

## 近賞廚師即場烹調擺盤 Food Studio 視覺味覺盛宴

■菜式以新鮮龍蝦等高級食材入饌。

■食材以可持續採購為原則。

■「Food Studio」重新演繹自助餐體驗。

香港萬麗海景酒店隆重推出全新餐飲概念「Food Studio」，重新演繹自助餐體驗（晚市自助餐848元起）。

餐廳以互動式餐飲品藝館為靈感，開放式廚房讓客人近距離觀賞廚師即場烹調與擺盤，讓每一餐成為一場視覺與味覺兼備的盛宴，呈現手藝與味道的結合。

有別於傳統自助餐「重量」的模式，「Food Studio」更強調「任賞珍饈」的精緻體驗。團隊並非僅僅供應無限量食品，客人可盡情品嚐多款港人喜愛但鮮見於自助餐的甄選

食材，包括一系列以海膽、魚子醬、新鮮龍蝦及和牛入饌的菜式，並結合多款亞洲與國際地道美食。除此之外，食材更以可持續採購為原則，如MSC或ASC認證的海產及非籠飼雞蛋等，體現對品質與環境的雙重承諾。

必試推介包括海膽魚子醬紫菜塔可、精選非籠飼雞蛋的魚子醬魔鬼蛋、海膽意大利飯配油封番茄、海膽意大利粉、即蒸新鮮龍蝦、龍蝦伊麵、日式蒜香龍蝦炒飯、烤和牛牛板腱、和牛薄切配吞拿魚蛋黃醬及酸豆、四川香辣和牛配香脆蓮藕、麻辣和牛三角肉、烤虎蝦串等。冰鎮海鮮陣容同樣豐盛，當中包括龍蝦、麵包蟹、帶子、鱈場蟹腳、翡翠螺、青口等，並有自家製醃三文魚配醃三文魚籽及香草油醋汁、香烤原隻澳洲羊腿、香焗三文魚與香脆乳豬等，款款誠意滿分。

甜品方面同樣令人垂涎，多款精緻甜點包括巴斯克芝士蛋糕、Valrhona紅桑子朱古力蛋糕、抹茶及士多啤梨林明頓蛋糕、檸檬蛋白撻、開心果泡芙、拿破崙蛋糕、芒果布甸、瑪德蓮蛋糕及朱古力撻等。餐廳亦會按季節不定期推出時令及節日主題甜點，為客人呈獻源源不絕的新鮮感。

香港萬麗海景酒店「Food Studio」與都會海逸酒店「瑤池海宴」自助晚餐雙雙升級，顛覆傳統，打造精緻饗宴新體驗。「Food Studio」主打互動式開放廚房，呈獻海膽、魚子醬、龍蝦及和牛等高級食材；「瑤池海宴」則以鮑魚花膠入饌，配以鼎皇高湯及多款滋補珍饈。兩者均注重高質食材，甜品創意十足，為味蕾帶來驚喜連連。

# 自助晚餐 華麗升級

## 瑤池海宴：鮑魚花膠夜宴 矜貴海味與滋補佳餚

都會海逸酒店今秋誠邀大家細嘗「瑤池海宴：鮑魚花膠夜宴」自助晚餐（成人768元起），以矜貴海味與滋補佳餚，締造一場華麗盛宴。尊貴之選滋補養生的鼎皇高湯一品鍋，以鮑魚、花膠、魚唇、乾貝及金華火腿熬製而成，湯底濃郁鮮香，盡顯食材精華；同場精選泰式甲拋菜肉碎炒龍蝦及小龍蝦，以香料及辛香風味烹調，為秋日餐桌添上異國風情。

此外，主廚準備了多款鮑魚花膠珍饈的菜式，包括富貴鮑魚花膠雞、炸芝士鮑魚蝦丸、野菌忌廉焗鮑魚海鮮意大利飯、芝士煙肉焗生蠔、威靈頓鮑魚花膠雞等。大廚亦特意預備燒羊架、香煎鴨肝配香橙柚子汁、花膠乾貝花菇燉雞湯、日式磯煮鮑魚、北京烤鴨等菜式。此外，大家絕不能錯過即席切割的烤原條有骨肉眼扒，口感嫩滑豐潤，每口帶有獨特的牛肉香氣，絕對是肉食愛好者的最愛。海鮮迷萬勿錯過清新爽甜的冰鎮熟龍蝦、肉厚飽滿的雪花蟹腳、鮮甜凍熟蝦、翡翠螺、青口及阿根廷紅蝦、帶子等多款刺身。

主廚以阿華田入饌作主題，匠心打造一系列創意甜品，為味蕾帶來沁涼愉悅的體驗。由甜品主廚表演，結合視覺享受的席前熱帶盛夏水果雪糕蛋糕、阿華田芝士蛋糕、阿華田脆脆慕絲、阿華田布朗尼、榴槤脆酥、經典提拉米蘇等等。

■即席切割的烤原條有骨肉眼扒。



■北京烤鴨賣相相當吸引。



■主廚準備了多款鮑魚花膠珍饈的菜式。

