



■蒜蓉芝士焗珍寶蠔好大隻。



■蜆肉烏魚子細扁麵鮮味十足。

今年7月，意大利餐廳Pici推出夏日限定海鮮菜單，邀大家盡享海洋鮮味。客人可悅享4道色香味俱全

的新菜式，每道菜均凸顯時令海鮮的清甜鮮味與餐廳著名的手工意大利麵。限定海鮮菜單現於全線9家分店供應，供應期至7月31日。

海鮮菜單以奢華的蒜蓉芝士焗珍寶蠔（150元）開始，豐腴且味道甘香的生蠔與意大利布旺倫芝士、巴馬臣芝士、蒜蓉及番茜一起烤焗至完美。這道令人垂涎欲滴的開胃前菜還可額外以20元的價錢添加到晚市套餐或嘗味餐單中。接着是蜆肉烏魚子細扁麵（150元），細緻的手工細扁麵配上新鮮蜆肉、清爽檸檬、烏魚子、少許辣椒和蒜蓉，完美捕捉了阿瑪菲海岸夏季的氣息。對於追求更奢華享受的客人，

清甜鮮味夾手工意粉

Pici

帶子海膽醬寬帶麵（220元）將香滑濃郁的海膽醬與肉質細嫩的北海道帶子完美

結合，再以辛辣的辣肉抹醬點綴。這道精緻的菜式亦可額外以40元添加到晚市套餐或嘗味餐單中。最後一道甜點是清新的香橙羅勒意式奶凍（60元），融合了奶凍的細膩柔滑、柑橘醬的清香和羅勒的芳香，甜度和酸味平衡得宜，入口瞬間便能讓人露出笑容。

這些時令菜餚為意粉及海鮮愛好者帶來獨特且清新的夏日用餐體驗。千萬不要錯過這場期間限定的海鮮盛宴。



■帶子海膽醬寬帶麵十分入味。

海鮮入饌 中西煮法

無論是西餐廳抑或中式食肆，大廚們都會精心挑選時令海鮮入饌，推出以海鮮為主題的餐單。其中，意大利餐廳Pici以海鮮作為主菜配上主打的手工意粉、粵菜食府明閣的《明閣周年慶·寧海香江盛宴》亦帶來多款港人熟悉的鮮味，Avoca更推出全新海鮮雞尾酒早午餐，總有一家合心水。

港人熟悉鮮味

明閣

毗鄰旺角朗豪坊、位於康得思酒店6樓的粵菜食府明閣為慶祝20年輝煌歷程，推出限定的《明閣周年慶·寧海香江盛宴》，匯聚3位行政總廚李悅發、鍾華君和朱嘯天的手藝，與一眾饕客以珍饈同賀。限定菜單供應期至8月31日，優惠價為每位988元，另可升級配搭三杯侍酒師精選葡萄酒，每位加250元。

嘗味菜單共有8道菜式，每款都是港人熟悉的鮮味。其中前菜明閣六味便以6款一口前菜交織而成，每款均代表一味，賓客可以按酸、苦、鹹、鮮、辛、甘的順序享用。富寧波酸味特色的「冰鎮樹番茄」以熱情果汁和蘋果醋等浸泡，再巧妙配上「話梅白涼瓜」的清爽回甘，喚起饕客的食慾。接

着為「至尊蜜汁叉燒」，鹹香濃郁。總廚再以時令鮮拆的蟹肉和高貴的魚子醬呈現「香酥鮮蟹棗」，帶出鮮味的極致，並以鮮中帶辛的「辣汁帶子」和甘香四溢的「柑桔和牛面頰」作小結。

至於芋芡焗龍蝦菜式的靈感取自寧波家常菜芋芡羹，採用奉化芋頭和本地小青龍蝦為主要食材。總廚將芋芡羹化為芡汁，軟糯的芋芡與鮮甜的龍蝦相互輝映，展現了海陸風味的完美融合；甬式魚湯東星斑是總廚以寧海一帶常用的雪菜食材，搭配粵菜常見的東星斑及精心熬製的魚骨湯，巧妙結合甬菜和粵菜，讓人回味無窮。至於「詠荷」、「敲木魚鹽香鴿」、「錢湖之吻燴脆米飯」、「燕窩木蓮凍·流沙楊梅」亦同樣出色。



■明閣六味一口一滋味。



■敲木魚鹽香鴿，肉質滑嫩。



■芋芡焗龍蝦，味道匹配。

清爽微醺下午

Avoca早午餐

想好好坐下來享受美好的周末，來Avoca享受一趟讓你流連忘返的全新海鮮雞尾酒早午餐，過一個清爽微醺的下午最好不過。

這家位於尖沙咀赫德道8A號MONDRIAN HONG KONG 38樓的高質Cocktail酒吧，帶來全新海鮮雞尾酒早午餐。由即日起，逢星期六、日及公眾假期中午12時至下午3時供應。每位580元起，即可享用生蠔二重奏、無限任點6款創意海鮮開胃菜、每人一道自選主菜以及甜點拼盤，絕對是周末的一大樂事。6款開胃菜選擇包括海鮮他他、秘魯三文魚刺身沙律、香辣青口配藏紅花些利酒汁等。還有多款海鮮主菜任君選擇，如香煎銀鱈魚、烤原條海鱸魚（兩位用）、經典海鮮燉菜、香辣海鮮汁波士頓龍蝦扁意粉及香蒜牛油虎蝦配西班牙辣肉腸。若興之所至更可另加200元，無限暢飲指定雞尾酒、汽水和啤酒。



■烤原條海鱸魚鮮嫩到不得了。



■海鮮他他又鮮又美味。