

Tomacado 花廚與柏寧酒店 PLAYT 餐廳分別呈獻亞洲風味盛宴，讓你一口遊歷新加坡與泰國。「南洋綺境」限定菜單以海陸空高蛋白Taco、椰香冬陰功湯及斑斕甜品展現熱帶魅力；而《泰·地道》自助餐則由泰籍主廚匠心打造，重現青木瓜沙律、酸辣豬手與芒果飯拿破崙等地道滋味。兩大餐飲體驗交織出香料與回憶的交響曲，讓味蕾在秋日裏盡情漫遊。

## Tomacado 花廚

# 《南洋綺境》限定菜單

Tomacado 花廚於即日起，在銅鑼灣店隆重推出《南洋綺境》限定菜單，這張限定菜單均是新加坡店的珍藏菜單，現首度以限定之姿客席香港，讓一眾饕客無需遠行，便可細嘗南洋饋贈。

率先登場的海陸空高蛋白Taco (208元)，酥脆穀物粟米餅內，包裹着海洋的鮮爽南非白蝦、草原的A4和牛肉眼，以及田間的去骨雞腿肉，並佐以花廚自製的番茄牛油果莎莎醬，彷彿一口嘗盡大地的豐饒。同為餅食經典的叻沙煎大蝦菌菇配皮塔餅 (248元)，則以香煎白蝦與鮮香菇菌為主角，佐以秘製叻沙蝦湯、椰奶與自製辣醬，層層堆疊出南洋海風的爽快。而前菜的素食之選——紅菜頭藜麥沙律 (148元)，將烤藜麥的酥脆與紅菜頭、牛油果的軟糯交融，佐以南薑、醃薑、番茄、蜂蜜與芥末共譜的花廚獨門醬汁。

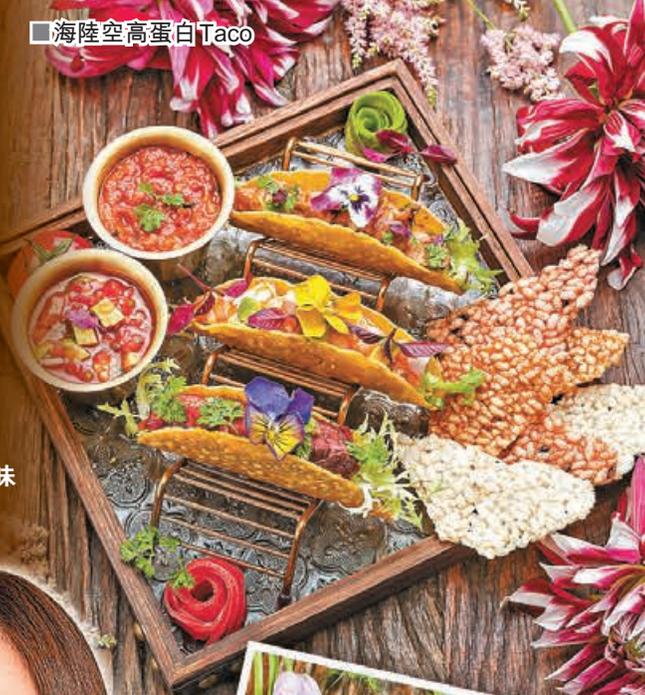
海鮮椰香冬陰功湯 (248元)，大廚不僅搗碎炒香各式香料，更巧妙重組其比例，令椰香更顯濃郁、酸感

越發柔和。湯中匯聚南非白蝦、鮑魚、蜆及雲南蘑菇，讓海洋的鮮甜與香料的多辛在舌尖譜寫動人協奏。主食則有海鮮辣味咖喱燴飯 (228元)，主廚添入乾椒調和出濃稠咖喱，再撒上巴馬臣芝士，香氣濃郁迷人。帶子、三文魚、魷魚、南非白蝦等海味與米飯完美交融。

甜品斑斕抹茶雪糕法式吐司 (78元)，將經椰奶浸泡的厚吐司以牛油煎至焦香，綴以斑斕醬，如闖入雨後熱帶雨林。飲品則有沙梨果檸檬青蘋果 (68元)，以「南洋橄欖」之稱的沙梨果入饌，其微酸回甘之味，與青蘋果、香水檸檬、話梅交織，風味如海風拂面般間適自在；另一款牡丹香茅陳皮暖飲 (68元)，則融合丹鳳牡丹的幽雅與嶺南十年陳皮的醇厚，再注入一縷香茅的清新，恰似南洋初秋晨曦中。



《南洋綺境》限定菜單



海陸空高蛋白Taco



海鮮辣味咖喱燴飯



斑斕抹茶雪糕法式吐司

# 讓你一口遊歷星泰



一系列泰國佳餚及地道滋味。



泰式蠔餅

## 柏寧酒店 PLAYT 《泰·地道》自助餐

律、泰式醃生蝦、泰式柚子海鮮沙律、泰式無骨鳳爪沙律、泰式椰奶忌廉雞湯等。其中泰式青木瓜沙律的泰式辣汁是刁師傅經過多年改進而成，先用人手細心磨碎辣椒，再加上糯米水一起伴炒，之後配上泰式香料，味道較坊間的辣汁更香濃、辣椒味更突出。冰鎮蟹腳、青口、大蝦等凍海鮮頭盤亦會如常供應。

各款熱盤更加是琳琅滿目，包括泰式粉絲蝦煲、泰北酸辣豬手、泰式海南雞、金不換大頭蝦、泰式蠔餅等等，必定令你大飽口福。泰北酸辣豬手及泰式蠔餅是刁師傅的兒時回憶，他的母親在他小時候經常會準備這兩道菜，這些味道都在他心中佔據重要位置。今次，刁師傅希望將正宗的泰國風味帶給客人，一起分享他珍貴的童年滋味。

至於甜品方面，酒店糕餅主廚亦炮製融入泰國特色的甜品，每款都別出心裁，包括泰國椰汁西米意式雪糕、泰茶牛奶蛋糕及芒果飯布甸拿破崙。

深受歡迎的柏寧酒店自助餐廳 PLAYT 即日起至 10 月 12 日期間，推出《泰·地道》泰式主題自助餐 (成人 448 元起)，帶來一系列泰國佳餚及地道滋味。PLAYT 餐廳泰籍主廚刁偉六師傅嚴選多款泰國食材，憑着其多年的烹飪經驗及泰國菜的知識，設計出多款滿載風味的美食，適合香港人的口味。多款一向深受歡迎的泰菜包括：泰式青木瓜沙