

Té Bo

開啟味蕾高端體驗

今年情人節，與摯愛到臨位於港島鰂魚涌太古坊二座 1880 SOCIAL 內的 Té Bo，這所高級餐廳環境隱秘親密，是享受甜蜜二人世界的最佳選擇，並可享用由主廚 Sebastian Lorenzi 精心設計的六道菜嘗味菜單，度過最浪漫一夜。菜單於 2 月 13 至 15 日期間供應，每位 1,988 元，隨菜單免費奉送一杯香檳。

這趟奢華嘗味之旅以 3 道清新開胃的精緻餐前小食展開，包括山椒沙律和蜜柑、薯仔脆片配醃大根和辣根啫喱及巴馬臣牛肉他他撻配俄羅斯鱈魚子醬。為了彰顯這特別時刻，主廚 Sebastian 特選以優質華麗海鮮入饌，首先是醃帝王三文魚配彩虹紅菜頭仔、絲翠奇亞芝士和 Oscietra 魚子醬，接下來是海螯蝦配甜豌豆、北海道海膽及紫蘇和水晶藍蝦意大利餃，配味道鮮明的檸檬、牛油番茄醬及核桃。

主菜方面，先有小鱗犬牙南極雪魚柳配帶子慕斯、黃酒醬、烤白蘆筍和洋葱天婦羅，接着是 Té Bo 招牌 M9+ 和牛扒配黑松露薯蓉、羅馬花椰菜、牛骨髓和紅酒汁。當然，吃過精緻甜品才算是完整的情人節盛宴。Té Bo 甜品廚師用心創作了一道如天堂般幸福甜蜜的甜品—日本冬季士多啤梨配夏威夷果仁法式忌廉和椰子棉花糖，為浪漫之夜晚畫上甜美句號。

Té Bo 旨在於輕鬆愉悅、充滿活力與趣味的氛圍中，提供驚艷賓客味蕾的佳餚，以一種獨特的高端用餐體驗，令人留下深刻印象。



■ 海螯蝦配甜豌豆、北海道海膽及紫蘇鮮味十足。

■ 水晶藍蝦意大利餃味道香濃。



■ 各式甜品十分精緻。

拍住拖慶祝 情人節晚餐

西方情人節（2月14日）就快到了，一頓浪漫的情人節晚餐絕對是節日的重點。小編精選以下數間有情調的西餐廳給大家，包括環境隱秘親密的高級餐廳 Té Bo、將於情人節當晚奉送由街頭藝術家親身繪製素描驚喜的 Zuma，以及老派法式餐廳的 La Petite Maison 情人節限定晚餐菜單，讓愛侶可以拍住拖共進情人節晚餐。

Zuma

送玫瑰素描獨特驚喜

位於中環置地廣場 5 及 6 樓的 Zuma，將於情人節當晚為賓客精心準備一個獨特的晚間慶祝活動，除可在 Zuma 享用一夜限定的精選品嘗菜單外，更有機會體驗街頭藝術家 Vincenzo Luongo 的現場人像素描。這位常駐於卑利街的街頭藝術家，當晚將為享用情人節精選嘗味菜單的情侶現場揮筆，繪畫人像素描。Vincenzo 經常遊歷世界各地，將獨特的藝術視角融入作品中，更會與每位賓客分享有趣的人生故事。此外，每桌賓客還會獲贈精美心意卡及新鮮玫瑰作為禮物。

餐廳分為兩層，下層為日本餐廳，上層是酒廊及酒吧，樓底高，裝潢高雅富氣派，是約會、慶祝重要日子之選。店方的情人節精選嘗味菜單（每位 1,580 元）展示了 Zuma 的招牌菜，包括：小龍蝦刺身伴黑松露魚子醬、火炙薄切和牛、主廚精選豪華壽司刺身盛合、銀鱈魚西京燒、炭燒 A4 宮崎和牛西冷等。為了襯托這頓美饌，賓客將品嘗到日本柑橘慕絲蛋糕配杏仁餅伴乳酪及草莓雪葩，甜品以心形裝飾和玫瑰花瓣點綴，十分浪漫。此外，賓客還可選擇加購荔枝玫瑰馬天尼（另加 120 元）或 Ruinart 玫瑰香檳（另加 280 元），以提升用餐體驗。

■ 甜品以心形裝飾
和玫瑰花瓣點綴。

■ 香烤肉眼扒肉嫩油甘。



■ 自家製煙熏辣椒
醬生蠔配藜麥脆片
新鮮好味。



■ 普羅旺斯香草檸
檬烤原條海鱸魚充
滿南法風味。

La Petite Maison 品嘗法式甜品聖特羅佩撻

位於中環士丹利街 23-29 號 H Queen's UG 樓 1 號鋪、老派法國餐廳 La Petite Maison 於 2 月 13 至 16 日推出情人節限定晚餐菜單（每位 988 元）。所有菜式賣相精緻，5 款清爽醒胃的前菜包括鵝肝醬凍批、自家製煙熏辣椒醬生蠔配藜麥脆片、吞拿魚他他、布袋芝士配車厘茄及羅勒；隨後有濃厚細滑的蟹肉意式燴飯。主菜方面則有橙香菊苣鴨腿、香烤佐賀豬肉，均經過精心烹調，層次豐富，味道完美融合。賓客另可選擇享用餐廳享負盛名的精美菜餚，包括鮮嫩多汁、肉嫩油甘的香烤肉眼扒、以及色彩繽紛南法風味的普羅旺斯香草檸檬烤原條海鱸魚，讓愛侶完美享受甜蜜浪漫時刻。

焦點為法式甜品聖特羅佩撻（Tarte Tropeziennes），為愛意洋溢的晚上畫下完美句號。聖特羅佩撻於 1950 年代由甜品師傅 Alexandre Mika 開創，是法國蔚藍海岸一帶及其他地區最受歡迎的甜品之一。餐廳今年注入新意，製作西柚佛手柑聖特羅佩撻，令愛侶及賓客們展現蔚藍海岸的迷人味道，同時締造難忘的用餐體驗。