

■海鮮美饌包括雪花蟹腳、麵包蟹等珍貴食材。



蟹逅海洋

秋風送爽正是嘆海洋珍饈的黃金時節。九龍酒店倚窗閣推出全新主題「蟹逅海洋」自助晚餐，搜羅多款環球優質蟹品與海鮮，以精湛烹調技藝將鮮甜蟹肉與濃郁蟹膏融入冷盤及熱葷之中。與此同時，餐廳更備有一系列廣受歡迎的豐盛肉食照顧各位「食肉獸」，配上緊貼潮流的精緻甜品，為饕客送上一場豐盛又滿足的秋日味覺盛宴。

■士多啤梨和D24榴槤鬆餅（下）香氣撲鼻。

■青瓜蘋果蟹肉凍清爽又醒胃。



■番茄的天然酸甜提升蝦片層次感。



今次倚窗閣推出的自助晚餐由滿載海洋氣息的主題冷盤揭開序幕，海鮮愛好者翹首以待的雪花蟹腳、蟹膏飽滿的麵包蟹、鮮甜無比的三點蟹供應源源不絕，並伴隨多款時令海產，完美保留海鮮原汁原味。冷盤區更同步呈獻極具人氣、風味正宗且口感鮮嫩彈牙的日式磯煮有殼鮑魚。刺身方面，則備有極品北海道帶子、阿根廷紅蝦以及其他鮮甜嫩滑的魚類刺身。

冰鎮海鮮刺身精緻前菜

前菜亦備有清爽開胃的「青瓜蘋果蟹肉凍」、口感豐富的「蟹肉魚籽沙律」以及為餐前序幕增添多一份滋味的「美式軟殼蟹加州卷」，讓味蕾率先沉浸於海洋鮮美之中。作為「蟹逅海洋」自助晚餐的焦點，廚藝團隊精心設計多款熱葷，將蟹的美味多角度展現，重點推介包括北海道滋味代表之一的「北海道蟹肉蟹膏三文魚籽并」，甘香濃郁的蟹膏、多汁蟹肉與晶瑩三文魚籽滿蓋微暖醋飯，每一口都是滋味享受；傳統粵式巧手菜「迷你釀蟹蓋」、「炸蟹鉗」外脆內軟，啖啖蟹肉扎實鮮甜；更有將秋日鮮味推向極致的「大閘蟹粉撈麵」與暖胃的「鮮蟹粥」及「港式蟹肉碗仔翅」，

完美體驗蟹之精華。

「蝦」兵「蟹」將全明星陣容

與主題蟹饌相輔相成的環球海鮮陣容同樣豐富，「泰式椰香咖喱海鮮炒蟹」散發濃郁的南洋香氣，惹味開胃；「金沙虎蝦軟殼蟹」鹹香酥脆罪惡感滿滿；更有火候十足的「鱈場蟹西班牙海鮮炒飯」、香氣四溢的「鹽燒日本廣島鰻」，各款熟食海鮮菜式全部獨當一面，勢必令一眾海鮮愛好者大呼過癮。

片皮鴨鵝肝照顧食肉獸

除了海洋珍饈，九龍酒店亦體貼照顧一眾肉食愛好者味蕾，供應大量回本美食，大廚即席烹調香煎鵝肝與日本A5和牛，和牛油花均勻入口即化，配外脆內嫩的肥美鵝肝，油脂香氣於頰齒留香。「食肉獸」必食的還有大廚精心炮製的慢烤有骨肉眼扒，肉質粉嫩多汁，牛味濃郁；配搭傳統中菜菜式北京片皮鴨，鴨皮酥脆、鴨肉嫩滑，老饕肯定大滿足。

多款驚艷甜品全城熱捧

享受完美盛宴，重中之重當然是要有甜品作結。糕餅團隊特別推出全城追捧的「開心果迪拜朱古力蛋糕」，開心果的濃郁堅果香與迪拜朱古力的爽脆層次完美結合。此外，現場更有香氣撲鼻的「D24榴槤/士多啤梨鬆餅」；芝味濃郁兼精緻玲瓏的「焗迷你芝士撻」、口感酥脆的「芒果拿破崙千層酥」，以及極具視覺效果的「火焰雪山」。再加上多達9款口味的Mavenpick雪糕任君選擇，配合指定啤酒、汽水、果汁、咖啡及茶無限量暢飲，為這場「蟹逅海洋」秋日盛宴寫下完美終章。倚窗閣的「蟹逅海洋」自助晚餐供應至12月，提供3.5小時無限量任食，絕對是大家慶祝聚餐不二之選。用餐期間更免收開瓶費，讓饕客可自攜酒類於悠閒舒適的氛圍下嘗盡時令海洋。大家現於官方網上商店訂座，

更可享買一送一優惠，周日至周四，成人每位最平僅454.8元，性價比完勝各大連鎖放題店。

味力之旅

■番茄與鮮蝦帶來雙重味覺享受。



■海浪主題包裝滿滿海洋風。



■開心果迪拜朱古力蛋糕甜品控大愛。

■大大啖嘆大閘蟹粉撈麵，忘卻膽固醇超標。



番茄控
集結

嘗新口味「蝦蝦笑」

卡樂B繼「熱浪味蝦片」、「燒烤味蝦片」及「咖喱味蝦片」等掀起熱潮後，上月尾再度推出全新口味「番茄味蝦片」，將大眾至愛的香脆蝦片與清新番茄滋味完美結合，酸甜交織、鮮香並重，大小朋友也無法抗拒。新登場的「番茄味蝦片」嚴選優質食材製作，保留蝦片一貫金黃酥脆口感，同時提升鮮蝦風味層次感。番茄的天然酸甜恰到好處，巧妙中和炸物的油膩感，番

茄、鮮蝦帶來雙重味覺享受，令人回味無窮。此外，為配合全新口味，卡樂B特別採用海浪為主題包裝設計，充滿好動活力與海洋氣息，無論沙灘派對或周末野餐，「番茄味蝦片」絕對是歡聚活動的最佳零食夥伴，隨時隨地為歡樂時刻加分。卡樂B「番茄味蝦片」已在各大超市、便利店及零售店上架，各位零食控一起投入這股席捲全城的紅色酥脆熱潮，感受最強滋味衝擊！