

秋風初起正是滋補最佳時節，位於紅磡港鐵站旁的都會海逸酒店旗下的 Promenade 西餐廳，特地獻上「金秋尋珍·鮑魚花膠饗宴」自助晚餐，以頂級海味珍饈為本，將花膠與鮑魚的千變萬化演繹得淋漓盡致；此外，餐廳的自助晚餐亦有不同美食包括環球海鮮，現場無限供應雪花蟹腳、波士頓龍蝦及新鮮刺身等，加上時令手作美點、即製梳乎厘及 MÖVENPICK 雪糕，讓各位食得招積的老饕在秋日補一補！

秋日進補 珍饈饗宴

■沙薑花膠鮑魚
滑雞煲飽肚又暖身。



香港瑞吉酒店 The Drawing Room 大堂酒廊攜手韓國護膚品牌雪花秀，呈獻期間限定「菁典月映下午茶」。作為人參護膚專家，品牌憑逾60年對人參的專研，解鎖肌膚長壽年輕的奧秘。酒店廚藝團隊匠心將渾然煥活永恒奢華的理念，轉化為秋日下午茶體驗，把大自然的修復力量融入美饌，賓客可透過招牌桌邊餐車挑選心儀鹹點及甜點，以優雅儀式感展開一趟感官煥活饗宴。

嘆下午茶乘機護膚

人參雞湯凍補一補

下午茶鹹點系列承襲傳統韻致，以養顏元素綻放秋日溫潤美學。焦點之作重塑韓國經典滋補人參雞湯，將濃郁的人參雞湯凍、杞子與香脆米餅凝練成一口和諧細緻滋味小點。龍蝦尾以嫩煮方式呈現，澆上馥郁人參糖漿、香甜杏脯果凍，並輕點番茄蛋黃醬，金黃色澤完美映照秋日金輝。另外，凡享用菁典月映下午茶的賓客可獲贈雪花秀菁典臻秀系列三件體驗套裝（價值1,097元），包含菁典臻秀面霜5毫升、菁典臻秀精華8毫升、菁典臻秀眼霜5毫升，讓賓客於家中延續美膚旅程（數量有限送完即止）。期間限定的菁典月映下午茶供應至11月15日，每日下午2時30分至5時30分供應。

■菁典月映下午茶為食客編織一場高雅奢華的品味之旅。

西餐廳今季焦點之作，首推「五鼎海味高湯鍋」，以慢火熬煉的鯊魚骨湯為魂，匯聚乾貝、花膠、鮑魚、螺片四珍，膠質濃郁，鮮甜交織，湯色金潤，每一口都是海洋的深情厚意，是初秋暖入心脾的至尊滋補之選。另有香氣撲鼻，惹味非凡的「沙薑花膠鮑魚滑雞煲」；融合法式優雅、口感細緻的「馬賽花膠魚湯龍蝦泡沫杯」。另一必食之選「蠔皇花膠鮑魚燴扁意粉」，是奢華的中西合璧佳餚，將滋補軟糯的花膠與鮮嫩鮑魚融入煙韌的扁意粉中。意粉均勻裹上濃郁鮮甜的蠔皇醬汁，呈獻極致的雙重鮮味饗宴。

匠心之作滋補養生

主廚亦精心準備了幾道匠心之作——「香煎鴨肝配百香果醬」，脂香細膩、馥郁優雅；「姬松茸海螺燉雞湯」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。最重要是，現場無限供應的環球海鮮刺身與秋季養生甜品。海鮮愛好者絕不容錯過極致鮮味的海洋盛饗——肥美飽滿的冰鎮熟龍蝦、肉厚飽滿的雪花蟹腳、爽甜凍熱蝦、翡翠螺及藍青口等琳琅滿目，每一口都將海洋的鮮活精華呈現。同場亦奉上多款刺身，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，層層鮮味在舌尖上綻放，彷彿瞬間被海風溫柔包圍。

手作美點誘甜品控

大家亦可品嚐頂級手作甜品，主廚準備了「紅桑子雜莓忌廉蛋糕」，幼滑細膩的忌廉散發着濃郁奶香，配上輕盈鬆軟的海綿蛋糕，

■紅桑子雜莓忌
廉蛋糕散着濃
郁奶香。



■西餐廳營業多年經常提供優惠折扣。



■蠔皇花膠鮑魚燴扁意粉，中西合璧具創意。

