

■精緻甜點



■美味鹹點



客人可以細嘗天壇祈年殿形態的「祈年如願」朱古力慕絲，感受「紫氣東來」紫薯醒獅糕的綿密香甜，或是「見福呈吉」紅桑子歌劇院小蛋糕的層次豐富。鹹點方面，無花果桂花煙熏牛肉牛角包的圓滑香醇，更是讓人回味無窮。最後，客人可以一杯精選非遺洛陽牡丹花王（特級）製作而成的龍眼蜜牡丹花茶，為這場午後的味覺盛宴，畫上清香淡雅的完美句號。

Tomacado 花廚 下午茶盛宴

■龍眼蜜牡丹花茶。



響應春日百花競放，位於銅鑼灣世貿中心的「Tomacado 花廚」攜手天壇文化，傾情呈現「福祿生花」祈願花園下午茶，收費118元（兩位，為食客打造一場以四季花盛、祈願四季平安的非凡盛宴。「福祿生花」祈願花園下午茶採擷自然食材的色調與氣味，精心呈現9款精緻甜點與兩款美味鹹點，並搭配花茶，讓味蕾沉醉在馥郁香氣中。

春日花季 味蕾漫遊

春分將至，春意漸濃，除了欣賞春日花季獨有的盛景，更不能錯過舌尖上春日的滋味。這個時節的食材，都飄着香嫩清新的風味，不少餐廳也順勢推出春日新菜品，跟着小編來看哪一道最讓你垂涎。

壽司郎 HANGYODON 主題店 春日清新甜點

由即日起至4月11日，

香港壽司郎旺角店、樂富店、上環店及荃灣廣場店搖身一變成為 SANRIO 人氣角色 HANGYODON 的聯乘特別主題店，並設置多個特色打卡位供粉絲朝聖，於今個春日與 HANGYODON 浪漫約會。



■ HANGYODON 浪漫芭菲



■炸雞



■ HANGYODON 周邊精品

聯乘限定商品包括「HANGYODON 的浪漫芭菲」（38元），以 HANGYODON 身上的主要色調作靈感，芭菲底層選用忌廉及波子汽水味啫喱，頂層配上白色的海鹽雪糕和水藍色的砂糖，再配搭香甜的白桃果肉，柔和平衡的配色為視覺上帶來滿滿的療癒感，而且入口層次豐富，味道清新不膩，特別適合於春日享用；「給薄荷（ans）的浪漫雪糕蛋糕」（28元），採用清新的薄荷味雪糕蛋糕，加入粉紅脆粒，呼應代表浪漫與 HANGYODON 嘴脣的顏色，豐富口感加上清爽的味道，令人一試愛上；以及「食炸雞都可以很浪漫」（28元），外皮金黃香脆，內層肉質鮮嫩多汁，適合與三五知己一同分享，搭配壽司更是錦上添花。

另外，凡於壽司郎全線分店堂食惠顧聯乘限定商品，即隨餐附送指定周邊精品乙個（款式隨機），包括公仔擺件（款式隨機，共兩款並另設有隱藏版）、橡筋頭飾（款式隨機，共兩款）及害羞公仔。

綠茶餐廳 江南春鮮滋味

過江龍江浙菜「綠茶餐廳」再度擴張版圖，即日起正式登陸大角咀奧海城。新店以「風清竹影」為主題，將江南竹韻融入2500平方呎空間，利用江南地區經典的竹元素為主調，透過白色為基底，添加綠色元素，營造舒適柔和的明亮氛圍。

由3月20日起將於全線分店供應春季菜式，呈現最純正的江南春鮮滋味，包括以彈牙細滑的手工麵條製作的清爽開胃涼菜「三色雞絲涼麵」（48元），麵條混合菠菜汁、紫薯汁形成色彩繽紛的三色搭配，佐以嫩滑雞絲及蔥絲，最後加入濃郁鮮香的秘製麻辣醬汁，層次豐富，啖啖清新風味；帶有春天清新氣息的素食佳餚「野菜腐皮卷」（78元），細膩豆香的腐皮包裹着春日時令野菜，入口鮮嫩清甜，是不可錯過的前菜之選；養顏滋補的「芥菜年糕煮魚膠」（88元），魚膠入口即化，年糕軟糯，芥菜回甘，三者完美融合；春韭與蠶豆是春天最具代表性的時令食材，帶有獨特辛香的春韭搭配粉糯的蠶豆，與飽含海洋鮮味的螺頭一同燉煮，烹製成這道「春韭蠶豆煮螺頭」（58元），味道鮮甜醇厚，營養豐富，味蕾大滿足。更為食客帶來「明前龍井禮盒」（298元），由國家一級製茶師趙忠平大師監製，禮盒預售期由3月20日至3月31日，參與預售可免費獲贈限量龍井綠茶香薰片。

■三色雞絲涼麵



■芥菜年糕煮魚膠



■野菜腐皮卷