

金秋盛宴 蟹香四溢

秋意漸濃，蟹香四溢。「个園竹語」匠心呈獻六兩大閘蟹八味金秋宴，拆蟹服務貼心加持，蟹膏蟹粉入饌層次豐富；湊湊火鍋則以東方美人茶湯鍋與秋蟹煨魚鍋演繹詩意秋味，桂花梨香、蟹膏黃魚交織出金秋的溫潤與奢華，為味蕾添上季節的詩篇。

蟹乾粉翡翠牡丹蝦球



六兩大閘蟹·珍饈八味金秋宴



秋季將至，又到一年一季嘗味大閘蟹的最佳季節。尖沙咀精緻上海淮揚菜餐廳个園竹語，今年將經典蟹宴再度昇華，匠心呈獻全新升級版六兩大閘蟹·珍饈八味金秋宴（每位 598 元，兩位起）。

江蘇大閘蟹嚴選足六兩公蟹，特設足六兩保證，包換包新鮮。所有大閘蟹均通過檢驗，保證膏豐肉厚、鮮甜濃郁，並附水產入口證書，確保食安無虞。鑑於經常有食客怕拆蟹太麻煩，个園竹語特設貼心「拆蟹」服務，專人幫助去除大閘蟹不可進食之部位供食客細味品嘗。

套餐由四道精緻前菜揭開序幕，糟香醉鮑魚、上海葱油海蜇絲、糖醋小排骨、煙燻溏心蛋，每款都是餐廳招牌菜式。个園現拆蟹粉燴魚翅搜羅當季的膏蟹，每日店內現拆蟹黃蟹肉，加入以老雞、火腿等燉製長達6小時的鮮雞湯，再配以魚翅慢火煨製入味，湯色金黃，醇厚香濃，魚翅的口感滑順脆彈，蟹鮮濃郁纏綿於唇齒之間。蟹乾粉翡翠牡丹蝦球選用的虎蝦肉多厚身，蝦背剖花油炸後形似牡丹，鮮甜彈牙，佐以蟹粉增添鮮味。

主廚王東匠心炮製美饌。



六兩大閘蟹八味金秋宴 个園竹語足兩保證

湊湊火鍋秋蟹煨魚鍋 蟹香黃魚湯雙重享受

由9月18日起，湊湊火鍋兩款蘊含秋日詩意的湯底溫潤登場，東方美人妃子秋月茶湯鍋清雅甘潤，彷彿將一輪皎月煮入鍋中；金縷醉月秋蟹煨魚鍋則以豐腴鮮醇，燉出金秋的奢華底韻。更匠心呈獻至尊龍鳳鮮活魚三品三魚拼盤，現撈現片，鮮活躍然桌上，另有多款極上海鮮及肉類拼盤，將滿載月華之饋贈化作餐桌上的流動盛宴。今秋，湊湊更延續和風海鮮季的味覺之旅，以多元季節限定美味，龍蝦、象拔蚌刺身映月輝，再配2款全新鍋底櫻花純米清酒昆布文蛤鍋及信州百年味噌白玉湯鍋，為海鮮增添層次感。

東方美人妃子秋月茶湯鍋，以中國台灣在地茶園精選的東方美人茶為基底。湯色呈現金黃琥珀，香氣交融果香與蜜韻，茶香溫潤清雅。湯底中特別加入新鮮梨子及桂花，以桂花的高雅香氣結合細膩甜美滋味，增添自然清香。除此之外，鍋底還融入竹筴、瑤柱與金華火腿等珍貴食材，整體味道更加鮮香濃郁。同時，特配清潤茶包中加入無花果、蜜棗與陳皮等燉藥材，經過入鍋慢煮後，茶湯不僅清甜潤澤，還具有清熱滋補、生津潤燥的功效。

金縷醉月秋蟹煨魚鍋選用來自陽澄湖的4兩大閘蟹與3斤新鮮黃海野生黃魚為基底，將蟹黃、蟹肉與蟹油完美融合，製成高達80%的蟹膏，再加以西班牙伊比利亞純種豚骨，14種精選蔬果，經過8小時慢火熬製，精煉出色澤如黃金般的濃郁高湯。湯底的靈感源自上海米芝蓮必比登推薦的經典黃魚湯麵，湊湊研發團隊歷經180天反覆試驗，精心調配湯頭的黃金比例，並通過49次測試，終於成功將3斤黃魚熬煮成一鍋極致鮮美、膠質滿滿的黃魚湯。

湊湊延續和風海鮮季的味覺之旅。



金縷醉月秋蟹煨魚鍋

