



■焦糖鳳梨咕嚕肉



■古法鹽焗奄仔蟹

■花雕熟醉蟹



■太雕卜卜蜆煲



蟹香正濃
時！銅鑼灣利景酒店陳家廚房推出古法鹽焗奄仔蟹宴，每位尊享原隻蟹膏飽滿、肉質鮮甜的奄仔蟹，配搭九道精緻中菜，鹹香蟹味一試難忘；陶源酒家則強勢回歸大閘蟹放題任食，並加推「太雕卜卜蜆煲」及特盛三式，膏滿肉肥、酒香交織，蟹迷必到。兩大蟹宴同場競艷，今季食蟹盛事不容錯過！

蟹膏飽滿鹽焗香濃 銅鑼灣利景酒店時令蟹宴

踏入奄仔蟹當造季節，別錯過這場時令蟹宴！銅鑼灣利景酒店陳家廚房誠意呈獻時令蟹宴，主打每位賓客尊享原隻古法鹽焗奄仔蟹，保證所有賓客都能完整品嚐鮮甜蟹肉和濃郁蟹膏。精選當季最肥美的奄仔蟹，經古法慢火鹽焗後的鹹香讓蟹味更突出，是愛蟹之人的季節限定享受。

陳家廚房推出季節限定時令蟹宴，以古法鹽焗方式炮製奄仔蟹，配搭多款精緻中式佳餚，讓賓客與親朋好友共享一席豐盛時令滋味。奄仔蟹向來以蟹膏豐腴、肉質鮮甜見稱。陳家廚房嚴選時令奄仔蟹，體形適中、蟹膏

飽滿，以傳統鹽焗手法烹調，透過鹽香帶出蟹肉鮮味，同時鎖住蟹膏濃郁香氣，最能凸顯奄仔蟹的膏滿肉甜。每位賓客可獨立享用原隻奄仔蟹，品嚐完整風味，蟹鉗的彈牙、蟹身的鮮甜與蟹膏的濃郁，都讓人一試難忘。

時令蟹宴由多款招牌及精緻菜式組成，從前菜、熱葷、湯羹至甜品一應俱全，包括糟滷花雕醉鮑魚、滷水牛腩、金沙炸魚皮、焦糖鳳梨咕嚕肉、竹笙花膠瑤柱羹、古法鹽焗奄仔蟹、上湯蒜子浸時蔬、陳家炒飯及薑茶湯丸。九道菜式皆由大廚精心設計，融合傳統風味與新派創意，適合家庭聚餐、朋友相聚及商務宴請。席位及供應數量有限，歡迎即日起預訂（最少四位起預訂），盡情品嚐當造蟹香。



■滷水牛腩

陳家廚房時令蟹宴

日期 即日起至9月30日

主打 古法鹽焗奄仔蟹，每位一隻

四位用價錢 2,888元（另收加一服務費）

預訂要求 最少四位起，需最少3日前預訂

蟹香盛宴 啖啖滿足



自陶源酒家率先推出任食大閘蟹放題以來，一直引起全城食客熱烈迴響。今年強勢回歸，除延續往年廣受好評的任食大閘蟹外，更重磅加推四大新品，將鮮味層次推向極致，勢必再度成為今季蟹宴矚目焦點！

今年震撼登場的新品「太雕卜卜蜆煲」，精選陳年太雕酒精心調製醇香甘甜味。濃郁酒香與海洋鮮氣隨蒸汽噴湧而出，蜆肉充分吸收太雕酒的醇厚與湯底精華，一口咬下，甘甜酒汁瞬間爆漿，暖胃提鮮，為霸氣蟹宴揭開最精彩的美味序幕！更令人驚喜的是，每位客人更可免費盡享「特盛三式」各一份，以及「太雕卜卜蜆煲」！特盛三式包括：磯煮鮑魚、蟹粉年糕及瓊樓玉宇。每道菜式分量十足，交織出層次分明的絕妙滋味，一次過完美俘虜你的味蕾！

放題任食大閘蟹可選口

味：清蒸、太雕蒸、油鹽焗及花雕熟醉；精選江蘇優質大閘蟹，膏滿肉肥，蟹黃金黃濃郁。清蒸大閘蟹以最原汁原味的清蒸手法，鎖住蟹的天然鮮甜。蒸時加入薑片與紫蘇葉，有效去寒增香，讓蟹肉更清爽嫩滑。太雕蒸大閘蟹選用陳年太雕酒蒸煮，酒香緩緩滲入蟹身，蟹肉與蟹膏同時染上醇厚酒香，入口甘香鮮嫩，層次分明。油鹽焗大閘蟹，先將大閘蟹煎至七成熟，再以優質海鹽炒熱至約130°C，中細火慢焗。逼出蟹的油香，既保留鮮甜，更大幅提升蟹膏濃郁香味。鮮艷橙紅外殼沾滿鹽粒，入口微鹹帶鮮，肉質滑嫩、蟹黃鮮香，別有一番風味。花雕熟醉蟹以花雕酒為底，加入各種香料煮滾後放涼，連同蒸熟大閘蟹密封冷藏24小時。拆開後蟹黃金黃油亮、滿溢豐腴，入口鮮味細膩、綿密濃郁，花雕陳香醉入蟹肉，鮮甜與酒香層層交織。

四大新品震撼登場
陶源酒家大閘蟹放題

2小時任食大閘蟹放題

售價 成人星期一至四528元/位

成人星期五、六、日及假期588元/位

小童可享七折（身高1.4米或以下）

*每位客人需收茶芥及原價加一服務費

供應時間 下午12:00至18:00

晚上18:00至22:00



■糟滷花雕醉鮑魚



■太雕蒸大閘蟹