

品茗探索茶學殿堂

向來以傳承粵菜精粹的香港康得思酒店粵菜食府明閣，與天娜酒窖攜手匠心呈獻「品茗·賞粵」中式茶午宴系列，以七場主題茶宴，引領賓客深度探索中國茶文化，展開一場茶香與粵饌交織的品味旅程。首章「珍稀茗茶鑑賞導論宴」已於7月25日舉行，由資深茶人、天娜酒窖行政總裁姜美儀親選極品名茶，當中涵蓋杭州西湖明前獅峰龍井、政和牡丹、武夷山大紅袍與君山銀針等茶中瑰寶，每款香韻獨具，與明閣及中廚部行政總廚李悅發師傅悉心構思的粵式佳餚巧妙呼應，締造茶香、美饌交織的極致饗宴。

涵蓋六大茶類

茶宴菜單經過精心布局，「珍稀茗茶鑑賞導論宴」第一章僅是序幕，其後每月一場主題茶宴，引領賓客逐步深

入茶學殿堂，由8月至明年1月，每場茶宴均設不同主題，從白茶之清雅、綠茶之鮮爽、烏龍之醇厚，到紅茶之甜潤、黑茶之陳

韻，系統性地展現中國六大茶類的獨特風貌。

第二章論白茶，粵饌有龍蝦伴醬蘿蔔釀荔枝、蘋果肉桂三葱焗鱈等。完成全數七章茶宴的賓客，將累積深厚茶學知識與品鑑經驗，堪稱完成茶道美學深造之旅。

■明閣是旺角鬧市中的高級粵菜食府。



■各位可品茗賞粵，細味中國茶文化。

「珍稀茗茶鑑賞導論宴」第二章：

主題：抗氧天后論白茶
地點：香港康得思酒店6樓明閣
日期：8月22日
價錢：每位淨價港幣788元
查詢及訂座：3552 3300

■涮涮鍋有肉有菜有海鮮，材料豐盛。



■芝士煙肉焗蠔鹹香鮮甜，食不停口。



■多款刺身任君選擇。



風味平衡，層次細膩：全新推出日式涮涮鍋，材料有大蝦、青口、蜆、牛肉片、椰菜、香菇、金針菇與韭葱等多款食材，配以蔥花、日式七味粉、醬油湯底及烏冬，呈現正宗和風美味；另外，羊肚菌花膠響螺燉雞湯以慢火精燉，湯底清澈醇厚，融合菌香、膠質與海味鮮甜，既暖胃又滋養身心。此外，自助飲品吧可無限暢飲，包括Asahi生啤、精選紅酒、白酒、汽水、橙汁、蘋果汁、咖啡、茶。

「登六」優惠益老友記

甜品區一向是小朋友天堂，朱古力噴泉、芒果燕窩忌廉蛋糕、椰奶燕窩布甸，還有馬來西亞紅豆刨冰等特色甜點，冰爽清甜，當然少不了Mövenpick杯裝雪糕，6款口味有全新「楓糖合桃」與「榛果脆享」堅果口味，讓孩子度過一個開心又滿足的暑假，每位小朋友更可獲得氫氣球一個。4歲以下小童可免費享用，兩位付費成人可享網店7折後，並有一位11歲以下小童可免費享用。值得一提，歷山餐廳自助餐推出「登六」優惠，60歲起可享用長者價於網上商店預付購買星期五自助晚餐或星期六自助午餐，長者可享獨家六折優惠，自助午餐折實連原價加一，每位僅\$285.6元起。

必嘆香煎鴨肝伴薄餅

至於最受歡迎的香煎鴨肝伴薄餅配黑醋汁，鴨肝外脆內嫩，搭配薄餅與酸香黑醋汁，

世界級高質烤肉大雜燴

「食肉獸」最愛的即切烤肉專區亦全新升級，呈獻烤澳洲特級肉眼牛扒，肉質細嫩多汁，牛香濃郁，火候掌握精準，媲美高級扒房水準，堪稱必

■泰式阿拉斯加蟹肉豬肉碎炒飯，當到多重口感。



歷山餐廳傾力打造逢周五、周六及8月周日供應的「阿拉斯加帝王蟹x澳洲和牛盛饗」自助晚餐，一系列蟹肉與和牛入饌的夢幻美味，清新的燕窩蟹肉鮮果啫喱杯、酸香惹味的蟹肉泰式粉絲、果香滿溢的蟹肉芒果沙律，為夏日餐桌注入清爽驚喜。炙燒日式和牛吞拿魚他他卷，嚴選鮮嫩和牛與優質吞拿魚，巧妙結合生鮮與炙燒手法，外層微焦帶香，內裏柔滑鮮美。主食方面，椰菜花炒阿拉斯加蟹肉配龍蝦忌廉汁，完全洋溢海鮮鮮香，泰式阿拉斯加蟹肉豬肉碎炒飯，酸辣濃郁、阿拉斯加蟹肉海鮮芝士通粉更以濃郁芝士與海水味交織。

星級美饌 海陸盛宴

北角歷山酒店的歷山餐廳，7月31日起至9月27日推出全新主題「阿拉斯加帝王蟹x澳洲和牛盛饗」自助晚餐，供應多款不同地區美饌佳餚，如香辣濃郁的「泰式阿拉斯加蟹肉豬肉碎炒飯」、「芝士煙肉焗蠔」、「阿拉斯加蟹肉海鮮芝士通粉」，加上養顏暖胃的「羊肚菌花膠響螺燉雞湯」等，集結海、陸珍饈，每一道菜式均匠心烹調，食客盡情享受極致饗宴，無論是追求清爽或重口味食家，都能找到獨有「好滋味」！



■小朋友可獲贈色彩鮮艷的氫氣球。