

匠心獨運 賀年禮盒

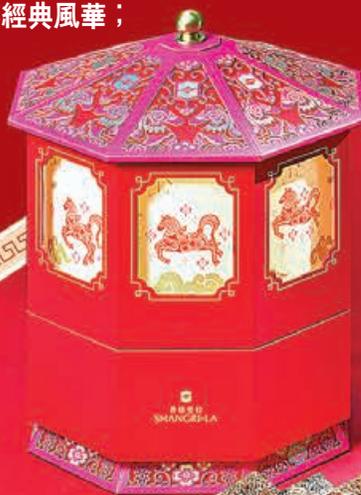
雖然新春尚未正式來臨，城中多家食府已率先呈獻匠心獨運的賀歲禮盒，為佳節預熱，添上儀式感與品味。「唐述」推出溏心鮑魚蝦籽麵禮盒，嚴選南非極品乾鮑配以本地手工麵，演繹粵菜經典風華；香格里拉集團則攜手藝術家陳粉丸打造剪紙走馬燈禮盒，並呈獻多款年糕，包括金駿眉年糕甄選禮盒、陳皮紅豆年糕及瑤柱蘿蔔糕等，融合非遺工藝與傳統滋味，為送禮或團圓聚餐注入文化底蘊與節慶喜悅。



■ 禮盒嚴選上乘食材。



■ 溏心鮑魚蝦籽麵禮盒



■ 非物質文化遺產傳統藝術剪紙走馬燈禮盒。



黑珍珠一鑽唐述 溏心鮑魚蝦籽麵禮盒

值此新春佳節將臨，位於中環、榮獲黑珍珠一鑽的唐述，秉承當代美學視角，重新詮釋中菜精髓。由入行近30年的行政總廚周世韜師傅主理，誠意獻上尊貴賀年臻品「溏心鮑魚蝦籽麵禮盒」。禮盒嚴選上乘食材，結合細膩手藝悉心製作，每一份皆凝聚珍貴心意與節慶祝福。無論饋贈親友或自享佳節滋味，皆盡顯雅致格調與吉慶氣韻，成就賀歲送禮的尊尚之選。

溏心鮑魚蝦籽麵禮盒售價每盒688元，內附南非極品溏心乾鮑魚、本地手工蝦籽麵和特級蝦籽，完美承傳經典滋味，將窩心美味延伸至每個家中。現於美麗華集團全新會員計劃Mi+App，可每盒用500積分加588元換購；亦可透過美麗華集團網上商店MiraeShop預購，尊享獨家優惠每盒628元，禮盒數量有限，售完即止。

蝦籽麵自上世紀五十年代引入香港，當中以鮑汁撈麵最為經典，更於七、八十年代風靡一時，成就粵式美饌的經典象徵。唐述嚴選南非東倫敦至伊利沙伯港純淨海域的珍稀鮑魚，位處三大洋流交匯，水質澄澈、營養豐沛。養殖場匯聚南非頂尖海洋專家技術，以14種天然海藻飼養，嚴控生態，確保鮑魚純粹天然。採用日本傳統製乾工藝，結合先進科技與優渥環境，使溏心乾鮑質感柔韌、鮮甜醇厚，被譽為「金溏鮑皇」。鮑魚佐自家熬煮醬汁及本地手工蝦籽麵，醬汁以老雞、金華火腿、瑤柱、陳年特選花膠及西班牙黑毛豬火腿等，慢火燉煮36小時，層次豐富細膩。手工蝦籽麵出自擁有逾七十年製麵工藝傳承的香港錦興粉麵食品，配以精炒蝦籽提升層次與鮮香，巧妙昇華鮑魚的甘美滋味，演繹傳統珍饈的極致風華。

■ 行政總廚周世韜師傅

福

香格里拉馬年賀歲臻品 非遺剪紙走馬燈禮盒

福轉迎春，駿啟新程。香格里拉集團於馬年攜手藝術家陳粉丸，推出非物質文化遺產傳統藝術剪紙走馬燈禮盒，燈盒輕轉間駿影騰躍，新歲福運隨光而啟。九龍香格里拉與香港嘉里酒店呈獻多款精緻賀歲糕點與喜慶禮盒，讓大家與親友一同以豐盛美饌喜迎馬年。

香格里拉金駿眉年糕甄選禮盒（438元），禮盒內配以特製金駿眉年糕，嚴選馥郁金駿眉茗茶入饌，佐以晶瑩桃膠與醇厚椰汁，炮製出軟糯細緻的糕點，茶香清雅悠長，糕身軟糯細緻，口感甘潤柔滑，絕對是賀歲臻品。

九龍香格里拉米芝蓮星級中菜廳香宮匯聚新歲滋味。香宮台灣古早鹹甜年糕（298元），承載台式古早風味，加入嫩滑肉碎與香煎洋蔥，經慢火蒸煮製成，層層煨出濃厚鹹香，與清甜糯米完美交融，重現鹹甜適中、口感豐盈的傳統經典。香宮三十年陳皮紅豆年糕（438元），嚴選三十年熟成陳皮，與綿滑紅豆共煮，入口陳皮香氣馥郁，紅豆甜潤回甘，餘韻清香悠長，盡顯匠心工藝與傳統精髓。

香港嘉里酒店推出紅糖賀年年糕禮盒勾勒了精緻的桃花圖案，洋溢春天萬物新生與農曆新年的節慶喜悅。紅糖至尊瑤柱蘿蔔糕（388元）嚴選優質白蘿蔔與足料瑤柱、臘肉、臘腸及蝦米製成，細火翻炒餡料至油香盡釋，精準調校蘿蔔絲與糕體比例，煎香後外酥內軟，層次豐富而氣韻盈溢，香氣四溢。紅糖斑蘭椰汁年糕（358元），鮮嫩斑蘭葉揉入醇厚椰汁，茶綠幽香散發糕身，甜度清爽宜人，層次清新雅致，每一口綻放淡雅斑蘭馨氣與紅糖溫潤甜香，餘韻悠長。

■ 香宮三十年陳皮紅豆年糕



■ 紅糖至尊瑤柱蘿蔔糕