

初夏菜單 食勻

證新鮮感十足，胃口大開。
套餐，以及香港海洋公園萬豪酒店推出全港獨家「威威與好友」下午茶等，保
周末早午餐及晚市嘗味菜單、中菜「江蘇銘悅」的夏季推廣及全新周末午市點心
時值初夏，多間餐廳均不約而同推出新菜單，包括西班牙美食 Chueca 的全新

Chueca 傳統料理

位於中環的傳統西班牙美食熱點 Chueca 現推出全新周末早午餐及晚市嘗味菜單。最新推出的「五道菜周末早午餐菜單」定價為每位 498 元（兩位起用），逢星期六及日供應；賓客更可另加每位 238 元尊享兩小時無限暢飲一系列指定氣泡酒、紅白葡萄酒佳釀、西班牙水果酒、雞尾酒尼格羅尼及生啤。

菜單焦點有可供兩位賓客分享的「頂級海鮮拼盤」，自選開胃前菜有兼容西班牙料理特色的「俄羅斯土豆沙拉」（另加 50 元）；招牌「伊比利亞橡果火腿配番茄麵包」，精選 50 個月伊比利亞橡果火腿，風味濃郁細膩；「螃蟹包」（另加 30 元），酥脆的軟殼蟹被香軟的牛油麵包包裹。另有素食者友好的「寶石生菜沙拉」、「炸帕德龍甜青椒」及「黑松露蘑菇酥炸丸子」等。主菜選項配備海陸精選，有「西班牙大紅蝦飯」（兩位起用，另加每位 80 元），充滿風味。另一地道

美饌「西班牙辣肉腸配炸薯流心蛋」，惹味十足。鍾情肉食的賓客則可選分量十足的「美國特級肉眼牛排」（兩位起用，另加每位 80 元），肉味濃重又不失油脂香。另有「烤春雞」、「伊比利亞烤豬肉」、「阿拉斯加比目魚」可選擇。

另「六道菜晚市嘗味菜單」則定價為每位 580 元（兩位起用），菜單有四款可供賓客分享的西班牙小吃，當中包括「俄羅斯土豆沙拉」、「金槍魚韃靼」、「酥炸火腿丸子」及「炸帕德龍甜青椒」。而二擇其一的主菜選項則包括「西班牙大紅蝦飯」或「美國特級肉眼牛扒」。

地址：中環歌賦街 8-10 號地下



■美國特級肉眼牛扒。



■螃蟹包。



■伊比利亞橡果火腿配番茄麵包。

江蘇銘悅 精挑海鮮

江浙地區被譽為「魚米之鄉」，皆因當地物產豐饒，擁有種類繁多的海鮮食材。今個夏季，「江蘇銘悅」特意搜羅多款鮮活海產，特別精挑屬「太湖三白」之一的白魚打造「鮮雞皇油蒸太湖白魚」（588 元）。此白魚有「太湖白魚冠天下」之美譽，肉質潔白肥嫩且營養豐富，清蒸享用更能凸顯其鮮美特色。同為「太湖三白」之一的銀魚，漁季為每年的五月及六月，其含鈣量更為群魚之冠，由地道的江蘇名菜銀魚炒蛋變奏而成的「江蘇銀魚仔焗蛋」（168 元），色澤金黃，口感水嫩。另糟香濃郁的「十年花雕酒浸富貴蝦」（980 元），選用新鮮富貴蝦，經廚藝團隊巧手拆肉後，以酒香馥郁的花雕酒浸泡 12 小時，為蝦肉注入花雕酒的甘香醇厚，風味誘人。來自江蘇的螃蟹品質無庸置疑，而精選優質膏蟹設計的「黑毛豬肉蒸膏蟹」（1,380 元），選用優質黑毛豬，加入馬蹄及豆腐打造肉餅圈，然後將經拆件的蟹肉連蟹蓋放上肉餅圈進行蒸煮，味道更富層次。

店內同時推出全新「周末午市點心套餐」，定價為每位 288 元（兩位起用），每位賓客可自選三款涼菜、一款湯羹、一款迷你手工小炒，及一款點心；另可以優惠價點選餐廳一系列招牌點心美饌。套餐內的點心選擇豐富多樣，人氣推

介有「招牌小籠包」、「黑金奶黃包」、「臘味蘿蔔糕」、「紅油抄手」、「有機茶樹菇蒸素餃」等。
地址：上環干諾道中 130 至 136 號誠信大廈 2 樓



■周末點心套餐。



■黑毛豬肉蒸膏蟹。



■十年花雕酒浸富貴蝦。

萬豪酒店 3D 甜點

香港海洋公園萬豪酒店推出全港獨家「威威與好友」下午茶（608 元兩位用）。海洋公園主角威威將同他的好友包包、小紅熊、樽樽、德仔、美雪與大嚙一起化身成為 Pier 酒廊雙入下午茶的精緻甜品，當然不少得搭配酒店幾款招牌鹹甜點。甜品師傅先將每個角色特製成 3D 立體模具，再採用不同顏色的朱古力，一層一層細心填色，繪畫細緻的五官，精心塑造每個角色的特徵，製成精緻的朱古力外殼，再注入流心夾心，分別有黑朱古力、拖肥及綠茶口味等。而每個角色都由不同受歡迎的甜品來襯托，由威威的黑芝麻紅豆慕絲蛋糕、包包的特濃雙層黑白朱古力蛋糕或是德仔的芒果熱情果蛋糕。招牌牛油鬆餅上更印上酒店吉祥物奧雲的形象，牛油鬆餅外層酥脆，內裏綿密柔軟。招牌鹹點則有刁草煙三文魚辣根忌廉配迷你麵包、煎鹹牛肉配脆薯餅及黑松露醬，最後還有巴馬火腿配忌廉芝士三文治卷及龍蝦野菌配脆香酥盒等。

地址：香港海洋公園萬豪酒店 Pier 酒廊



■威威黑芝麻紅豆慕絲蛋糕。



■「威威與好友」下午茶。