

法式甜鹹 輕盈享受

■「夏日輕盈蛋糕系列」三款期間限定法式甜點。

■琥珀拿鐵焦
糖胡桃蛋糕

■斑蘭椰韻

■有機香檸檬紅桑
子法式撻

Chef Mandy Siu × 黎達成 輕忌廉打造夏日輕盈蛋糕

今個盛夏，以輕盈滋味享受甜蜜時光。Elle & Vire Professionnel 品牌大使 Chef Mandy Siu 與香港朗廷酒店廷廊行政糕餅總廚黎達成首度攜手合作，推出全新「夏日輕盈蛋糕系列」三款期間限定法式甜點。由即日起至9月30日，顧客於官方網上平台訂購可享限時八折優惠，以更優惠價錢品嚐法式甜點工藝與夏日清新風味。

能令到「夏日輕盈蛋糕系列」三款蛋糕做到輕盈細緻的效果，全因兩位糕餅廚師選用了法國 Elle & Vire Professionnel 全新 Finesse 輕忌廉製作，其乳脂含量較傳統忌廉減少達28%，同時保留法式忌廉幼滑細緻的口感及奶香味，令甜點層次更加清爽輕盈。

斑蘭椰韻 PANDAN-COCO，東南亞香氣遇上法式甜點，以清新的斑蘭及椰子為主角，結合斑蘭戚風蛋糕、椰子忌廉醬、馬斯卡彭慕絲及椰子香

縷忌廉，層層散發熱帶果香。柔滑輕盈的忌廉配上香脆撻皮，每一口都洋溢夏日度假的悠閒氣息。有機香檸檬紅桑子法式撻 Organic Lemon & Raspberry Verbena Tarte，清新果香喚醒夏日味蕾，有機香檸檬融合馬鞭草清香，配搭紅桑子的天然酸甜，檸檬凝醬與輕盈忌廉交織細膩層次，入口酸甜平衡、清爽怡人。琥珀拿鐵焦糖胡桃蛋糕 PECAN—Coffee Latte，醇厚咖啡香締造大人系甜點，香濃咖

啡拿鐵與焦糖胡桃交織出濃郁堅果香氣，配搭杜斯巧克力輕盈慕絲、胡桃軟綿蛋糕及咖啡忌廉醬，層次豐富而不甜膩。

Terrace Boulud 新菜單 夏夜輕盈邂逅海鮮與雞尾酒

夏季餐飲體驗並非必然要在輕盈清爽與豐盈滋味之間作取捨。坐落於置地廣場太子大廈、由香港文華東方酒店呈獻的 Terrace Boulud，於今個夏日推出全新時令菜單。整個體驗由名廚 Daniel Boulud 的餐飲概念奠定基調，並由行政總廚 Aurélie Altermaire 與酒吧團隊傾心呈獻。

夏日魅力在兩款全新的海鮮前菜中展現得淋漓盡致。「Crabe Royal 帝王蟹配番茄沙律」將鮮甜的帝王蟹肉，與新鮮日本番茄及以檸檬和黃糖慢火蜜漬的本地車厘茄巧妙搭配，並伴以青蘋果、薑與泰式羅勒提亮風味；「Sérole 油甘魚薄片」則輕醃日本油甘魚，糅合新鮮青瓜、醃青瓜、乳酪與蒔蘿，最後以彈牙的木薯珍珠作點綴，增添豐富口感。

在味道更顯豐盈濃郁的菜式中，「Vol-Au-Vent 法式龍蝦酥盒」完美連結了 Daniel 餐飲旅程的兩個重要篇章，里昂風味龍蝦丸子配搭波士頓龍蝦及美式龍蝦醬，盛載於金黃酥脆的千層酥盒內，巧

妙串聯起其廚藝生涯的起源與奠定事業巔峰的國度。「Fettuccine 自家製寬條麵」則綴上正值南半球時令當造的澳洲冬季黑松露。

酒吧團隊精心設計出專為本地炎熱天氣而設的全新雞尾酒單。「Framboise Highball」將干邑、荔枝及覆盆子結合，清爽易飲；「The Mandarin」則以柑橘及柚子，為 Italicus 和 Prosecco Spritz 注入明亮果香。「T.B White Cosmo」則為與 Daniel 餐廳緊密相連的 White Cosmopolitan 加入接骨木花及荔枝風味，綴以一顆精緻的凍蘭花冰球，打卡度一流。

■ Vol-Au-Vent
法式龍蝦酥盒