

特色海鮮自助餐 豐盛美食賀新年

一年伊始，加上農曆新年即將來臨，多間酒店在2023年特別以各種海鮮美食作主題，提供多款特色自助餐，如以鮑魚、雪花蟹和生蠔等矜貴海鮮食材打造的賀年盛宴，各款星馬泰著名豪華菜式，以及環球海鮮美食作主題的自助餐，帶你味遊世界各地的特色佳餚，以豐盛的美食迎接新的一年，祝願大家2023年繼續福氣滿滿，朝氣蓬勃！

◆文：雨文



◆全新「蠔」門蟹宴海鮮·自助晚餐

「蠔」門蟹宴新鮮有創意

今個月起，City Café呈獻全新「蠔」門蟹宴海鮮·自助晚餐，以鮑魚、雪花蟹和生蠔等矜貴海鮮食材打造賀年盛宴，推介美饌如雪花蟹、鮮蝦、生蠔香芒莎莎咯嘞、酥炸法式田螺雪花蟹肉芝士雲吞、大葉廣島蠔天婦羅、三色焗生蠔、西班牙雪花蟹海鮮飯等，每位食客更可獲贈「黃金焗釀野菌鮮鮑魚」一客。同時，餐廳亦源源供應空運到港的生蠔、雪花蟹腳、麵包蟹、藍青口及日式刺身如三文魚、金槍魚等。

當中，這個黃金焗釀野菌鮮鮑魚，大廚選用了新鮮的上等鮑魚，並採用了日式磯煮的方法，以鰹魚和昆布去浸發鮑魚至入味，然後把已炒香之野菌及預先調製之蛋黃醬鋪在鮑魚上，再放入焗爐焗至金黃。焗製後之鮑魚最後放上金箔點綴，令菜式變得金碧輝煌，矜貴之餘亦充滿節日氣氛。而酥炸法式田螺雪花蟹肉芝士雲吞，大廚首先以薑蔥等材料將田螺肉炒香，加入雪花蟹肉和忌廉芝士製成餡料包在雲吞內，再炸成金黃色。炸雲吞外皮香脆，田螺和雪花蟹肉餡料則既鮮味亦富口感，菜式搭配新鮮有創意。

至於海膽蟹子焗大蝦，大廚先將大蝦焗邊煎香，並鋪上特製的海膽蟹子醬焗至金黃。經過焗製之大蝦細滑、鮮味、口感兼而有之，令人齒頰留香。三色焗生蠔，大廚選用韓國生蠔製作，款式包括煙肉焗生蠔、苜蓿焗生蠔和芝士焗生蠔，配料醬汁各具獨特風味。此外，於農曆新年期間，餐廳亦加推多款節慶美饌，如生財就手（蓮藕炆豬手）、富貴黃金蝦等。



◆三色焗生蠔



◆黃金焗釀野菌鮮鮑魚



◆遨遊星馬泰海鮮自助餐

「遨遊星馬泰」地道文化

東南亞的地道文化與美食各具特色，一直備受港人熱捧。今個月起，九龍酒店倚閣閣行政總廚邱偉權搜羅各款星馬泰著名豪華菜式，讓食客以味遨遊東南亞！當中，推介如泰式酸辣汁生蝦及帶子，以秘製泰式酸辣汁帶出新鮮生蝦及帶子的鮮味；泰式酸辣火山排骨，將焗煮後的排骨巧疊成震撼的火山狀，再淋上以排骨和香料調製而成的醬汁，惹味而開胃。

來自馬來西亞的參巴醬燒魔鬼魚，將辣椒、蒜頭等材料炒至稠醬

狀再調味後製成的參巴醬塗滿魔鬼魚塊烤製而成，此法能帶出魚肉內的清香與鮮味，同時去除魚腥；星洲蛋黃麥皮蝦，新鮮彈牙的虎蝦加上鹹蛋黃及燕麥炸至金黃色，配合辣椒等調味讓這道菜式香口美味。

星馬泰菜式有泰式香芒麥龍蝦沙律、叻沙醬粉蒸扇貝、星加坡海鮮叻沙湯麵、肉骨茶等，款式眾多。此外，各款矜貴冰鎮海鮮如加拿大雪花蟹腳、大蝦、智利藍青口及新鮮至極的肥美生蠔，海鮮迷超滿足！當然，還有食客最愛的燒帶



◆泰式酸辣汁生蝦帶子



◆叻沙醬粉蒸扇貝



◆泰式香芒麥龍蝦沙律

骨牛肉、香煎鴨肝等回本菜式。最後，還有清新誘人的星馬泰系列甜品，如斑蘭椰汁西米糕、斑蘭雪芳蛋糕、香芒椰汁糯米飯和泰式珍多冰等。



◆「海鮮饗宴」自助餐

「海鮮饗宴」品種國際化

踏入2023年第一炮，位於佐敦的普慶餐廳（The Astor）推出全新「海鮮饗宴」自助餐，以環球海鮮美食作主題，提供超過二百款特色佳餚。而且，於1月22日至29日農曆新年期間，自助餐更提供限定賀年菜式，與大家一起喜迎兔年。當中，焦點是大受食客歡迎的招牌海鮮冷盤，多款新鮮海鮮如生蠔、波士頓龍蝦、虎蝦、翡翠螺、麵包蟹及青口等於不同時段無限量供應。

