

受疫情影响，大家只可以留港消费，有人去酒店Staycation，有人去航空公司的香港飞香港航班Flycation，也有人去享用酒店自助餐，食遍不同地方的菜式，用舌尖旅行。今次我们搜罗不同香港酒店的自助餐优惠。有酒店推出低至65折的生蠔海鲜自助午餐，还有75折的鲍鱼龙虾自助晚餐，抵食之馀还可「擦餐劲」。

大公报记者 許詠妍



▲ 海鮮拼盤

九龍酒店

九龍酒店的倚窗閣推出升级版「鮑魚·龍蝦海鮮盛宴」自助晚餐，利用eShop购买更可享有75折优惠。自助晚餐有一系列以蟹入饌的菜式每晚轮流供应，包括：热情果香芒皇后蟹钳雞尾沙律杯、黑魚籽蟹肉青瓜卷、野菌蟹粉焗扇貝等，为蟹迷带来无限满足。同場的鮑魚及龍蝦滋味美食亦广受欢迎，有水晶燕窝藜麥香芒龍蝦沙律、焗味噌鮑魚、焗桑拿蝦等。甜品包括即焗朱古力咖啡古早蛋糕、即焗原味梳乎厘、北海道牛乳燉蛋白及香滑鮮製豆腐花等。

「鮑魚·龍蝦海鮮盛宴」自助晚餐價目表

星期一至四	成人 \$588；長者及小童 \$438
星期五至星期日、公眾假期及其前夕	成人 \$638；長者及小童 \$458

地址：
尖沙咀彌敦道19-21號九龍
酒店2樓倚窗閣

▲ 楓葉香橙牛油蛋糕及紅
桑子雲呢拿慕絲蛋糕

帝京酒店

帝京酒店人氣自助餐廳花月庭全新推出「寰宇Meow遊自助晚餐」，匯聚世界美食。花月庭更聯乘美妝品牌PAUL&JOE，以熱愛探索世界的貓咪為主題，由貓咪陪品嘗各地美食，亦有限定主題甜品區，以可愛的貓咪造型炮製多款精緻美味的甜品，絕對迷倒一眾貓奴！

花月庭每逢周六更加推一系列升級美饌，呈獻矜貴菜式，令本來已十分豐富的美食更目不暇給。升級美食包括凍龍蝦、麵包蟹及蜆等冰凍海鮮、各式刺身等。

「寰宇Meow遊自助晚餐」價目表

星期一至四 (17:00-20:55)	成人 \$628；小童 \$418
星期五及公眾假期前夕 (17:00-20:55)	成人 \$668；小童 \$448
星期日及公眾假期 (17:30-20:55)	成人 \$628；小童 \$418

地址：
九龍太子道西
193號帝京酒
店2樓

地址：

尖沙咀廣東道33
號皇家太平洋酒
店園景翼2樓

皇家太平洋酒店

皇家太平洋酒店柏景餐廳的自助餐中西美食都有，自助晚餐尤以一系列海鮮美饌作主打，冰鎮海鮮有鱈場蟹腳及波士頓龍蝦等。即點即烤的燒烤風味美饌也是亮點，廚師在燒烤爐上即席烤製食材，掃上特製醬汁帶出食材的鮮味及香氣，客人可

細意品嘗法式香草牛油燒波士頓龍蝦、寶雲酥羊架等。喜愛湯品的客人，還可一嘗由廚師熬製5小時的花膠日本花菇燉雞湯。

如想享有6折優惠，可以最少一天前於官網預訂自助餐並繳付全費。

環球美饌自助餐價目表

自助午餐 星期一至五	成人 \$338；長者 \$278；小童 \$238
自助晚餐 星期日至四及公眾假期	成人 \$608；小童 \$368
星期五、六及公眾假期前夕	成人 \$668；小童 \$418

酒店自助餐

啓 天 大 旅 行

大小廚房

大公報記者 許詠妍 文、圖



尖沙咀凱悅酒店

尖沙咀凱悅酒店咖啡廳的自助餐形式為即叫即煮，客人在每個食物區域揀選想要的食物後，廚師就會馬上烹煮，既新鮮又熱辣辣，就連日式的海鮮刺身都是即場切片上碟。

晚市時段客人更可享升級現煮「悅新鮮」生猛龍蝦體驗，每位客人可從4款特色烹調煮法點選所愛，並享用美國波士頓龍蝦1隻。其他無限供應的美食包括日式、西式、中式、印度美饌、精選天婦羅、燒烤、即煎鐵板燒等時令美食，以及多款自家製精選甜品等。餐廳另外提供專為兒童而設的菜譜，滿足小朋友的不同口味。

