

龍逸軒

無防腐劑

九龍酒店的龍逸軒推出「端陽糰組合」(346元)迎接端午節，包含鹹糰及甜糰各一隻：鹹糰「珍寶鮑魚裹蒸糰」約重600克，以矜貴食材製作而成，當中包括原隻八頭吉品鮑及原隻頂級日本乾元貝，配上鴨肉、豬腩肉及鹹蛋黃等餡料，味道香濃可口。而甜糰「十勝紅豆鹼水糰」約重220克，內含北海道十勝紅豆，與糯米完美搭配，香甜軟糯。另亦有「兩全其美組合」，包含珍寶鮑魚裹蒸糰1隻及龍逸軒皇牌XO醬1樽(486元)，所有端陽糰將不設禮盒包裝，以更環保的方式讓大家品嚐不

含人造防腐

劑的鹹甜美糰。現於eShop訂購，兩個組合均可享高達六五折優惠。



■端陽糰組合。

多 糰

選擇

端午節下月將至(6月10日)，當然要食糰應節。坊間多個品牌現已推出各款口味及組合的糰，包括翠園今年首推的「海膽花膠糰」、奇華餅家特別研製的「韓式人蔘雞糰」、一粥麵的「金華火腿糰」及各款糰套裝，還有九龍酒店龍逸軒推出的「端陽糰組合」都同樣吸睛。

翠園今年首推全新的「海膽花膠糰」(141元)，總廚嚴選優質海膽，加配口感軟滑的厚肉大花膠，極尚矜貴的組合不但豐富糯米糰的內涵，細嚼更覺滿滿鮮味。其餘鹹糰選擇還有「帶子雙鮮糰」(119元)，特選肉厚飽滿的原粒帶子，以及鮮味土魷同釀進肉糰，鮮中帶甜，連同軟綿有嚼勁的糯米，嚼感非常豐富；「燒鵝鹹肉糰」(111元)以明爐招牌燒鵝作內餡，鵝香洋溢；搭配濃香的鹹肉，更顯糯米油潤，滋味獨特。

甜糰推薦「蛋椰咖地鹼水糰」(52元)，特選東南亞特色咖地醬製成蛋椰咖地餡，椰香濃郁，吃來更是清甜不膩。至



■燒鵝鹹肉糰。

於「陳皮豆沙鹼水糰」(52元)亦由總廚匠心研製，用新手法演繹經典口味，綿密豆沙餡用大粒紅豆、新會陳皮等製成，芳香清新富嚼感，陳皮芳香馥郁，甘甜相宜，老少咸宜。現憑滙豐銀行信用卡訂購可享七折優惠。

■海膽花膠糰。

奇華餅家

韓式滋補

奇華餅家今年繼續提供多「糰」選擇，更特別研製滋補養生的「韓式人蔘雞糰」，創新滋味賀端陽！「韓式人蔘雞糰」，釀入多種精選食材，包括原條韓國人蔘配上嫩滑雞肉、清甜的紅棗和栗子，鮮美溫潤的地道韓式料理呈現眼前，一整根人蔘的甘甜精華完全滲入糰內，而為了讓口感更輕盈清爽，特別選用含豐富膳食纖維的小米代替部分糯米，將原本軟糯清香的口感添上一份細緻。

「韓式人蔘雞糰」由即日起至6月10日期間在奇華餅家全線分店以98元發售，「奇華Fans」會員更可以優惠價每個78元選購。奇華貼心準備多「糰」優惠。門市禮遇方面，顧客凡於即日起至6月10日期間，在奇華餅家香港全線分店(香港國際機場分店除外)以正價購買任何「五月糰」或「五月糰禮券」滿100元，即可獲贈20元現金禮券乙張。

另外，奇華門市網店亦呈獻種「糰」優惠，網店限定的「種糰滋味」套裝優惠集合三款口味的「五月糰」，包括用料豐富上乘的「雙黃金華火腿瑤柱裹蒸糰」、香辣惹味的「極上珠姐XO醬五花腩肉糰」及甘香清甜的「陳皮豆沙棍水糰」各兩件，顧客可由即日起至5月27日以510元(原價570元)購買，更可享免本地運費。



■韓式人蔘雞糰。

多 種 優 惠

今年一粥麵推出一系列4款別具風味的端午糰，包括經典惹味的「金華火腿糰」(88元)，嚴選上等金華火腿和精選鹹蛋黃入饌，配上豬腩肉、花生、黑豆等豐富配料，味道鮮味香濃，口感層次豐富；傳統「五香鹹肉糰」鹹香足料，用上原隻鹹蛋黃，配上豬肉及五香粉調味，每口皆齒頰留香；嗜甜者則絕不能錯過「黑糯米豆沙糰」，入口煙韌又帶點桂花清香，令人一試難忘；而「蓮蓉鹼水糰」配上綿密細滑蓮蓉，清甜不膩，口感香軟煙韌。

金華火腿糰、五香鹹肉糰及黑糯米豆沙糰套裝共3隻價錢148元；金華火腿糰、五香鹹肉糰及蓮蓉鹼水糰套裝共3隻價錢148元；端午豐盛糰套裝，包括金華火腿糰、五香鹹肉糰、黑糯米豆沙糰及

蓮蓉鹼水糰套裝共4隻價錢168元。

另外，由即日起至6月3日期間，於指定一粥麵分店以及4大平台包括KLOOK、KKday、Openrice及Trip.com，即可預購「端陽美糰券」，當中顧客凡於KLOOK、KKday及Trip.com購買一套4隻的「端午豐盛糰套裝」，即獲贈逾40元電子優惠券，當中包括一粥麵皇牌椰汁啫咋、粒粒紅豆冰以及5元優惠券兩張，大家品嚐「端午美糰」之際，配上豐富甜品，幸福感滿載。

■金華火腿糰、五香鹹肉糰及蓮蓉鹼水糰套裝。



翠園

極尚矜貴

一粥麵

豐盛套裝