

轉眼已踏入暑假，炎夏最佳娛樂當然是嘆冷氣「擦餐勁」。近日紅磡都會海逸酒店西餐廳的「清風仲夏海鮮祭」自助晚餐，7月及8月以濃郁香辣與極致鮮味交織的佳餚滿足老饕，精選菜單推出火辣與麻香的四川麻辣水煮小龍蝦、配料豐富的泰式海鮮船麵。還有一貫 Buffet 必食的凍海鮮、和牛，層層鮮味於舌尖上綻放，彷彿瞬間被仲夏海風包圍，為大家締造一場夏日難忘盛宴！

撰文：龍獅

仲夏海鮮夜

味蕾熱燐燐

都會海逸酒店西餐廳於今個暑假，精心炮製「清風仲夏海鮮祭」自助晚餐隆重登場，將夏日的自助晚餐重新定義。多款招牌菜式也超吸引，包括完美平衡了火辣與麻香的四川麻辣水煮小龍蝦、湯頭濃郁、配料豐富的泰式海鮮船麵。這趟海洋探索之旅更因完美烤製的西式焗鰻而更顯豐盛，確保每位賓客的餐盤都能體驗到煙熏香氣與海洋鮮甜的完美融合，為這個夏日帶來難忘的熱辣震撼。

嘆冷盤搶「鮮」消暑

海鮮愛好者絕不容錯過凍海鮮，肥美飽滿的冰鎮熟龍蝦、肉厚飽滿的雪花蟹腳、爽甜凍熱蝦、翡翠螺、藍青口等琳琅滿目，每一口都將海洋的鮮活精華呈現出來。同場當然也會供應多款刺身，包括油潤細膩的三文魚、鮮甜彈牙的八爪魚、赤蝦、脂香豐腴的油甘魚、細嫩柔滑的帶子及味道醇厚的吞拿魚，肯定滿足不同口味人士。

■羊肚菌花膠燉雞湯夠晒滋補。

■四川麻辣水煮小龍蝦麻香鮮美。

■北京道店營造溫暖雅致的用餐環境。

尖沙咀意粉屋回歸 食出真經典

陪伴港人走過 40 多個寒暑的「意粉屋」北京道店現已載譽歸來，升級新面貌繼續為港人帶來經典味道。踏入全新北京道店，門口特設維港插畫，店內的意式街頭設

計，拱門配合柔和燈光，營造溫暖雅致用餐環境。當然更加入意粉屋經典藝術牆畫與長廊天幕，將經典情懷與現代美學完美融合。

新菜單添港式元素

北京道分店推出限定餐牌，由傳統港式沙嗲牛麵升級，包括嚴選油花豐腴的澳洲和牛沙嗲煙斗粉、清新的煙三文魚鮮果沙律、健康而不失豐富口感的香草焗椰菜花扒配燒汁薯菜，以及經典自家製蘋果批，為你送上回憶經典的幸

福。當然，不得不嘆意粉屋的經典滋味，由 1979 年起一直廣受歡迎的星級推介，包括酥皮周打海皇湯，濃郁鮮甜湯底配煙肉香氣，敲開酥皮瞬間香氣爆發；焗肉醬千層麵，以慢火熬製 2 小時秘製番茄肉醬汁煮製；外脆內軟的蒜蓉脆包，蒜香牛油四溢。此外，為慶祝北京道店載譽歸來，意粉屋推出 7 月優惠，由即日起至 7 月 31 日，Follow 意粉屋官方 Ig 或 Fb，隨機送優惠券乙張，最高可享高達 \$380 優惠。



■焗肉醬千層麵是意式家常料理。



■餐廳通道寬敞，取餐專區亦夠闊落，不怕人多。



■燒牛肉大大件肉汁豐腴。

椒鹽海中寶大包圍

此外，主廚也為大家獻上一場極致豪華海鮮盛典！由鮮活龍蝦、肥美帶子、彈牙魷魚到惹味瀨尿蝦等海鮮也讓大家無限品嘗。椒鹽海中寶集齊龍蝦、龍蝦鉗、麵包蟹、三文魚頭腩、帶子、魷魚及鮮蝦，香脆鹹香。此外，還有嫩滑鮮甜的櫻花蝦玉子燒、以簡單調味爆發原始海洋鮮味的胡椒海鹽焗蝦、香辣酒香滲透每一粒螺肉的辣酒煮東風螺、外殼酥脆蝦肉鮮甜的椒鹽瀨尿蝦、金黃蒜香撲鼻的避風塘魚腐龍蝦鉗，每一道都充滿夏日熱情。頭抽蒸原條龍躉魚則鮮上加鮮，黃金蝦以鹹蛋黃完美包裹，香濃惹味，邪惡得來又令人幸福感滿滿。

泰式美饌酸甜開胃

另一方面，幾道匠心之作也不能錯過，包括泰式明爐花膠沙巴龍躉魚，香煎鴨肝配香橙柚子汁，脂香細膩；羊肚菌花膠燉雞湯清潤醇厚，滋養暖胃；而經典北京烤鴨則皮脆肉嫩、醬香四溢。道道珍饈，盡顯尊貴氣度與精湛廚藝。「清風仲夏海鮮祭」自助晚餐由即日起至 8 月 31 日限時供應，限於星期五、六，於網上訂座可享低至六五折的優惠，最平每位 \$544.7。此外，自攜洋酒或烈酒入席尊享免開瓶費禮遇，盡享極致餐飲體驗。



The Spaghetti House 意粉屋

地址 尖沙咀北京道 57 號 1 樓

營業時間 11am-10pm