



■黑醋珍珠蟹粉蟹肉燕窩羹可口開胃。

■蟹粉小籠包足料。

■「蟹粉脆皮遼參」口感獨特。

# 秋嘗大閘蟹 抢鲜好推介

踏入初秋，又到嘗味大閘蟹的時候。不少酒家、中菜廳已陸續推出大閘蟹套餐或放題。其中陶源酒家的任食大閘蟹，每位498元起；個園竹語8道菜的六兩大閘蟹套餐則只需588元，還有明閣的金秋時令大閘蟹盛宴，雖然每位要價達1,288元起，但就以燕窩、遼參等上乘食材入饌，為賓客帶來一試難忘的味蕾體驗。各放題套餐各有特色，同樣值得大家細味品嚐。

## 矜貴食材入饌 明閣

明閣（香港康得思酒店）中菜行政總廚李悅發精心設計的「秋令·鮮旨蟹饌」套餐，以多款上乘食材如燕窩及遼參入饌，炮製多款時令菜餚，誠邀饕客於菊香蟹肥的時節大快朵頤。供應期由即日起至11月30日，每位1,288元。

先以「蟹粉小籠包」掀起大閘蟹宴序幕，一口大小的小籠包釀入足料蟹粉，清蒸後滲出豐腴湯汁，滋味滿溢；其後呈上「明閣兩小碟」，包括蟹粉金菇脆卷和明閣招牌的至尊蟹汁叉燒。接着帶來「黑醋珍珠蟹粉蟹肉燕窩羹」和「蟹粉脆皮遼參」，前者以珍貴的燕窩、蟹膏及蟹肉煨製成濃厚湯羹，與酸甜的黑醋珍珠相得益彰，多種材料互相融合，讓味蕾賞鮮，可口開胃。後者口感爽彈的遼參釀入手打蝦膠，經過酥炸後外脆內軟，配搭濃郁鮮味的蟹粉，口感和諧，香氣四溢。

主角是五兩重的「清蒸大閘蟹」，完美呈現時令大閘蟹的經典美味，另可加每隻港幣250元升級至六兩重原隻大閘蟹。至於「生炒臘味糯米飯」，為各位賓客帶來暖心暖意滋味。傳統上於品嚐大閘蟹後喝薑茶，但總廚特意創作特色甜品「桂花薑茶紫薯水晶湯丸」，為這趟大閘蟹品味之旅畫上圓滿句號。

另有金秋時令推介精選菜式，包括「金盞蟹粉帶子扒蛋白」、「薑葱上海年糕龍蝦煲」和「杏汁九年百合芋頭南瓜鮮草菇煲」，其中金盞蟹粉帶子扒蛋白就以鮮奶烹調的蛋白與澳洲帶子結合，提升順滑口感，釀入自家製春卷皮，再放上滿滿的大閘蟹蟹粉，多種鮮味在口中交織，並以黑醋珠點綴，中和整體風味。

而明閣（灣仔）則推出「秋韻·蟹皇盛饗」套餐，細意挑選新鮮肥美的大閘蟹，結合滋補的鷓鴣、龍蝦及和牛面頰等矜貴食材，創作多款別樹一幟的菜式，為賓客帶來一試難忘的味蕾體驗。供應期即日起至11月30日，每位1,388元。

## 聯乘滋味 The Farmhouse

香港維港凱悅尚萃酒店西座2樓的The Farmhouse 咖啡廳與杭州君悅酒店的「湖濱28中餐廳」聯手，推出全新的「味遊·杭州」自助午餐及晚餐。食客可細味其餐廳的醉人傳統美食及招牌名菜。當中包括西湖牛肉羹、前菜如十年花雕熟醉大閘蟹（晚市供應）、鎮江餛飩、西湖藕韻等；另有更多別具風味的主菜如20年花雕酒蒸遠

## 任食2小時 陶源酒家

在香港有多間分店的陶源酒家由即日起推出2小時大閘蟹任食放題，供應多種煮法的大閘蟹，包括清蒸大閘蟹、太雕蒸大閘蟹及油鹽焗大閘蟹，統統任食。大閘蟹以外，放題也提供各種滋味小菜，由片皮鴨、椒鹽海中蝦、避風塘雞中翼、脆滷豆腐食到川味牛柏菜都有，每位客人更可獲贈一份「特盛三式」，可以食勻鮑汁扣原隻鮑魚伴百靈菇等，最後再送上楊枝甘露、蛋白杏仁茶等甜品。KOKAY每位由498元起。



■大閘蟹及片皮鴨都是任食。

■特盛三式賣相吸引。



■十年花雕熟醉大閘蟹鮮味十足。

## 設「拆蟹」服務 個園竹語

位於尖沙咀海港城威商場3樓3002號舖的個園竹語，由9月25日起推出「六兩大閘蟹套餐」，由准揚菜非物質文化傳人王東師傅與團隊主理，呈獻多道令人垂涎三尺的精彩蟹饌。套餐共設8道菜式，每位588元，兩位起。

嚴選六兩江蘇大閘蟹公蟹，特設「足六兩保證」，包換包新鮮。所有大閘蟹均通過檢驗，具水產入口證書，確保食用安全。套餐由前菜「滬式四拼盤」揭開序幕，蜜汁脆鱔、糟香鳳尾蝦、蘿蔔絲伴海蜇、煙熏滑蛋，每款都是餐廳招牌菜式，以最熟悉的經典喚醒味蕾；接着是夏末秋初的必嘗佳餚「沙律大蝦球」；至於「鮮拆蟹粉燴魚翅」以新鮮蟹粉加入清雞湯、魚翅煨製入味，兩者鮮味互相滲透，湯汁醇厚香濃，味道令人迷醉；還有「鹽商私宴蘿卜扣鮑魚」、「椒鹽原條小黃魚」和「蟹粉小籠包」。最後來一碗「狗薑湯圓」驅寒暖胃，為一席大閘蟹盛宴完美作結。



■一次可品嚐8道菜式。

值得一提是餐廳設有「拆蟹」服務，食蟹更方便。