

MOOO! 澳洲燒烤

地址：尖沙咀美麗華廣場
1期3樓301及305號舖

全新餐飲MOOO!登陸尖沙咀，為食客呈獻糅合了全球各種當代料理風味的澳洲燒烤。MOOO!的菜單靈感來自共享美食和西班牙小食，打造了以共享小碟為核心的MOOOpas菜單，提供奢華豐富的用餐體驗。另秉承香港的點心文化，MOOO!以脆皮蝦滑春卷的形狀，重新演繹香港經典香脆蝦多士（98元），適合親朋好友一同蘸醬享用。尤其好辣的食客，可一嘗川式蜜汁香脆雞翼（138元），以花椒的麻香滿足味蕾。另一道燒烤醬豬肋骨（162元）需要大廚兩天的時間精心製作。經過醃製、慢煮、烤炸的過程後，再以酸甜開胃的菠蘿莎莎醬配豬肋骨，十分開胃。喜歡輕食的饕客，可考慮素炸粟米條（78元），表皮香脆的粟米，搭配炸至金黃的粟米球，並佐以香草味十足的哈里薩蒜泥蛋黃醬，美味十足。

另外，以大碟共享為亮點的MOOOfeast菜單，展現了各款牛扒和窩心菜品。焦點包括澳洲100日穀飼T骨牛扒（888元）和招牌MOOO燒烤拼盤（498元），拼盤囊括了澳洲封門柳、香料豬肉腸和烤雞串，定能滿足一眾食肉獸。此外，原條牛骨髓慢煮牛腩威靈頓（288元），其製作過程歷時三天，大廚將嫩煮過的牛腩，與炭燒的牛骨髓，完美包裹在金黃的酥皮內並加以焗製。至於黯然銷魂慢煮澳洲西冷牛扒牛肝菌煲仔飯（248元）同樣惹味，大廚特意將澳洲100日穀飼的西冷牛扒，蘸以鮮甜的海鮮醬燒製，並盛於傳統煲仔飯的瓦煲中，令人垂涎。甜品則有港式馬拉糕的香蕉布甸麵包（85元）。將焦糖香蕉和自家製的芝麻脆片置於蒸籠中，客人進食時可從別致的懷舊牛奶樽中倒出絲滑的雲呢拿醬，趣味滿滿。

高級餐飲 精緻奢華



■原條牛骨髓慢煮牛腩威靈頓。

■香蕉布甸麵包

■招牌MOOO燒烤拼盤

■香脆蝦多士。

本港高級餐廳特別多，一般打工仔不會經常光顧，大多留待節日或值得慶祝的日子才花

錢食大餐。適逢全新餐

飲MOOO!澳洲燒烤登陸尖沙咀、法國餐廳Feuille推出全新午市菜單，以及Osteria意大利餐廳推出新主廚菜單，全部選料上乘

滿滿奢華感，不妨選擇在特別的日子享受一下。

■新任意籍主廚 Fabio Mariella。



地址：尖沙咀彌敦道50號香港金域假日酒店

Osteria 意大利佳餚

■西西里紅蝦意大利麵伴意大利青瓜龍蝦及紅蝦汁。

■米蘭燴牛膝伴牛肝菌及時蔬。

屢獲殊榮的新任意籍主廚Fabio Mariella（瑪比奧）於香港金域假日酒店Osteria意大利餐廳上任。作為Osteria意大利餐廳的新任意籍主廚，瑪比奧準備了一份全新菜譜，將經典的意大利佳餚與時尚擺盤相結合，當中的招牌菜，包括烤地中海八爪魚伴青莎莎、車厘茄及鮮番茄醬（258元）、慢煮牛仔柳伴皮埃蒙特芝士及酸豆（238元）、青醬法邊豆薯粒自家製卷扁麵（248元）、西西里紅蝦意大利麵伴意大利青瓜龍蝦及紅蝦汁（438元）、米蘭燴牛膝伴牛肝菌及時蔬（378元），以及廚師精選西西利意大利芝士蛋糕（128元）等等，這些菜式均都可與葡萄酒搭配。



■烤地中海八爪魚伴青莎莎、車厘茄及鮮番茄醬。

Feuille 季節性食材

地址：中環威靈頓街198號The Wellington5樓

今年榮獲米芝蓮一星及綠星殊榮的現代法國餐廳Feuille隆重推出全新午市菜單，為客人帶來難忘的美食盛宴。Feuille的全新四道菜菜單價格為每位588元，結合了創意風味與精緻擺盤，與晚市菜單截然不同，為客人帶來煥然一新的用餐體驗。餐廳一貫堅持使用季節性和本地食材，展現對採購可持續和道德飲食的堅定承諾。全新午市菜單提供各式各樣的菜式選擇。菜式包括牛肝菌乳鴿千層酥皮派，以本地乳

鴿為亮點，凸顯其獨特風味。這道菜將乳鴿、鵝肝和乳鴿腿製成的餡料巧妙地包裹在金黃色的酥皮裏，並搭配牛肝菌、香濃乳鴿汁和胡椒醬。另一道菜品是冬瓜鱸魚醃臭草，以鱸魚和冬瓜精心製成的慕絲為特色。餡料頂部鋪上以回收剩餘未使用過的麵包製作而成的Feuille麵包，展現出餐廳對可持續發展的信念。麵包經過烘烤後變得酥脆可口，為每一口帶來豐富的口感。此外，菜品中還加入了酸甜的醃製臭

草，提升整體層次，最後以本地甜豆作為基底，帶來天然風味。

是日精選的甜點撻由行政主廚Joris Rousseau每天新鮮製作，必定令客人驚喜連連。這款甜點選用Farmhouse Productions創辦人Chunling Fong及團隊所提供的食材，並表達了主廚Joris對精緻美食的熱愛。目前當造的黃金無花果展現出優雅簡約之美，搭配精心調製的峇里香草奶油，幽香的番石榴奶油令整個體驗昇華。



■冬瓜鱸魚醃臭草

■Feuille麵包

■牛肝菌乳鴿千層酥皮派