凱悅酒店咖啡廳自助餐價目表

自助午餐 星期一至五	成人 \$318；小童 \$159
星期六、日及公眾假期	成人 \$388；小童 \$194
自助晚餐 星期一至四	成人 \$638；小童 \$319
星期五至日、公眾假期及前夕	成人 \$698；小童 \$349

地址：尖沙咀河內道18號尖沙咀凱悅酒店大堂樓層



▲ 皇家太平洋酒店柏景餐廳的自助餐

(註：自助餐價錢為截稿前最新價格，如有更新，可到酒店網站查詢。)

餐廳也快閃

大公報記者 許詠妍 文、圖



▲ 主廚黃漢強（左）和活動負責人張詩賢

次的活動負責人張詩賢，喜歡中菜，亦愛吃炸雞，「之前興韓國炸雞，而我們中國都有炸雞，我同大廚聊，他就提議做『炸八塊』啦。」這道「河南炸八塊」卻既多肉汁又脆，熱辣辣食好好味！主廚黃漢強說，「我們是新鮮炸，如果是外賣的話就不好吃，即炸即食。」果然，一咬肉汁豐富。



▲ 避風塘椒鹽「鮮鯪」中的「鮮鯪」是椰子肉

地址：
中環干諾道中8號交易廣場1期4樓
402號舖

巴黎美味牛角包

簡飲擇食

簡嘉明

看過大熱網劇《艾蜜莉在巴黎》了嗎？是的是的，一個美國廿來歲的女子Emily被公司派駐花都，負責品牌行銷，不單在職場上大放異彩，更被多名俊男連番追求，應接不暇，劇情確是天方夜譚。然而，在未能出國旅遊之際，看看巴黎的靚人靚景，無疑賞心悅目。倘若仍嫌異國情調不足，邊境劇邊吃一個源自法國的牛角包又如何？

尖沙咀港鐵站J出口接連K11 Musea商場B2層的位置有一家麵包店，名「Gontran Cherrier」，是來自法國的烘焙品牌。主廚Gontran Cherrier是烘焙家族第四代傳人，也是國際知名的糕餅師。「G.C.」全球已有超過50家分店，香港店自2019年開業以來，經常大排長龍，特別是下班時間及假日，迫滿

吃中菜，不少人「無肉不歡」，素食者則愛素食中菜。最近中環開了一間全新快閃中菜廳「888」，於10月15日至12月5日營業，快閃餐廳蓋中國南北菜，同時注重素食菜式，照顧肉食及素食者的口味。此餐廳原計劃營運6個月，疫情下調整為2個月，不過其設計、布置、食物水準都不馬虎。

「888」的命名，源自中國人的吉祥數字「8」。餐廳位於中環交易廣場內，位置相當隱秘，是餐廳內的餐廳。其室內設計以中國神話的神山「蓬萊山」為出發點，以白色和金色為主打色；餐桌為長餐桌，因中國的



▲ 紫色的藍莓忌廉牛角包，美味浪漫

鬆鬆軟軟，吃下時如在品味浪漫的戀愛，與食物談情。G.C.的麵包是人手製作的，麵粉和牛油則由法國直送。全店供應50多款手工麵包，除「牛角包」外，還有「法式長麵包」、「英式鬆餅」、「丹麥酥」等，糕點也很不錯。下次到尖沙咀，不妨買些回家慢慢品嘗，邊吃邊看描寫法國生活的電影或劇集，想像自己正在塞納河畔與情人喁喁細語，享受如艾蜜莉在巴黎的美妙時光。

「鬼辣」燒賣試食記

嗜辣的你有口福了！公仔全新推出的「公仔鬼辣」精心炮製了4款即食麵及點心，包括以5級最辣為首的「公仔鬼辣赤辣肉味炒麵」、以鬼椒入餡達至4級辣度的「公仔鬼辣雞肉燒賣」及「公仔鬼辣魚肉燒賣」，以及入門版3級辣度的「公仔鬼辣香辣味增肉點心麵」，我們率先開箱為大家試辣！

燒賣是不少人「頂肚」的小吃，而公仔新出的兩款燒賣都加入了特製鬼椒粉，更配備鬼辣椒油包，為大家升「辣」。如果只是食燒賣，不能吃辣的朋友都可以食得到。加了鬼辣椒油包的話，那種先辣後麻的感覺就出來了。另外，魚肉燒賣比雞肉燒賣更有咬口，推薦！



▲ 「公仔鬼辣」炮製4款即食麵及點心