



「香聚麵包」早餐放題 必試魚子醬多士

九龍香格里拉大堂酒廊的「香聚麵包」早餐放題自推出以來廣受好評，現隆重宣布將於2月13日至2月22日期間再度登場，每位只需218元起（另收加一服務費），即可盡享多款匠心烘焙的麵包。各款麵包嚴選高級食材製作，麵粉源自擁有140年歷史的頂級麵粉廠，顆粒細膩的紅春麥麵粉發酵後彈性和延展性較一般麵粉更高，可製出口感綿密、如雲朵般柔軟的麵包和冬甩。師傅精心選用法國頂級AOP牛油，加上自家秘方調製，昇華各式烘焙產品的香氣與層次。麵包款式包羅萬有，包括白吐司、軟包、歐式麵包、丹麥酥等，滿足不同客人的口味。所有出品均以巧妙工藝及職人精神精心製作，不計成本選用各地直送的新鮮水果、果醬、牛乳及蘭王蛋等，帶來奢華的味蕾享受。

必試美點包括全新登場的士多啤梨丹麥酥，以當季新鮮士多啤梨製作內餡，色澤鮮紅，散發

天然果香。吉士醬融合了馬達加斯加的有機雲呢拿籽，香氣十足且層次分明。頂部以新鮮士多啤梨和開心果碎作點綴，帶來多重豐富的口感，展現士多啤梨獨有的淡雅甜香，每一口都充滿冬日的氣息。以及麻糬柚子蜂蜜小圓包，飽滿鬆軟，內藏清新的柚子醬和口感煙韌的麻糬白玉，甜而不膩，絕對是大人和小朋友皆喜愛的口味。還有煥新登場的龍蝦蛋沙律多士，每一口皆是鮮美的龍蝦肉與濃郁的蛋沙律的完美結合。

此外，情人節當天，享用香聚麵包早餐放題的愛侶們更可品嚐到奢華升級版魚子醬龍蝦蛋沙律多士，搭配無限暢飲的手沖咖啡，在特別日子留下難忘的味覺回憶。

■ 龍蝦蛋
沙律多士



■ 士多啤梨
丹麥酥

■ 情人節當日可享用
奢華升級版魚子醬龍
蝦蛋沙律多士。



■ 麻糬柚子
蜂蜜小圓包



西方情人節（2月14日）將至，在浪漫的節日裏當然少不了有儀式感的精緻餐食。小編為愛侶們精選九龍香格里拉大堂酒廊的「香聚麵包」早餐放題，以及香港百樂酒店的情人節海鮮自助晚餐，環境隱秘雅致的同時，還擁有高性價比的放題形式，既享受到美食與甜蜜氛圍，又保住錢包。

情人節饗宴 由朝食到晚

■ 香煎三文魚配鮮
露荷香檳忌廉汁



■ 與愛侶共享情人
節海鮮自助晚餐。



情人節海鮮自助晚餐 共享美饌甜蜜互動

為迎接浪漫情人節，香港百樂酒店 Park Café 特別呈獻「甜蜜盛宴」情人節海鮮自助晚餐，讓有情人於濃情蜜意中共享豐盛饗宴。主廚精選高端食材打造一系列甜蜜美饌，包括香煎三文魚配鮮露荷香檳忌廉汁、龍蝦汁大蝦寬條麵、紅酒鮮茄燴牛面頰肉、香辣番茄白酒煮藍青口以及南瓜海鮮意大利飯。甜品方面，可選擇瑞士 Movenpick 雪糕或美國 Haagen-Dazs 雪糕，更有無限供應的紅酒、白酒及啤酒，有情人在燭光中對酌，在微醺中感受情感的昇華。每位客人還額外奉送香檳紅桑子慕絲杯一客，及意大利氣泡雞尾酒或清新無酒精特調飲品一杯。

享用完一系列精美佳餚，Park Café 還特

別準備了甜蜜節目，讓你與摯愛共同締造溫馨甜蜜的回憶。即場參加「浪漫甜蜜賞」互動環節，不但能讓情侶間感情升溫，更有機會贏得雙人自助晚餐、雙人自助午餐及雙人下午茶套餐等，昇華情人節體驗。在這個特別的節日，當然要記錄下珍貴的回憶，現場設有情人節主題拍照區，精美布置打卡超出片，讓大家輕鬆拍下甜蜜瞬間。挑戰「浪漫夾公仔」，有機會得到情人節主題公仔，收穫驚喜。「甜蜜盛宴」情人節海鮮自助晚餐時間為2月14日晚6時30分至9時30分，成人每位678元，小童每位458元，於2月13日前預訂、付訂，更可享減價或折扣優惠。

■ 用餐環境雅致。

