

擁逾五十年歷史的餐飲老字號神燈海鮮酒家，打造全新概念品牌——神燈會館，注入創新元素，以親民價格服務大眾，呈獻承傳總店逾五十年的精湛粵菜廚藝，為區內街坊帶來極高性價比的茶樓體驗。

神燈會館主打「懷舊粵菜·新派演繹」，早市及茶市提供多款粵式新派X懷舊招牌點心，包括酸菜魚餃、酥皮蜜瓜包、黑松露燒鵝生煎包等，其他精選點心如蘋果酥、鮮蝦千絲

■酥皮蜜瓜包

■爆汁脆皮雞

酥等，均是每日新鮮巧製。另推出全新港式煲仔飯系列，以傳統瓦煲炮製，飯底焦香金黃，

設有單拼、雙拼及三拼選擇，配搭大蝦、黃鰭、龍躉等海鮮食材，將這道家常美味提升至嶄新層次。

新店保留了鎮店之寶「黑松露玻璃燒鵝」，亦傳承多款懷舊手工菜，包括工序繁複的「古法金錢雞」、爽口彈牙的「招牌焗魚腸」、甘香惹味「招牌蝦多士」，讓老饕重溫昔日情懷。廚

神燈會館

驚人漆黑琵琶鴨

地點：屯門市廣場1期3樓
3230號舖

師團隊更不斷突破，呈獻一系列全新菜式，彰顯粵菜的無限可能。當中必試的推薦包括：盡顯巧手的「煎釀原條鯪魚」、即叫即燒的「爆汁現

烤雞」、黑松露系列新猷「黑松露琵琶鴨」，以漆黑的造型配上驚人的口感，成為新店主打菜式之一。餐廳更引入正宗潮式風味，帶來地道的肉碎粥、滷水拼盤、韭菜豬紅及凍烏頭等佳餚，為食客提供更多元的味蕾享受。

為慶祝新店開幕，神燈會館推出早、午、晚市限時多重優惠益街坊。早市時段，點心尊享優惠價格，持樂

悠咭長者更可享2元茶位。午市期間，神燈海鮮酒家集團全線分店以18.8元震撼價推出「老壇酸菜魚」；屯門店限定激抵價168元（原價238元）享招牌「爆汁現烤雞」；於晚市凡惠顧「黑松露琵琶鴨」，只需加1元享「桃膠燉鮮奶」一碗。優惠期有限，萬勿錯過。

■蒜香蟹煲仔飯

■通體漆黑的黑松露琵琶鴨。

港式美味 玩出新意

港式美味不斷玩出新意，五十年餐飲老字號神燈海鮮酒家打造概念品牌神燈會館，一併創新的還有菜式和價格，以親民價為顧客提供粵菜新味道。迎來五周年的魚麵專門店魚事者同樣「麵」目一新，當魚鮮味邂逅果香、肉香濃郁的檸檬陳皮叉燒，又會在舌尖碰撞出怎樣的極致風味？

■加1元享「桃膠燉鮮奶」。

■蝦蝦蝦蝦濃蝦湯魚拉麵

■焦糖魚米布甸

魚事者

果香陳皮檸檬叉燒

地點：銅鑼灣希慎廣場11樓1102號舖

連續三年榮獲《香港澳門米芝蓮指南》必比登推介的小店「魚事者」，自2020年開業以來，一直致力為傳統魚品注入創新元素。秉持着「魚事的創作者」之初心，「魚事者」不僅成功將香港人熟悉的魚產品重新演繹，更不斷突破界限。為慶

祝開業五周年此重要里程碑，餐廳隆重推出革命性的「三麵兩湯」全新概念，爽彈、彈牙、滑溜的魚麵搭配極致鮮味的湯底，開創魚麵新食感。

為慶祝五周年，「魚事者」的創意團隊亦精心設計了一系列全新菜式，當中包括兩款將全新麵食與湯底結合的期間限定矚目魚品：「蝦蝦蝦蝦濃蝦湯魚拉麵」（78元），極致濃郁的烤骨濃蝦湯底與彈牙魚拉麵互相輝映，帶來鮮味衝擊；而「北海道海膽魚烏冬」（88元）則上演了一場海洋盛宴，每份用上來自北海道、甘腴細滑的海膽，與滑溜魚烏冬的嚼勁形成完美對比，口感層次極為豐富。兩款期間限定菜式供應至11月24

日，麵食與鮮味的愛好者絕對不容錯過。同樣玩味十足的，還有將港式經典重新演繹的「陳皮檸檬叉燒炒魚麵」（78元）。團隊大膽的以秘製「腦細光環之陳皮檸檬」取代傳統麥芽糖來燒製叉燒，果香與肉香交織，配上鑊氣十足的炒魚麵，盡顯創新香港味道。創意不止於此，從麻香開胃的「爽辣茼蒿豬肉魚皮餃子」（48元），到為健康飲食潮流而設的「蛋白質之鬼」（59元），甚至將招牌魚米粒粒變奏成的甜品「焦糖魚米布甸」（29元），以意想不到的鹹甜碰撞為饗宴作結，完美體現出「魚品魔術師」的創意，讓每一位食客在驚喜之中，重新發現魚品的無限可能。

■陳皮檸檬叉燒炒魚麵