

12月21日(星期六)是二十四節氣的冬至。正所謂「冬大過年」，傳統上家人聚首一堂食團圓飯，俗稱「做冬」。除了食盆菜或火鍋，「做冬」還有很多好選擇。想食得豪氣可揀米芝蓮粵菜食府明閣新推出的冬至節日盛宴。想搞搞新意思、捨棄傳統中餐，可試試西餐廳MOOO!全新推出的海陸晚市套餐。若不想出門，也可選擇留在家中叫「嫵嫵上海私房菜」的外賣到會，嘗正宗上海菜。

明閣
暖身時令菜式

米芝蓮粵菜食府明閣(香港康得思酒店)由即日起至12月21日，推出冬至節日盛宴(四位用4,888元)，菜單內包括招牌至尊蜜汁叉燒、醬燒琵琶乳豬條配蝴蝶酥、椰皇松茸螺頭燉花膠、冬至海味一品煲、頭抽清蒸原條老虎斑(約一斤重)、明閣炸子雞(半隻)、生炒海味臘味糯米飯等，甜品則有陳皮紅豆沙湯圓和焗燕窩蛋撻。

當中冬至海味一品煲(四位用2,888元)可單點自攜或堂食，一品煲以可循環再

用的砂鍋奉上，適用於明火或電磁爐加熱。一品煲匯聚了多種名貴海味，材料豐富，包括原隻10頭鮑魚、本地流浮山金蠔、海參、元貝、天白菇、大虎蝦球等，再以長時間熬製而成的香濃鮑魚汁燴煮，風味十足。由即日起至12月26日期間供應，賓客須於取餐日期最少一天之前下單。隨一品煲更可以優惠價追加明閣招牌醬料及菜式(258元起)，由明閣自家製XO醬至遠年陳皮和牛面頰等。

除此之外，明閣嚴選不同暖身時令材料，精選暖冬時令推介，菜式包括石斛圓肉竹絲雞燉澳洲鮮鮑魚(每位298元)，新鮮鮑魚配溫補藥材石斛與圓肉燉製，微甘的燉湯，具滋陰生津、補虛的效用；古法雙冬羊腩煲

(988元)，選取肥瘦適中的山東黑草羊，連皮帶膏切件，以南乳醬、柱侯醬、南薑等秘製醬料長時間精心炆製後，醬香味濃，煙韌彈牙；生炒海味臘味糯米飯(338元)配手工製作的優質臘味及蝦乾等材料炮製，油潤米香，滋味暖胃；至於薑蔥上海年糕龍蝦煲(788元)，猶如粵式煲仔菜的奢華版，嚴選本地殼薄肉多的新鮮青龍蝦，以惹味薑蔥跟上海年糕一同燴炒，飽吸龍蝦醬汁的年糕，入口軟糯滋味。

地址：旺角上海街555號香港康得思酒店6樓



米芝蓮粵菜食府明閣氣派不凡。



薑蔥上海年糕龍蝦煲。



冬至海味一品煲。



三文魚威靈頓。

做冬團圓飯
菜式任你揀

一家人聚首一堂「做冬」最幸福。



MOOO!
干邑龍蝦湯搶鏡

位於尖沙咀美麗華廣場1期的MOOO!由即日起推出全新海陸晚市套餐(每位395元，另收10%服務費)，新菜單着重採用時令優質食材，套餐前菜可選烤雞肉沙律或龍蝦濃湯。當中重點推介的龍蝦濃湯由干邑忌廉和鮮龍蝦肉調製而成，配有香蔥點綴，定能喚醒食客的味蕾。主菜方面，則可選擇烤澳洲封門柳配香脆新薯或全新推出的三文魚威靈頓。烤澳洲封門柳的風味濃郁、肉質爽口而口感十足，再配上自選胡椒忌廉汁、蘑菇芥末汁或紅酒汁，與牛肉味相輔相成，為菜式增添層次感。而三文魚威靈頓則以脆酥皮包裹住嫩滑多汁的三文魚，加上自家製忌廉菠菜配上松露牛油汁，口感豐富、層次分明。

地址：尖沙咀美麗華廣場1期3樓301及305號舖



MOOO!裝潢走輕鬆格調。

做冬飲食宜忌

傳統「做冬」一定要吃湯圓，代表家庭團圓如意及財富滿足，據說單身者更可旺桃花，但也有需要留意的地方，就是一定要吃雙數分量的湯圓，單數代表形單影隻，來年容易孤獨寂寞。其次，食水餃、豬腳麵線引來招財進寶，去除穢氣，祈求延壽。另外，由於冬至當天氣溫寒冷，適合進補，古人於這天多會燉羊肉或麻油雞湯來暖身，但切忌過量，避免消化不良，導致內熱。

嫵嫵上海私房菜
招牌乞兒雞

「嫵嫵上海私房菜」是由尖沙咀一品香餐館退休師傅主理的正宗上海私房菜，真材實料，且提供到會送餐服務。創辦人的嫵嫵是正宗上海人，自小享用嫵嫵正宗上海菜，長大後希望可以將嫵嫵這份幸福美味帶給其他人。私房菜主打的招牌八寶富貴雞(乞兒雞)，坊間少有，有說此

菜式近乎失傳。八寶富貴雞採用上湯熬製八種上等食材包括花膠、鮑魚、花菇、瑤柱、蝦乾、金華火腿、素翅、栗子等，再釀入無激素肥雞中，用上荷葉及錫紙包好，外層鋪上鹽巴焗製兩小時，打開後雞肉嫩滑，餡料入味，絕對是足料之作。

另外，私房菜亦有最新的時令暖笠笠推介，包括古法鮑魚竹笙羊腩煲、花雕蠔皇煲、鮑魚田雞焗飯、鮮蝦雲吞燉花膠素翅湯等等，可WhatsApp 5973 5032查詢過百款不同菜式。



正宗上海私房菜。



八寶富貴雞餡料十足。