

九龍海逸君綽以中式餐饗體驗慶祝冬至。



■醬爆蝦仁玉帶子

中式餐饗 舉杯暢飲

九龍海逸君綽酒店推出「冬至盛宴」，讓你與家人在酒店宴會廳以奢華的中式餐饗體驗慶祝冬至。精選菜式包括竹笙雞蓉燴燕窩、薑蔥炒斑球、金陵蔥油雞、鴻運團圓露等，每一道菜餚都是味覺饗宴。如果想舉杯暢飲，不妨考慮以80元起升級至無限量暢飲餐酒、汽水及本地啤酒等飲品3小時。「冬至盛宴」僅於12月21日冬至當晚供應，每位536.8元。



■堂煮卡邦尼意大利粉

冬至自助餐 豐盛款式多

自助餐是一家大細聚餐的好選擇。西環萬怡酒店 MoMo Cafe 由即日起推出一系列節慶自助餐，如「冬擁佳節·溫馨團聚」自助午餐除了有冰鎮海鮮、壽司等，也加設特色石烤比薩、特色健康沙律吧及聖誕蜜糖烤火腿；晚餐更會有芝士白汁焗蠔、煎石斑柳配紅花牛油汁、匈牙利燴牛尾。至於特定在12月20日至21日供應的「冬至團圓」自助午餐，更會有堂煮卡邦尼意大利粉、法式龍蝦湯、瑤柱草菇扒時蔬、荷葉蟲草花蒸雞；而晚餐更加上清蒸龍虎斑、瑤柱草菇扒時蔬、紅燒乳鴿，還可任飲生啤！「冬至團圓」自助午餐成人471元/位，兒童383元/位，長者427元/位。自助晚餐於晚上6點半開始供應，成人735元/位，兒童647元/位，長者691元/位。

■「冬至團圓」自助午餐有多款中式佳餚選擇。



■滋補養生菜式

滋補菜式 共聚一堂

位於尖沙咀的馬哥孛羅咖啡廳，特備美饌慶祝團圓佳節。除了恒常全日供應色香味俱全的環球佳餚之外，節日期間更推出多款冬日及節慶佳餚。12月20至21日更特設「暖意冬至自助晚餐」，當中包括蠔油炆花膠、鴨掌及佛跳牆、紅豆沙湯圓等滋補養生菜式，最適合與親朋好友共聚一堂，盡享傳統菜餚。「暖意冬至自助晚餐」成人每位788元，小童（3至11歲）每位468元，長者（60歲或以上）每位748元。



■櫻海老海皇焗釀蟹蓋

帝京兩款套餐 溫馨熱鬧皆宜

旺角帝京酒店的帝京軒精心設計了兩款冬至套餐「冬至·佳節團圓宴I」、「冬至·平安喜樂宴II」，廚師團隊以優質食材入饌，適合4位、6位或12位賓客享用。無論是溫馨小家庭還是熱鬧大家族，都能找到合適的選擇。其中，「櫻海老海皇焗釀蟹蓋」是帝京軒的招牌菜之一，以巧手鮮拆蟹肉，配搭櫻花蝦、姬松茸、帶子等食材，拌勻後釀入蟹蓋烤焗而成。面層金黃酥香脆，每一口都是鮮甜蟹肉。「冬至·佳節團圓宴I」4人份價錢為3,400元，6人份價錢為5,100元，「冬至·平安喜樂宴II」6人份價錢為5,880元，12人份價錢為11,760元，供應期直至12月21日。

■冬至海味一品煲



高級粵菜 招牌必試

曾多次入選米芝蓮美食指南的高級中菜食府「明閣」，匠心打造「冬至盛宴」，凝萃傳統手工與精緻粵菜，以真摯美味昇華團圓溫情。精彩佳餚包括細味蟹粉海皇羹及明閣炸子雞等多款廣受歡迎的招牌菜，其中冬至海味一品煲更是這頓盛宴的一大亮點，匯聚了多種上乘海味例如鮑魚（10頭）、遼參、瑤柱，並以矜貴鮑魚汁燴煮而成，令冬至團圓更臻圓滿。「冬至盛宴」四位用價錢為4,688元，供應期為即日起至12月31日。

■魚子醬香煎花姿龍蝦



做冬團圓 餐廳盛宴

冬至是團圓的傳統節日，與家人一起歡聚「做冬」食飯，當然是必備節目。如果不想身水身汗在家烹飪，今年不妨帶上家人出去食餐勁！本港有不少酒店與餐廳，都推出冬至應節餐單，有自助餐又有傳統中式盛宴，實有一款啱你心水。