

秋季一到，海鮮當造，兩大酒店邀你搶「鮮」爽嘆！香港柏寧酒店 PLAYT 自助餐聯乘本地老字號「安記海味」推出「極品鮑魚·珍味重聚自助餐」，任食6頭鮑魚、海參、生蠔、花膠等矜貴海味，更有挑戰味蕾的叉燒鮑魚意大利雪糕；而香港萬麗海景酒店的 Food Studio 則呈獻「鮮」聲奪人青口自助盛薈，時令荷蘭青口搭配龍蝦、海膽、魚子醬、和牛四大滋味亮點，讓食客一次過嘗盡海陸珍饈。

搶鮮爽嘆 高質海鮮 Buffet

極品鮑魚·珍味重聚自助餐

任食安記六頭鮑

即日起至9月30日，香港柏寧酒店 PLAYT 自助餐與本地老字號「安記海味」攜手合作，推出「極品鮑魚·珍味重聚自助餐」。是次合作將頂級海味融入現代的自助餐體驗，客人可以細味傳統海味菜式，同時品嚐創新的味道。

PLAYT 團隊精選多款高品質海味，透過不同烹調手法，將海味的鮮味充分釋放。重點推薦菜式包括蟹粉鮑魚兩面黃（每位乙客）、古法蝦子柚皮（午餐）、安記紅燒6頭鮑魚配花寸菇及鴨掌（晚餐），完美鎖住極品海味精華。賓客亦可品嚐腿蓉海參

濃湯蒸蛋白（晚餐）及蜜瓜螺頭花膠爵士湯（晚餐）等，暖胃滋潤，適合秋日享用。

焦點甜品叉燒鮑魚蜜糖意大利雪糕，以安記零食鮑魚系列中剛推出的全新味道「港式叉燒味一口鮑魚小食」作靈感，帶微微焦糖香的蜜糖雪糕內混合了鮑魚粒，配搭出乎意料的美味，讓人愈吃愈滋味。另一款桃膠玫瑰荔枝慕絲撻，散發玫瑰香氣，滋補養顏，勢必成為女士至愛。

此外，PLAYT 自助餐亦提供多款海鮮珍饈及環球佳餚，包括新鮮生蠔（晚餐）、龍蝦（晚餐）、壽司、刺身、泰式生蝦等，款式眾多，讓賓客大飽口福。自助餐分為早午餐、午餐與晚餐三個時段，成人458元起，兒童308元起，於網上預訂可在原價基礎上享七六折優惠，另需按自助餐原價加收10%服務費。



■安記紅燒6頭鮑魚配花寸菇及鴨掌



■叉燒鮑魚蜜糖意大利雪糕

「鮮」聲奪人青口自助盛薈

時令青口與甘甜海膽

香港萬麗海景酒店的 Food Studio 迎來首個周年里程碑，值此周年慶之際，Food Studio 由即日起至10月15日呈獻「鮮」聲奪人青口自助盛薈，以鮮甜豐腴的時令荷蘭青口美饌奏響周年慶典序曲，細說過去一年來的精彩旅程。從鮮甜海產到精緻佳餚，每一款任嘗珍饈皆凝聚着廚師團隊對匠藝的熱誠，誠邀大家在豐盛滋味之中，一同開啟更精彩的美食篇章。

飽滿鮮嫩的時令荷蘭青口以各式風情在鍋中綻放鮮味，搭配四大滋味亮點——龍蝦的鮮、海膽的甘、魚子醬的奢，以及和牛的香，交織出層次豐富的

味覺享受，展開一場匯聚海陸珍饈的海岸「滋」旅。重點推薦菜式包括新鮮蒸焗龍蝦（晚餐）、青口海膽茶碗蒸（午餐）、海膽魚子醬紫菜塔可（晚餐）、烤和牛，精湛的廚藝與奢華的食材相得益彰，帶來舌尖上的極致享受，令人回味無窮。

主食方面，有青口燴飯和青口意大利粉，甜點則有士多啤梨巴斯克芝士蛋糕、紅豆抹茶牛油蛋糕、柚子林明頓蛋糕、蜜糖香梨杯、法式瑪德蓮、開心果泡芙、焗朱古力撻，為這場青口盛薈甜蜜收尾。食客還能夠無限暢飲橙汁、汽水、咖啡及茶，晚餐另供應精選啤酒。

為慶祝首個周年里程碑，Food Studio 更特別同步呈獻周年限定驚喜禮遇，凡於萬麗網上商店預定「鮮」聲奪人青口自助餐，可享高達六五折優惠，成人321元起，3-11歲小童193.5元起。



■「鮮」聲奪人青口自助盛薈午餐陣容。



■時令荷蘭青口以各式風情在鍋中綻放鮮味。