

雞肝醬多士
(Fegatini)

咖喱牛頸脊

芒果龍蝦沙律 十海鮮冬陰功

Mue Mue 泰香四溢

位於尖沙咀美麗華廣場的摩登泰菜 Mue Mue，推出泰式「嘆」周末早午餐，帶來炎炎夏日的美味新鮮感。這頓早午餐讓大家一次過品嚐多款泰式和東南亞經典滋味美食，包括開胃前菜、鮮味濃郁的湯品、無限供應的小食和自選主菜，最後配上透心涼甜品，種類豐富又分量十足，帶大家品味經典泰式風味。早午餐逢星期六、日及公眾假期推出，由中午 12 時至下午 4 時供應，每位 328 元；如想享受升級滋味，每位只需加配 150 元暢飲精選啤酒、紅白葡萄酒及一杯特調雞尾酒。

泰式「嘆」周末早午餐以清新美味的龍蝦芒果沙律作為美味頭盤；自選一客的前菜有泰式酸辣無骨鳳爪、外脆內嫩的魚子醬紅磚豆腐或是鮮美清爽的泰式青醬鮑魚；至於湯品，可以選擇用十多種香料熬煮而成海鮮冬陰功，或是鮮味十足的蟹肉海鮮羹。無限任點任食的小食款式包括：鮮嫩脆甜的泰式青醬生蝦、散發焦香風味的炭燒豬頸肉沙律、即烤沙嗲雞串及牛串、酥脆泰式蝦多士、皮脆惹味香茅雞翼、鑊氣十足馬拉盞炒椰菜及金不換肉碎生菜包。

自選一款的主菜包括嫩滑雞肉搭配酸辣泰式辣椒醬的海南雞、特製鹹蛋黃金沙醬的麥皮金沙原隻蝦球、清香的香茅連同辛辣剝椒帶來香茅剝椒烤魚或是咖喱牛頸脊配薄餅。甜品方面，有軟黏糯米飯搭配鮮甜芒果的雪糕芒果糯米飯，淋上椰漿並灑上穀物薄脆；或是黑糖椰子雪糕，以香滑濃郁的椰子為基底，搭配新鮮龍眼肉、桃膠和椰子碎。

餐廳特以清雅明亮的象牙白色為主調，結合柔和舒適的光線，擺放翠綠可喜的熱帶植物及獨特的藝術品，盡顯摩登氣派；同時營造寫意悠閒氛圍，讓食客恍如置身在遠離塵囂的靜謐綠洲。

8 月，風格獨到的意式米蘭餐廳 Primo Posto 將聯同意大利烈酒品牌金巴利 (Campari)，在每個星期六推出 Sabato A Milano 聯乘早午餐，將上環善慶街搖身變成時尚又迷人的米蘭街頭。活動靈感源於米蘭布雷拉區慵懶迷人的夏日午市時光，街上迴盪着爵士樂，空氣瀰漫着茉莉花、濃縮咖啡、柑橘的香氣。而食客會在街頭享用早午餐，感受米蘭餐前酒文化的典雅，瞬間讓人沉浸在生活的繽紛美好。是次早午餐活動提供多款出色的金巴利雞尾酒，各有不同的時尚、美味與風情，有莓香四溢且充滿氣泡感的 Strawberry Sbagliato (98 元)、經典優雅的 Campari Spritz (98 元)、令人心神一振的 Kold Brew Americano

(108 元)、柑橘風味明亮的 Fluffy-Baldy (88 元)。當然，米蘭早午餐，絕不可能缺少 Aperol Spritz (98 元)。如想盡情小酌一番，賓客更可升級至 BereAll'Infinito 無限暢飲方案。只需每位 268 元，即可在一個半小時內細味各種精彩飲品，恣意徜徉在意式風情之中。

早午餐還提供多款以金巴利利口酒為靈感的開胃小點，例如雞肝醬多士 (Fegatini)，香濃的雞肝醬搭配以金巴利利口酒製作的果凍，佐以溫熱的牛油麵包，香氣撲鼻，層次豐富。其他的主菜與甜品，同樣既融入意大利傳統，也符合香港本地的用餐美學——對大膽出眾風味的熱愛。限定早午餐每位售價 388 元，席位有限。

為呼應米蘭獨有的時尚氣息，餐廳誠邀賓客身穿金巴利的標誌顏色——紅色，或富米蘭風格的時裝服飾，為周末添點時尚色彩。餐廳亦設有街頭遊戲、現場音樂、打卡布景，還有數個精心安排的隱藏驚喜，任誰都會流連忘返。



■ 賓客更可升級至無限暢飲方案。



■ 金巴利的標誌紅色。

■ 風格獨到的意式米蘭餐廳 Primo Posto。



周末早午餐不止是食飽，更是一場風格與美味的沉浸式體驗！8 月限定，Primo Posto 攜手 Campari 把上環變身米蘭街頭，爵士樂環繞、紅色穿搭打卡，搭配金巴利雞尾酒與意式開胃菜，讓你秒到歐洲。而 Mue Mue 則以泰式炙熱風味，融合東南亞香料魔法，打造惹味十足的摩登早午餐。兩大餐廳同步出招，讓大家在本港感受世界滋味，周末從此不一樣！

魚子醬紅磚豆腐



海鮮冬陰功

