

慶祝人生中的重要時刻，當然少不了一頓優雅又有儀式感的法餐。追求高性價比，可以看看香港百樂酒店 Park Café的「法越夜宴」海鮮自助晚餐，放題任食，仲有「買一送一」的超值優惠。想要經典的法式滋味，不妨選擇法式酒館 Jean-Pierre 為一周年慶特別設計的九道品嘗菜單，靈感源自各大知名法式酒館，夠晒地道。帶上親朋好友，於7月品嚐法式盛宴！

■ 原條海鱸魚  
■ 香草海鹽焗

■ 寶雲酥燒羊架

■ 「法越夜宴」海鮮自助晚餐菜式豐富。



## Park Café 海鮮自助晚餐 「法越夜宴」買一送一

香港百樂酒店 Park Café 將於7月3日至10月1日期間，隆重呈獻全新「法越夜宴」海鮮自助晚餐，帶領賓客細味法式優雅與越式鮮香交融的海鮮盛宴，締造難忘的夜間饗宴。是次自助晚餐佳餚豐盛，匯聚多款法式與越式美饌。主菜及海鮮類選擇琳琅滿目，寶雲酥燒羊架肉質軟嫩多汁，外層裹上酥脆麵包糠，口感外酥裏嫩，是經典的法式風味；法國小龍蝦沙律包以鬆軟麵包夾入滿滿的龍蝦肉，配以清爽沙律醬，滋味豐富；香草海鹽焗原條海鱸魚，以新鮮鱸魚整條烹調，採用鹽焗手法鎖住魚肉鮮美；越南大頭蝦的蝦膏豐腴，蝦肉彈牙，整體呈現誘人的橙紅色。法式香草蒜茸牛油焗田螺薯蓉將經典法式小食完美呈現，奢華的黑松露鵝肝醬多士更是必試之選。此外，還有越南蝦片牛油果醬三文魚他他、酥皮法式海龍皇湯，以及大

蝦占米多。佐餐飲品方面，紅或白酒和啤酒無限供應，可盡情搭配各款海鮮與肉類，提升味蕾層次。甜品環節同樣精彩絕倫，擁有酥脆花邊的焗斑蘭蛋撻融合斑蘭葉的獨特清香與濃郁的蛋奶香，甜而不膩；可麗露外脆內軟，焦糖香氣撲鼻；法式芒果千層酥則滿溢芒果香甜，幼滑吉士醬配合層層酥皮，一試就愛上；以及瑞士 Movenpick 或美國 Haagen-Dazs 雪糕，為盛宴畫上甜蜜句號。無論是情侶約會、家庭聚餐或好友歡聚，這場「法越夜宴」都能讓你盡興而歸。價格方面，周一至周四，成人每位618元，小童每位448元，其他日子及公眾假期與前夕，成人每位638元，小童每位458元。此外，於網上預定自助晚餐，更可享「買一送一」、「三人行1,188元」等超值優惠！

# 開餐慶祝 法現驚喜

## Jean-Pierre 限定九道菜 致敬法式經典

■ 蛋沙律

去年於中環蘇豪區必列者士街開業的巴黎小酒館 Jean-Pierre，不知不覺已陪伴食客度過一年光景，並扎根於鄰里之中，成為慶祝賓客特別時刻的舞台與見證者。餐廳環境優雅復古，紅色天鵝絨梳化搭配滿牆的珍藏美酒，彷彿讓人穿越時空，來到法國黃金時代。餐廳憑藉招牌菜法式烤雞、牛肉他他、焦糖洋葱湯、油封鴨腿等贏得《米芝蓮指南》上的一席之地，更於今年榮獲 Tatler Best 港澳區最佳服務大獎。

Jean-Pierre 將於7月推出一連串美食與文化節目，為首個周年誌慶。周年慶的重點，無疑是主廚 John Tropuis 以各大經典法式酒館為靈感設計的「Homage aux Bistrot de Paris」——這款九道品嘗菜單，以奢華法式鄉村肉派揭開序幕，同時向始創於1880年的傳奇酒館 Brasserie Lipp 致敬。至於將雞蛋與時令蔬菜細切製成的蛋沙律，靈感則源自1908年開業、距離艾菲爾鐵塔僅數步之遙的酒館 La Fontaine

de Mars。賓客亦可品嚐以牛油澆淋並佐以伏特加白酒汁的鱸魚，以及經典的法式藍帶雞扒。配菜部分則有經典朝鮮菊油醋沙律與香滑薯蓉，進一步昇華味覺體驗。甜品則洋溢巴黎夏日風情：特製紅莓法式鮮忌廉，以浸漬夏日雜莓配經打發忌廉，酸甜可口；另外還有朱古力慕絲，選用60%黑朱古力打發成慕絲並以海鹽花調味。整套品嘗菜單將於7月供應，每位988元。



■ 法式藍帶雞扒



■ 特製紅莓法式鮮忌廉



■ Jean-Pierre 環境復古優雅。