



龍鬚金甲發財卷

鮑魚蠔仔粥

六頭湯鮑魚炆鵝掌



追求高性價比的老饕，怎能錯過平價食高質潮州菜、粵菜及上海菜（滬菜）的機會？香港頂尖潮州食府代表之一的「百樂潮州」迎來五十九周年，以59元及590元的驚喜優惠價帶來限定的鮑魚蠔仔粥和周年套餐；同時，香港海景嘉福洲際酒店海景軒邀得上海佘山世茂洲際酒店彩豐樓中餐廳行政總廚丁奇峰師傅，聯同余照軍師傅打造一系列融匯粵滬精華的美饌，低至368元即可享受四手聯乘菜單。

百樂潮州

五十九周年限定菜式

「百樂潮州」品牌迎來五十九周年慶，為紀念這別具意義的時刻，品牌由即日起推出一系列慶典美饌，誠邀新舊食客一同見證隨歲月淬煉而成的深厚連結。作為周年慶的誠摯呈獻，百樂潮州特別推出鮑魚蠔仔粥，僅售59元。此粥品選用鮮美蠔仔配以細心處理的鮑魚，每一口均濃厚鮮甜、米香絲絲入扣。這道菜籍於旗下百樂潮州酒家全線及滿樂潮州同步供應，為周年限定的暖心之作。於時代廣場店及圓方店，更同步推出兩款慶祝菜單：《五十九周年套餐》以及《金馬迎春套餐》。這些精選佳餚皆由資深廚師團隊精心設計，

在傳統與創新間取得完美平衡。《五十九周年套餐》包含暖心粥品、傳統大菜、家常風味、合時生果以及經典潮州甜品，精選菜式包括龍鬚金甲發財卷，以巧手將蝦膠捲入髮菜，炸至外層酥脆、內裏鮮甜，亮麗金甲與幼細龍鬚相映，完美結合手工藝與吉祥寓意；胡椒鮮蟹肉焗粉絲煲，選用新鮮蟹肉並以胡椒提香，粉絲盡納蟹肉鮮甜與辛香，於家常風味中作出不凡演繹；六頭湯鮑魚炆鵝掌，六頭鮑魚與鵝掌炆至軟嫩入味，濃郁鮮味相互交織，是宴客菜中的經典之作；滷水鵝肉滷蛋，經典的潮州「打冷」組合，鵝肉軟嫩入味，憑藉傳承五十九年的陳年滷水，讓樸實食材更顯不凡。原價738元一位（兩位起），現以590元的價格優惠新舊食客。

此外，位於東涌的滿樂潮州還特別設計了《龍馬精神套餐》，原價498元一位（兩位起），優惠價298元。套餐中共備有滷水鵝肉拼元蹄、芋茸香酥鴨、皇子乳鴿伴凱撒沙律菜、招牌蝦醬腩骨等八道佳餚，以樸實溫馨的風味呈獻同樣的豐盛滿足。



胡椒鮮蟹肉焗粉絲煲

高品質中菜 親民價品嘗



丁奇峰師傅

余照軍師傅

松茸燉雪絨豆腐



海景軒

四手聯乘粵滬盛夏

香港海景嘉福洲際酒店隆重呈獻「粵滬宴語—從外灘說起」，由酒店中菜行政總廚余照軍師傅與上海佘山世茂洲際酒店彩豐樓中餐廳行政總廚丁奇峰師傅攜手打造，以心思與對中華飲食深厚底蘊的共同敬意為核心，禮讚香港與上海兩岸之間的相遇，詮釋中國美饌蘊含的深度與藝術性。丁奇峰精通多個中國地域菜系，包括上海本幫菜、粵菜、川菜及淮揚菜，並巧妙融合西式精緻擺盤美學，在傳統與現代之間取得和諧平衡。

這場精緻的美饌對話，透過一系列的招牌菜式展現。當中福祿乾坤鴨（888元）是丁奇峰的代表作之一，整隻鴨去骨而不破皮，鴨腹填入鮑魚、瑤柱、海參、花膠、白蓮子、冬菇、鮮竹筍及糯米共八款珍貴食材，塑形成寓意福祿吉祥的

葫蘆造型。鴨肉嫩滑，餡料軟糯而不膩，滋味濃郁而平衡，無論視覺或味覺皆極具震撼力。茉莉花香熏鱈魚（188元）靈感源自傳統上海熏魚，卻以深海鱈魚重新演繹。鱈魚即點即炸，隨後迅速浸入秘製醬汁中浸泡入味，再佐以淡雅茉莉花香，外皮酥脆、肉質細嫩多汁。松茸燉雪絨豆腐（168元）極考刀工與湯藝，嫩豆腐縱橫細切，形如雪花，搭配以老雞、豬肋骨及豬骨慢火熬製而成的清潤高湯，再加入松茸燉製入味。成菜色澤潔白如雪，入口即化，菇香與豆香交融，湯清而不寡，溫潤醇厚而不膩，盡顯中菜的細膩功力。「粵滬宴語—從外灘說起」菜籍由5月7日至6月30日於午餐及晚餐供應，在酒店B2樓層海景軒提供單點菜式及四手聯乘菜單。其中四手聯乘菜單每位988元（兩位起），搭配餐酒低至每位368元，需另加一服務費。

福祿乾坤鴨

