

俗語有云：「新年伊始，萬象更新。」趁着虎辭勝歲，兔躍新程的時節，新年氣氛漸濃，大家是時候準備好送禮或自用的賀年糕點禮品，迎接雙喜臨門的「金兔」年，同時亦可以品嚐一系列意頭十足的新春賀年菜式，在此祝大家新一年「兔」氣揚眉、大展鴻「兔」。春節將至，又是親友聚首一堂共享美食的好日子，不論堂食或外賣都可享用美味豐富賀年菜，大時大節輕輕鬆鬆增添節日氣氛！

採、攝(部分):焯羚 文:雨文



寶船玉兔慶豐年 賀年精選

迎接兔年，美味廚推出「寶船玉兔慶豐年」賀年套餐及一系列新春賀年菜式為大家慶祝新春。主打代表包羅萬有的「鮑翅七色撈起」，大連鮑魚配合素翅以及各色彩繽紛的豐富材料炮製而成，色彩鮮艷味道一流。再配上寓意金銀滿屋的「金蒜髮菜瑤柱脯」，選用日本北海道瑤柱配優質夏髮菜，加上簡單家常節瓜以及廚師精心炸香的金蒜子，製成節瓜釀瑤柱的玉環瑤柱，金玉

滿堂好意頭。其他菜式包括滋補燉湯「仙翁米瑤柱蝦頭燉雞湯」、「黃金年糕龍躉球」等，有如寶船般寓意一帆風順，富貴亨通。



金銀滿屋「金蒜髮菜瑤柱脯」

新春薈萃 海鮮饗宴自助餐

無柱式設計的Silverbox宴會廳於喜氣洋洋的1月將舉行8場「新春薈萃海鮮饗宴自助餐」星級活動，賓客除了可品嚐由酒店屢獲殊榮的星級廚師 Danny (行政總廚何偉誠)、行政副總廚溫祖維、中菜師傅馮細富、環亞美食主廚李淑光、泰國主廚Jack Pinkkang師傅等攜手炮製的賀歲佳餚之外，更可一邊欣賞由同樣獲獎無數的14歲「功夫小子」黃柏迪小朋友所表演的精彩功夫環節。屆時，現場更會奉上以35吋大圓盤盛載的新加坡傳統魚生撈起，食客將被邀請到大圓盤把食材撈起，寓意新一年順心如意、風生水起。撈起的繽紛色彩象徵燦爛的好兆頭，各款食材均由師



35吋新加坡傳統魚生撈起

傅人手切絲並帶有吉祥寓意，「魚」帶「年年有餘」的意思，因此三文魚刺身必不可少，還有甘筍絲、青瓜絲、花生粒及薄脆、特級麻油及酸梅醬及桔子汁。食客還可一次過品嚐一系列以優質食材炮製及富吉利意頭的粵式美饌，包括香氣四溢的富甲一方此際會(京式片皮鴨)、人參鳳鳴做八方(鮮人參貴妃水晶雞)及鴻運團圓新春樂(陳皮紅豆沙湯圓)等自助餐美食；晚餐時段更呈獻由八頭鮑魚、蹄筋、花膠、金華火腿、鹿茸菌等海鮮和肉類按先後烹煮而成的足料原盅佛開樂禪跳龍來(花膠鮑魚佛跳牆)乙客。



花膠鮑魚佛跳牆

極上珍品盆菜 盆滿鉢滿

今個新春，翡翠飲食集團再度推出極上珍品盆菜「滬式鮑魚花膠盆菜」，用上高達16款食材珍品，其中更包括花膠筒、原隻鮑魚、日本瑤柱、原條海參、金蠔、原隻蹄膀，以及膠質滿滿的豬蹄筋，還有坊間盆菜少見的滬式食材蛋餃、赤膠耳、百頁結等。



滬式鮑魚花膠盆菜

一粥麵亦推出新春「鮑魚聚寶盆」套餐，豐腴的盆菜內容，重點在於寓意七星報喜的7款珍貴食材，包括鮮甜飽滿的十頭鮑魚、甘香撲鼻的北海道宗谷瑤柱、濃郁海鮮滋味的韓國蠔蝦、啖啖肉的肥厚花菇、軟嫩的法國鴨掌及新鮮彈牙的原隻大蝦，更有半隻皮薄油少、肉質嫩滑的貴妃雞，用料豐富。

而中式點心菜館「飲茶 YUM CHA」今年為大家推出期間限定供應的極品原隻鮑魚花膠盆菜，以10多款食材拼砌而成，足料豐盛又美味。



極品原隻鮑魚花膠盆菜



鮑魚聚寶盆

美味豐富賀年菜 新春「兔」氣揚眉

莆田好食材新春套餐

莆田餐廳於新春期間推出「盆滿鉢滿鮑魚大蝦盆菜」、極具新加坡特色之「鴻運發財魚生(撈起)」，以及有多種莆田好食材的新春套餐，既可堂食也能外賣自取。當中，「鴻運發財魚生(撈起)」，以原隻南日鮑魚為主料，佐以特製酸甜醬汁，還要搭配豐富多彩的食材才算完整，如紅白蘿蔔、青紅椒、柚子肉等，每一種都有特殊的好意頭。



