出母親節五道菜午市套餐（每位628元），餐前菜是日式鮑魚配青瓜青蘋果汁，清爽開胃。前菜可選香煎日本北海道帶子配匈牙利鴨肝及雜沙律或椰菜花奶凍伴水果及蔬菜配紅菜頭雪葩。主菜有香煎紅鯛魚柳、慢烤美國牛肩里脊肉、西班牙伊比利豬護心肉或蔬菜批配紫甘藍及芝士醬，滿足不同肉類或素食喜愛者。值得一提的是，餐廳能欣賞到維港無敵大海景，氣氛一流。

地址：北角港島海逸君綽酒店41樓



■餐廳能欣賞到維港無敵大海景。

■珍寶帶子賣相十足。

JUNO 嘗味菜單

餐廳特別為母親節而設的「六道菜母親節早午餐嘗味菜單」，每位498元（兩位起），將限定於母親節周末供應（5月11及12日），以四款可供分享的前菜，為至愛媽媽送上驚喜。前菜有「伊比利亞火腿48個月配迷迭香味意大利麵包」及「鷹嘴豆泥和皮塔餅麵包」。其中「扇貝薄片和血橙凍汁」，採用鮮香的血橙為甜糯的帶子刺身提鮮；「鴨肉醬和黑松露」則口感細膩，配以自家製的吐司享用更別具溫暖質樸風味。主菜同樣照顧不同賓客的口味需要，選擇有「意大利細麵配香蒜醬和布拉塔芝士」、「羊肩肉捲」、「黑松露牛面頰肉南瓜燴飯」及「海鮮砂鍋西班牙式短麵」；甜品則可選「提拉米蘇」或「意式櫻桃奶酪」。

地址：上環永樂街88號地舖



■扇貝薄片和血橙凍汁非常特別。

Heimat by Peter Find 德國風味

香港首家主打精緻餐飲體驗的德國餐廳 Heimat by Peter Find，於今個母親節推出 Full Journey 六道菜嘗味餐單（每位1,280元）及 Short Journey 三道菜嘗味餐單（每位980元）。頭盤有矜貴的藍龍蝦，到充滿春天氣息的青豆湯，以及德國名物豬蹄，緊接是香煎鯛魚配捲心菜、全新主菜以及一道風味甜品，再配上餐廳特別悉心準備的酸種麵包和既傳統又創新的 gummy bear，整頓餐飲充滿驚喜。

地址：中環 LKF Tower 8樓

■餐廳特別悉心準備 gummy bear 甜點。

