

歷史悠久的香港半島酒店，瑞士餐廳瑞樵閣推出「風土尋味旅程——瑞士提契諾州」美酒佳餚晚宴，探索阿爾卑斯山脈與意大利文化交融的風土美味。11月是「瑞士月」，半島酒店的阿爾卑斯小木屋餐廳瑞樵閣呈獻「風土尋味旅程」(Voyage Dans Le Terroir) 時令系列的第三篇章，此系列深入探索瑞士各州的獨特風土，這次特別將視線投向南方——提契諾州 (Ticino)，可感受正宗的瑞士阿爾卑斯山風情，為一眾食客提供多重感官的互動體驗。



■瑞樵閣的木製裝飾讓人彷彿置身瑞士農舍。



■「風土尋味旅程——瑞士提契諾州」晚宴帶食客感受特色好滋味。

瑞士風味+ 地道饗宴

創立於1965年的瑞樵閣，不僅是承載三代香港情懷的聚會勝地，更是芝士火鍋與瑞克雷芝士愛好者心目中的經典地標，蒞臨賓客將進入「阿爾卑斯世界」，品味各式經典瑞士佳餚，展開一段全方位的瑞士風味之旅。提契諾州為瑞士唯一意大利語區，阿爾卑斯山景與地中海風情在此交匯，沉澱着豐富的農耕與飲食傳統。系列的限量美酒佳餚晚宴將於11月1日獨家登場，特別菜單中的精選菜式亦將在11月2日起於午餐、晚餐時段提供單點服務。整個11月，瑞樵閣將提契諾州獨特的飲食風貌帶來香港，將該州的優質食材、傳統手工藝與精選佳釀，融合於小木屋溫暖歡聚的氛圍之中。

瑞意融匯獨特文化風味

在瑞士整片國土中，提契諾州的位置獨特，其地貌從阿爾卑斯山之巔一直延伸至盧加諾湖 (Lake Lugano) 及馬焦雷湖 (Lake Maggiore) 的湖畔。當地意大利語言文化與飲食傳統，讓這個州擁有獨一無

二的氣質，明顯有別於瑞士其他區域。人工石洞、栗樹林、葡萄園，還有小規模農莊，讓當地的飲食文化依四季時令輪轉，與土地緊密扣在一起。

對瑞樵閣來說，提契諾州為瑞士菜餚帶來另一種風味視角。在這裏，佳餚在品質與工藝方面一貫講究，同時與北意大利食材以及其透顯的溫暖豐盛之味緊密相融。這種風味的碰撞，成就了這張遊走於山巒與地中海之間的菜單。

佳餚配搭美酒相得益彰

層層遞進的提契諾風土盡現佳餚之中，菜單由前菜揭開序幕，薄切小鹿肉伴巴馬臣芝士，燈籠椒醬及羅勒，佐以美酒 Silbernagl Rosé di Merlot 2023。細嫩的鹿肉與鹹香濃郁的巴馬臣芝士相得益彰，羅勒與燈籠椒更帶來一絲清新，為這個平衡阿爾卑斯食材與意式風情的菜單奠定基調。隨後登場的是忌廉南瓜濃湯伴小龍蝦及鼠尾草，配上 Brivio Bianco Rovere 2023。根莖蔬菜溫暖甘甜的土地氣息，遇上小龍蝦的鮮美肉質與香草清香，而這款由梅洛釀製的白葡萄酒 (Bianco di Merlot) 則為豐滿濃郁的湯品帶來清爽平衡。

接下來到了主菜環節則是粟米餡珍珠雞卷，鹽漬豬背脂、雞油菌及栗子蝴蝶意

粉，與 Gialdi Sassi Gros-si 2023 同步登場。鹽漬豬背脂 (Lardo di Colonnata) 以柔滑細緻的質感而備受推崇，正好呼應提契諾悠久的高山風乾熟成肉 (Salumi) 與醃製豬肉的傳統工藝。

當植根當地精選佳釀

豬背脂、雞油菌及栗子蝴蝶意粉直接彰顯該地區豐富的牧場與森林傳統，並以精緻珍珠雞卷作為餐盤上的核心主角。甜品則呈獻提契諾州的傳統甜品——Torta di Pane，傳統意大利朱古力麵包蛋糕配乾果與烘烤松子，並配以 Gialdi Merlot 2022。這道質樸的甜品展現當地家常烹調的智慧。最後，整個餐膳以咖啡、半島特選茶品及花色小點心，為盛宴畫上完美句號。餐酒配搭匯聚提契諾州釀酒文化的四種面貌，嚴選來自 Silbernagl 酒莊、Brivio 酒莊及 Gialdi 酒莊的佳釀，貫穿前菜至甜品。其中，梅洛 (Merlot) 葡萄扮演了至關重要的角色，展現其作為該州代表性葡萄品種的地位，並與提契諾的葡萄園及獨具一格的釀酒特色緊密相連。



■薄切小鹿肉伴巴馬臣芝士，燈籠椒醬及羅勒最味配美酒。



■忌廉南瓜濃湯伴小龍蝦及鼠尾草色香味俱全。

露天電子音樂節 綻放微醺魅力

萬聖節當晚身處維港新海濱，感受夜繽紛。



享譽全球的頂級龍舌蘭品牌 Don Julio 連續第二年將墨西哥亡靈節 (Día de Muertos) 帶到香港，今年進一步深化與本地文化的連結，攜手 Social Club Series 進駐《EVOKE 音樂節》，於維港之畔打造結合奢華體驗與電音浪潮的年度焦點盛會。

邊睇騷邊嘗特飲

音樂節將在10月31日萬聖節於紅磡新海濱舉行，Don Julio將整個音樂節化為品牌的獨特

舞台，以亡靈節為靈感，呈獻一場結合沉浸式藝術裝置、特調雞尾酒以及雲集國際電子音樂陣容的大型派對。

大家踏入 EVOKE 音樂節現場，三面環抱維港的海濱、背靠270度璀璨天際線，伴隨國際級電子音樂陣容與別具心思的藝術裝置，賓客可一嘗 Don Julio 與北美「50 Best Bars 2026」排名第二的墨西哥城酒吧 Bar Mauro，聯手調製的招牌特調 Jarochito De Naranja，以 Don Julio Blanco 為基底，融合明亮柑橘香氣、圓潤雪利酒與細膩氣泡，在色彩、音樂與儀式交匯的瞬間，展現亡靈節獨特的感官層次，將世界級夜生活體驗與墨西哥數百年傳統文化完美交融。

EVOKE 音樂節

日期：10月31日
地點：紅磡新海濱
時間：4pm - 10:30pm



■知名龍舌蘭品牌再將亡靈節帶到香港。