新春賀年盆菜 12人份



新春賀年盆菜 2人份

莆田的新春「撈起」可隨時外賣自取回家。新春年飯，用一道「撈起」開場，最有熱鬧氣氛。同時，餐廳還推出兩組新春套餐，分別為「吉祥套餐」，以及附帶盆菜的「鴻運套餐」。一如既往圍繞「好食材」主題，涵蓋多道莆田招牌菜，包括白玉菇 XO 醬帶子，以及在新春佳節寓意平安吉祥的媽祖平安麵，根據不同風味搭配精彩紛呈的口感。新春套餐有2至10人套餐供



鹹香黃花蟹是海港城分店的特色菜。

選擇，既可堂食也能外賣自取。莆田盆菜好，滿盆都是寶。盆菜的精髓是「和味」，莆田「盆滿鉢滿鮑魚大蝦盆菜」將12種好食材分別經過煎、炸、燒、煮、燜、滷等烹調手法，層層裝盆而成，葷素搭配，各種食材的味道相互滲透，融合，百味交集，形成一種和諧、深入悠長的美味！其盆菜以來自四海八方的好食材為主角，包括莆田南日島的原隻八頭大鮑魚、莆田哆頭村的鯉乾、原粒日本80頭大瑤柱、遼參、髮菜、大蝦、魚鱗、花菇等，並加入別具地方風味的福州魚丸和炸芋心，以老母雞、鴨掌、豬後腿肉、蠔乾等十多種原材料熬煮成湯汁，分外入味。各種好食材以不同手法烹調後，層層有序疊放盆中，由上而下分為海鮮乾貨、肉類和蔬菜；湯汁一層層地往下滲，越吃越「和味」。莆田盆菜同時提供堂食與外賣自取。自取回家後，將整鍋盆菜放於爐具上加熱，稍等片刻即可品嚐。



莆田餐廳新春菜式，包括撈起及賀年盆菜，以及「吉祥套餐」如鮑魚紅燒肉等。

經典滋味糕點 步步「糕」陞

去年翡翠飲食集團首度推出足料瑤柱蘿蔔糕大獲好評，今年翡翠廚藝團隊精心巧製多款新春賀年糕點，除了瑤柱蘿蔔糕，更首度推出秘製瑤柱芋頭糕、日本沖繩黑糖糕及日本十勝紅豆糕，每款100%香港人手精製，無額外添加味精，真材實料，為大家帶來足料盛意。當中，首度推出的「秘製瑤柱芋頭糕」，嚴選香軟鬆化的原粒芋頭，配以日本元貝、油脂豐腴的生曬臘肉及臘腸，芋香四溢，充滿風味。而新出的「日本沖繩黑糖糕」精選日本沖繩黑糖，帶有濃濃的黑糖香氣，味道香濃芬香，甜度適中。米芝蓮三星食府粵菜食府唐閣亦推出三款向來備受歡迎的招牌手製賀年糕點，寓意「步步高陞」好意頭。由唐閣星級廚師以各式各樣上乘材料巧製，包括傳統臘味蘿蔔糕、經典發財年糕及臘味芋頭糕，實為送禮自用的愜意之選。



新春賀年糕點

奇華餅家在送「福虎」迎「金兔」之際推出全新蛋奶素「低糖合桃南瓜糕」，南瓜合桃營養豐富，蛋奶素年糕健康可口，金黃色澤增添喜慶，以「超級食物」及「四大堅果」之一、含豐富蛋白質的合桃，配上有「金瓜」之稱、含維生素及高纖維的南瓜製作而成。創新蛋奶素口味是關注身體健康的新年必選。「低糖合桃南瓜糕」是由自家廠房將新鮮南瓜打磨成蓉，與100%純海藻糖、木薯粉、糯米粉、椰漿等材料混合，再加入原粒優質美國合桃，味道清甜，軟糯煙韌，口感豐富。



臘味芋頭糕



低糖合桃南瓜糕



泰式咖喱炒肉蟹



河夢椰青大蜆煲

海鮮盛宴極上鮮味

麗豪酒店的八間餐廳一直為客人提供多元化的美食，除了提供粵菜、滬菜、美式意大利菜、國際自助餐及台菜外，更有不少港人相當喜愛的越泰菜式。有別於一般的越南或泰國餐廳只能品嚐單一地區美食，河夢將東南亞兩大菜系齊集於麗豪酒店，以傳統越南菜作主打配搭經典泰國菜，搜羅最優質的食材以地道烹調手法將美食呈現於客人眼前。麗豪酒店更獨享城門河畔優美景色，客人可於寫意的室外用餐區以景色作伴享用美饌，餐廳亦歡迎各位毛孩朋友到來，一同享受閒暇時刻。

作為2021及2022連續兩年 The Best of the Best MASTER CHEF 推介餐廳，其廚藝團隊致力於保留傳統菜式的特點；同時注入創新元素，推出河夢獨有菜式。在前菜中，推出越式金蒜安格斯西冷青木瓜沙

律，選用美國最高等級牛肉 US-DA Prime 西冷扒肉質幼嫩味道香濃，伴以酸甜青木瓜沙律令人食指大動。越式軟殼蟹米紙卷亦是不可或缺的佐餐美點，以越南米紙包裹著外脆內軟的酥炸軟殼蟹、新鮮生菜、酸菜、檸檬粉，配上大廚特調醬汁，口感多變富有層次。重開優惠指定菜式半價優惠為慶祝河夢重新開業，現推出指定菜式半價優惠答謝各位客人支持！於1月31日或之前惠顧河夢享用以下推介菜式可享半價優惠，優惠期及數量有限，先到先得！



越式串燒

同 期 加 映