還有多款海鮮菜式以不同手法烹調，如啖啖鮮味的炭燒波士頓龍蝦、惹味香口的黑胡椒辣蟹煲、具東南亞風情的參巴醬烤魚、日式吉列炸蠔壽司、海膽手卷等超

過五十款供選擇；另有一系列特色海鮮菜式如酸菜浸鮮魚、潮州方魚肉碎蠔仔泡飯、芫荽辣椒焗虎蝦等，讓海鮮迷盡情大快朵頤！

論環球佳餚，不得不提港人最愛的日本菜，自助餐特設壽司專區，刺身每天由日本直送，還有天婦羅專區和日式串燒專區，由廚師現場炮製不同的日式美食。甜品部分同樣精選來自各國具代表性的甜點，分別有蘇格蘭的威士忌維多利亞蛋糕、日式抹茶柚子蛋糕、泰式奶茶慕絲杯、澳洲的林明頓蛋糕、意式芒果芝士蛋糕、奧地利經典朱古力蛋糕等，帶你味遊世界各地的特色甜點。

餐桌禮儀

在自助餐（Buffet）上，如果想要吃飽吃好，那麼在具體取用菜餚時，就一定要首先了解合理的取菜順序，然後循序漸進。按照常識，取菜時標準的先後順序，依次應當是：冷菜、湯、熱菜、點心、甜品和水果。因此，在取菜時，最好先在全場轉上一圈，了解一下情況，然後再去取菜。

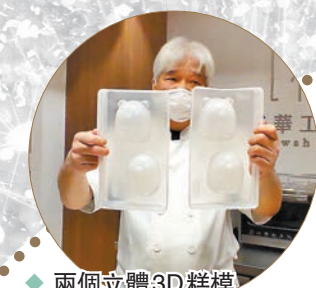
因此，吃自助餐，第一次勿拿過多食物；吃第二盤時，要另換新盤子使用。排隊取菜時，嘴裏不宜咀嚼食物，並禮讓熟悉之長輩或女性優先取菜。實際上，在

就餐取食物時，由於用餐者往往成群結隊而來，故大家都必須自覺地維護公共秩序，講究先來後到，排隊選用食物，不允許亂擠、亂搶、亂加隊，更不允許不排隊。

取菜前，先要準備好一隻食盤，輪到自己取菜時，應以公用的餐具將食物裝入自己的食盤之內，然後應迅速離去，切勿在眾多的食物面前猶豫再三，讓身後之人久等，更不應該在取菜時挑揀，甚至直接下手或以自己的餐具取菜。在享用自助餐時，多吃是允許的，而浪費食物則絕對不允許，盡量以「少取」為原則，量力而為，以免浪費食物。

同期加映 採、攝：雨文

奇華工作坊限定課堂 共享新春下廚之樂



◆兩個立體3D糕模

說到春節，當然少不了琳琅滿目的賀年食品，賀年糕點的皇牌一定是年糕和蘿蔔糕，兩者各有擁護，工作坊一次滿足兩個願望。在「角落小夥伴斑蘭及椰汁糖年糕 | 極上珠姐 XO 醬臘味蘿蔔糕」課堂中，學員可以親手製作「3D白熊造型椰汁年糕」、「3D企鵝」造型斑蘭年糕及「極上珠姐 XO 醬臘味蘿蔔糕」，趣致可愛的角落小夥伴必能讓你春節歡樂滿滿！

課堂提供印有淘氣的「企鵝？」及害羞怕生的「白熊」立體3D糕模，並由專業導師教授，學員會親身參與整個製作過程，包括拌粉、食材處理、入模等。製作完成後，先把超級「卡哇伊」的「企鵝？」及「白熊」造型年糕打卡上傳社交網站，回家與至親良朋共同品嚐親手製作的糕點，會「吃得滋味過好年」，笑聲朗朗滿角落！

課堂設有成人班及親子班，與闺蜜好友、或子女家人一起體驗輕鬆製作傳統賀年糕點的樂趣，齊聚工作坊歡度迎「金兔」，共享新春下廚之樂！課程完成後，不但可以帶走「3D企鵝」造型斑蘭年糕及「3D白熊造型椰汁年糕」兩個立體3D糕模外，還附贈角落小夥伴新春限定紀念品，包括「角落小夥伴新春限定現烤卷」三個，及精美「角落小夥伴A4文件夾」、「角落小夥伴年曆卡」各一個。



◆師傅親身示範製作角落小夥伴斑蘭及椰汁糖年糕



掃碼睇片



塔羅星座

文：BENNY WONG

白羊座 21/3-19/4
抽到吊人牌的你們，這星期心裏總不是味兒，恐怕要有不如意事發生。

金牛座 20/4-20/5
財運高掛因為抽到了代表財富的女皇牌，還是女貴人呢！

雙子座 21/5-21/6
這星期會遇上好久不見的老朋友，因為魔術師牌的出現會為你帶來強勁的人緣運。

巨蟹座 22/6-22/7
這星期會為工作上的事宜而忙碌，戰車牌的出現並不簡單！

獅子座 23/7-22/8
這星期有點奔波勞碌的感覺，因為出現了命運之輪的牌，令你們有事未滿意、未滿足的情緒。

處女座 23/8-22/9
力量牌的出現往往是要說給你知努力是必須的，但同時也要有耐心。

天秤座 23/9-22/10
這星期有機會遇上生命中的貴人，他（她）絕對能帶給你重大的轉捩。

天蠍座 23/10-21/11
留意工作上的人事變動，小人往往在這時令你措手不及，因為魔鬼牌的出現。

射手座 22/11-21/12
喜歡刺激的你們，這星期絕對適合你們了，因為塔牌的出現來得真激烈。

山羊座 22/12-20/1
愛情路上滿希望，節制牌的出現令你們更守望相助、更愛惜對方。

水瓶座 21/1-19/2
做任何事情滿有希望是對的，但都要有好好的行動，不要像星星牌般只想而不做。

雙魚座 20/2-20/3
很开心這星期出現了太陽這張牌，因為它會帶給你們無限的溫暖及希望。