

■大閘蟹



金秋將至，正是蟹肥菇熟的豐收季節，饕客們怎能不盡情享用秋日饗宴？大閘蟹脂香爆膏，陶源酒家特別推出「冷熱兩食」大閘蟹放題，蟹迷們儘管放開吃；深圳過江龍蘑界野生菌石鍋雞，精選中國名菌與今年第一批鮮菌，讓你嘗到山野精華的味道。誠邀你一同品味秋季美食，開啟一場舌尖上的豐收之旅。

金秋饗宴 山珍湖鮮

肥美大閘蟹任食 陶源酒家

令一眾蟹迷魂牽夢縈的大閘蟹季節即將來臨，金黃飽滿的蟹膏、鮮甜細嫩的蟹肉，總讓無數饕客為之瘋狂。自陶源酒家推出大閘蟹任食放題以來，都反應熱烈及廣受好評，今年陶源更以豐富的菜色陣容強勢回歸，勢必再次掀起蟹迷們的熱烈回響。

■三色蟹粉小籠包



今年的驚喜突破，莫過於「冷熱兩食」新體驗！除了保留歷年最受歡迎的清蒸大閘蟹、太雕蒸大閘蟹、油鹽焗大閘蟹等經典熱食做法外，更特別新增「花雕熟醉蟹」這道冷盤任食，以陳年花雕酒精心醃製，佐以八角、桂皮等數十種香料，蟹肉飽吸酒香精華，冰鎮後食用更顯鮮甜彈牙，絕對是今季必嘗的獨特風味！另外，惠顧放題每位免費享用一份特盛三式，今年亦有全新菜品加入，包括鮑汁扣原隻鮑魚伴椎茸、蟹粉瀑布、蟹肉椰菜粉絲。每道菜式分量十足，味蕾多重享受一次滿足！除了放題菜式，顧客還可額外點菜，今次推出的全新口味柚子醋冷大閘蟹也值得嘗鮮，以清爽的柚子醋醬汁作為基底，冰鎮後的蟹肉緊實彈嫩，酸香中透出淡淡

柑橘香氣，完美中和蟹膏的豐腴感，能提鮮解膩，既保留原有蟹鮮，又增添獨特風味，優惠價88元一隻。經典小點也不放過，當春卷邂逅了螃蟹，金黃酥脆的外皮包裹著濃郁鮮美的蟹粉內餡，一口咬下，外層的香脆與內裏的綿密蟹黃交融，鮮香四溢，三件只售68元。

即日起陶源全線分店正式供應2小時無限任食大閘蟹放題，每位528元起，誠摯邀請蟹迷們前來體驗這場極致的味覺饗宴，共同迎接大閘蟹一年一度的黃金美味。



■花雕熟醉蟹

當季鮮菇一鍋薈萃 蘑界野生菌石鍋雞

秋季是產菇的季節，雖說人工種植的菇一年四季都有，但要品嚐最為鮮美的野生菇，則需抓緊在雨水充沛的夏秋兩季限時賞味。今年5月，深圳排隊王、內地爆火的野生菌專門店——

蘑界野生菌石鍋雞登陸沙田新城市廣場，菌菇愛好者不用北上就能食到，人均約150元，CP值直逼深圳物價，鮮菌食

到飽。店鋪的裝潢融合了大自然風格，食客彷彿置身於雨林，空氣中菌菇香味濃郁，讓人聞到就忍不住咽口水。到店當然不能錯過今年的第一批鮮菌，有色彩夢幻的見手青，看其外形就知來者不善，但其實好好烹飪，是可以安全食用的；以及美味牛肝菌、白葱菌、黃牛肝菌，即切即煮，高溫煮透安心享用。除了當季鮮菌，還有一些四季菌類，例如味道可與鮑魚媲美老人頭菌，肉質肥厚、形如虎掌的黑虎掌菌，與白蟻共生、因難以人工養殖故而非常稀有的雞縱菌，價格昂貴的松茸菌等。將菌菇放入店內招牌的高原野生菌菇土雞湯底中，西藏非遺墨脫石鍋煮出鮮味濃湯，山野精華匯於一鍋，搭配店員全程講解食法，儀式感十足。

除了打邊爐，美味菌菇還能刺身，更還原菇類的鮮嫩脆爽。刺身金耳菌，色澤金黃，特殊的膠質讓它吃起來彈牙爽口，更因豐富的營養成分被譽為「菌中燕窩」。切成薄片的金耳菌點上醬油，味道竟有些像三文魚，一口驚艷。店內還有不少菜品運用到菌菇，例如開胃涼菜的芥辣紅乳菌，主食的火腿野生菌炒飯、幹巴菌炒飯，一餐實現菌菇大滿足。



■各種美味菇類。



■鮮菇現切現煮。

■西藏非遺墨脫石鍋煮出鮮美菇湯。

