

受疫情影響，大家只可以留港消費，有人去酒店Staycation，有人去航空公司的香港飛香港航班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。今次我們搜羅不同香港酒店的自助餐優惠。有酒店推出低至65折的生蠔海鮮自助午餐，還有75折的鮑魚龍蝦自助晚餐，抵食之餘還可「擦餐勁」。

大公報記者 許詠妍



▲海鮮拼盤

地址：  
尖沙咀彌敦道19-21號九龍酒店2樓倚窗閣

## 九龍酒店

九龍酒店的倚窗閣推出升級版「鮑魚·龍蝦海鮮盛宴」自助晚餐，利用eShop購買更可享受有75折優惠。自助晚餐有一系列以蟹入饌的菜式每晚輪流供應，包括：熱情果香芒皇后蟹鉗雞尾沙律杯、黑魚籽蟹肉青瓜卷、野菌蟹粉焗扇貝等，為蟹迷帶來無限滿足。同場的鮑魚及龍蝦滋味美食亦廣受歡迎，有水晶燕窩麥香芒龍蝦沙律、焗味啫鮑魚、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

## 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



▲楓葉香橙牛油蛋糕及紅桑子雲呢拿慕絲蛋糕

地址：  
九龍太子道西193號帝京酒店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	

地址：  
尖沙咀廣東道33號皇家太平洋酒店園景翼2樓

酒店自助餐  
啓  
大  
旅行

▲凱悅酒店自助餐超多甜品供應

## 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：尖沙咀內道18號尖沙咀凱悅酒店大堂樓層



▲萬麗咖啡室供應環球美饌及具本地特色的美食

## 萬麗海景酒店

萬麗海景酒店萬麗咖啡室的自助午餐，包括任食青口等凍海鮮及各式刺身，還有西冷牛扒等熟食，亦有朱古力慕絲、紐約芝士餅、斑蘭椰子蛋糕等甜品。這裏供應源源不絕的環球美饌，並設有自選菜譜，滿足賓客的不同需要。

晚上的「鮮」味自助晚餐，更包羅各款國際美食，如魚生、壽司、生猛海鮮，各式冷、熱盤及誘人甜品等。

## 自助午餐價目表

星期一至五	成人	\$318；小童	\$198
星期六、日及公眾假期	成人	\$338；小童	\$208

地址：  
灣仔港灣道1號萬麗海景酒店閣樓

受訪者供圖

## 餐廳也快閃

大公報記者 許詠妍 文、圖

▶北京素烤填鴨



▼期間限定中菜廳「888」的布置



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，快閃餐牌涵蓋中國南北菜，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

傳統飲食文化是圍枱用膳，餐廳期望食客感受傳統聚餐的氣氛。

不少菜式為食客帶來驚喜。比如北京素烤填鴨，以經醃製的大樹菠蘿及炸脆的鮮腐竹製成，一吃幾可亂真；椰汁奶卷炸兩，則顛覆傳統鹹食炸兩，廚師利用自家製椰子米紙做成腸粉皮，食客可以加上煉奶，搖身一變變成讓人垂涎的甜品。還有避風塘椒鹽「鮮魷」，肉眼看會不知道當中的「鮮魷」是椰子肉，加上避風塘的做法，十分有風味。



◀主廚黃漢強（左）和活動負責人張詩賢

今次的活動負責人張詩賢，喜歡中菜，亦愛吃炸雞，「之前與韓國炸雞，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「鮮魷」中的「鮮魷」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，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，劇情確是天天夜譚。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，邊煲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

購買各類法式麵包的顧客。

G.C最受歡迎的產品是「牛角包」（Croissant）。「牛角包」是法式傳統食品，法國人愛用來作早點。其實「牛角包」在香港很常見，但不是太油就是太乾，一直找不到合心意的作推介。嘗過在G.C買過後，非常滿意，果然大有來頭，非同凡響。

首先，麵包的摺疊層非常細緻分明，外面酥脆焦香，內層柔軟輕盈；此外，牛油味香濃適中，全日不斷出爐，新鮮吸引；再者，除經典原味牛角包外，還有多款不同口味選擇，甜鹹俱備，如「杏仁」、「雙重朱古力」、「火腿芝士」等，每款皆焗得色澤亮麗，外形精緻，如巴黎的時尚男女一樣耀目動人。筆者格外回味近日推出的「藍莓牛角包」，剛出爐的香脆麵包上鋪了如雲朵般的紫色藍莓忌廉，忌廉中有果肉，酸酸甜甜，



▲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」、以鬼椒入饌達至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「公仔鬼辣香辣味啫味點心麵」，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