



■大口享用美味牛扒，肉食控狂喜。

■Flat Iron Steak 主打各式牛扒。

Flat Iron Steak IFC 享用乾式熟成 M9 和牛

人氣平鐵牛扒餐廳 Flat Iron Steak IFC 分店將於 10 月 1 日國慶當晚舉辦煙花饗宴，坐擁維港最前排席位，以美酒佳餚近距離觀賞絢麗璀璨的煙花匯演。數量有限的靠窗觀景席套餐（2,400 元/兩位）可坐在指定窗邊位置，近距離捕捉煙花綻放的瞬間。晚宴前菜由三文魚他他配烤法包及奢華魚子醬寶率先登場，惹味開胃；隨後附上清爽的田園沙律。主菜可點被選為「世界最佳牛扒」的乾式熟成 Jack's Creek M9 和牛西冷扒（550 克）配薯條、乾式熟成 Jack's Creek M9 和牛肉眼扒（550 克）配薯條，或濃郁芝香的忌廉龍蝦意粉，各有滋味，令人食指大動。最後以精緻的朱古力慕斯撻配士多啤梨為完美結尾，酸甜交織，極具儀式感。另食客可選於大廳的歡樂氛圍中同樂，常規席位套餐（1,176 元/兩位）同樣提供三文魚他他配烤法包、田園沙律，主菜可選 550 克 Jack's Creek M9 和牛西冷配薯條或忌廉龍蝦意粉，同以朱古力慕斯撻配士多啤梨作結。

海港城國慶煙花觀賞活動 加碼《敦煌：溯光行》選段世界首演

同場加映

海港城特別於 10 月 1 日國慶煙花匯演之際，開放海運大廈露天停車場舉行煙花觀賞活動，即日起至 9 月 30 日在 Klook 預定「煙花匯演入場券」，還可享每張 150 元的早鳥優惠價（原價 300 元）。

此外，海港城還將攜手香港芭蕾舞團（港芭）於當晚 7 時在海運觀點舉行「港芭舞躍維港」戶外表演，節目包括《閃耀香港—火鍋華爾滋》及世界首演選段亮相的《敦煌：溯光行》，「翩」織一場非凡的芭蕾舞藝術盛宴。即日起至 10 月 1 日可以早鳥優惠價每張 400 元購買入場券（原價 600 元）。觀眾可在海港城海運觀點專屬觀賞區近距離欣賞港芭演出，並享用 3 款精緻美點及 1 杯特調飲品，同時飽覽國慶煙花匯演。



■《閃耀香港—火鍋華爾滋》芭蕾舞表演。



■10月1日晚將舉行「港芭舞躍維港」戶外表演。

國慶煙花美饌襯托

國慶煙花匯演將於 10 月 1 日晚上 8 時正舉行，不少餐廳都推出限定煙花晚宴，讓賓客在美酒佳餚中迎接盛事。Flat Iron Steak IFC 分店以 Jack's Creek M9 和牛西冷扒及靠窗席為主打；Terrace Boulud 自帶露台觀景位，以精緻法餐營造浪漫氛圍；唯港薈大堂餐廳 GREEN 則通過西伯利亞鱒魚子醬、生蠔等打造矜貴的四道菜晚餐。無論浪漫約會或親友相聚，皆可在美食與絢爛煙花中，共度難忘國慶夜。



■矜貴魚子醬

唯港薈大堂餐廳 GREEN 矜貴魚子醬生蠔鮮甜無比

唯港薈大堂餐廳 GREEN 將於 10 月 1 日精心呈獻「西伯利亞鱒魚子醬」四道菜晚餐，以西伯利亞鱒魚子醬、南澳哥芬灣太平洋生蠔、海鮮塔及澳洲牛斧頭扒等珍饈美饌，讓賓客在節慶氛圍中細味豐盛滋味。價錢方面，每位成人 1,188 元，小童（3-11 歲）788 元，另需加一服務費。享受完美食後，賓客可悠閒前往酒店 9 樓的露天位置，觀賞煙花匯演，與摯愛親朋共度精彩節慶時刻！

Terrace Boulud 精緻法餐氛圍浪漫

中環法式露台酒館 Terrace Boulud 將於 10 月 1 日呈獻國慶煙花四道菜晚



■Terrace Boulud 供應擺盤精緻的法餐與甜點。

宴。賓客可於頂樓俯瞰維多利亞港璀璨夜景，在絢麗煙花劃破夜空之際，享受極致饗宴。晚宴由精緻開胃小點揭開序幕，前菜為「波士頓龍蝦沙律配翠玉瓜薄片、法式冷燉菜配榛子」，緊接着是「香煎鵝肝配雲南松茸及無花果醬」。主菜方面，可揀選「犬牙魚配魚子醬及香檳汁」或「日本 A4 和牛配羊肚菌及波爾多紅酒汁」。甜點方面則以「黑莓慕斯芭菲搭配 Manjari 朱古力醬及佛手柑珍珠」，為晚宴畫上完美句號。國慶煙花晚宴每位 1,677 元，另需加一服務費。此外，Terrace Boulud 將於下午 6 時至晚上 10 時提供現場娛樂表演。