

情人節酒店套餐當旺 伴侶共享浪漫餐宴

元宵節剛剛過去，下星期二就是情人節了，當夜幕低垂，燈光緩緩亮起，餐廳瀰漫着浪漫的氣氛。醉人的環境、觸動味蕾的佳餚，加上口感細膩的美酒，不少酒店餐廳為愛侶們獻上最難忘的情人節，推出多款不同的情人節套餐，如晚市放題、多道菜晚餐，甚至甜蜜的下午茶，讓大家在愛意洋溢的二月向另一半表達心意，留住愛情的美好時刻！不論為他或她送上甜蜜滿分的蛋糕及甜點、共晉誘人的情人節餐點，還是共度浪漫良夜，餐廳推出的餐飲，讓伴侶享受一頓浪漫餐宴，與所有天下有情人一起慶祝甜蜜節日。

◆文：雨文

「泰」浪漫晚市放題

時尚泰式概念餐廳 Amazing 於2月14日呈獻「泰」浪漫晚市放題，在甜蜜布置及氣氛下，配合餐廳的園林景致及達50呎樓底的玻璃天幕，讓您與愛侶共嘗滋味滿載的泰式晚餐。「泰」浪漫晚市放題供應約40款泰式美饌，推介包括前菜及湯類、串燒及板燒、咖喱及小炒，當中前菜及湯類如泰式鮮蝦刺身、泰式炸蝦餅、豚肉碎生菜包、辣椒膏炒青口、柚子大蝦沙律、冬蔭功、泰式蟹肉魚肚羹等；串燒及板燒如燒海中蝦、板燒羊仔鞍、沙嗲豚肉、雞肉及牛肉串、燒鮮菠蘿、燒黑豚豬頸肉等；咖喱及小炒如芭堤雅香草春雞、椰汁青咖喱蝦、泰粉絲鮮蝦球、青檸辣椒珍寶魷魚、泰式滷豬手等，更無限供應紅白酒、啤酒、汽水及多款 Movenpick 雪糕。



◆「泰」浪漫晚市放題

甜蜜二月滋味下午茶

慶祝情人節的餐飲驚喜當然不只有午餐或晚餐！Nina Patisserie 荃灣西分店特為愛侶或摯友準備「甜蜜二月下午茶」，精心設計的下午茶套餐包括造型精緻可愛的鹹點及甜點，讓味蕾和心情都甜蜜盛放！至於中環街市、黃竹坑及觀塘 I-O-N，亦要在愛意無限的甜蜜二月營造浪漫下午茶體驗。「情尋滋味下午茶」為賓客悉心搭配多款滋味美點，例如高柏火腿配黑松露忌廉芝士、鐵觀音蜜柑慕絲蛋糕等，加上溫暖窩心的英式鬆餅配士多啤梨果醬，讓有情人度過美味與打卡並重的溫馨下午。

◆甜蜜二月下午茶



浪漫四道菜晚宴

8度海逸酒店推出濃情蜜意，情人節浪漫晚餐，由酒店總廚精心打造的情人節浪漫四道菜晚宴，首先以清新的田園雜菜水牛芝士沙律配扒大蝦作為頭盤；配以酥皮黑松露焗龍蝦湯，表面焗至金黃酥脆的酥皮，誘人的黑松露香氣撲鼻，撕開酥皮之後，配搭着熱騰騰的龍蝦湯，濃郁湯汁與酥皮相互交纏，口感豐富鮮美。在主菜方面，有四款可供選擇：經典的扒肉眼扒伴時令蔬菜配黑菌汁，肉眼扒鮮嫩多汁；香濃美味的焗芝士龍蝦伴鵝肝，龍蝦肉質爽滑，鋪上芝士烤焗，配以口感細膩的鵝肝，燒至帶微微焦香，半融狀態的鵝肝香濃惹味；還有外脆鮮嫩的扒春雞配時菜野菌汁或帶有酒

五道菜情人節晚餐

今個情人節，香港尖沙咀凱悅酒店希戈餐廳助理行政總廚戴亦琦（Eric Taluy）以周大福「星旅」系列的北極星的星軌為靈感，構思精緻五道菜情人節晚餐，為愛侶們帶來窩心醉人的歐陸餐餐體驗，由2月10至14日供應。

情人節盛宴以即開康卡勒布列塔尼特選生蠔2號作頭盤，採用法國優質有機生蠔。接下來是口感幼滑的經典法式鴨肝醬，伴以酸酸甜甜的紅桑子醬及陳年意大利黑醋。接着再以清爽的沙律清一清味蕾，牛油烤波士頓龍蝦配橘子沙律香橙汁，清新怡人。

在主菜方面，可選慢煮大西洋鱈魚柳或香草美國黑安格斯牛柳，甜蜜的燭光晚餐少不了精緻的甜品作結尾，與愛侶細味奶味香濃的意大利芝士餅，質地幼滑，伴以帶有香甜果肉的草莓醬。

◆意大利芝士餅



◆情尋滋味下午茶

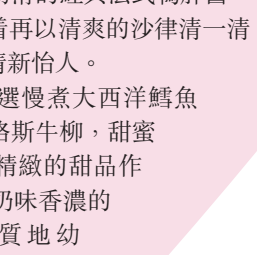


◆懷舊蝦多士

香的香煎海盲鱸伴香檳忌廉汁。甜品方面，可選擇充滿層次感的鮮莓莓朱古力慕絲蛋糕或玫瑰型的鮮芒果芝士蛋糕配草莓汁，再配以果味甜度正好的士多啤梨有氣葡萄酒及精緻的朱古力士多啤梨，讓你與摯愛度過二人世界！



◆慢煮大西洋鱈魚柳



◆黑松露牛肝菌煙肉炒意大利粉



◆懷舊蝦多士



◆懷舊蝦多士

塔羅星座

節制牌正好表示你必須從生活各種的細節裏學習同包容。

太陽牌的出現將會照耀你整個星期，日日是好日呢！

高塔這張牌不要太擔心住，因為這可能都會是一個新的轉變機會呢！

皇帝牌令你脾氣大壞，小小事情也能令你大動肝火，苦了身邊人。

女皇牌的出現，就像金星降臨在你身上照耀得財富、人緣異常順利。

隨著星星牌的出現，正好表現了你諗頭多多，從事設計的人士真是一大喜訊。

有事情重新計劃過，因為舊嘅唔去新的就不會來，這正是正義牌所帶來的啟示。

不知道點解懶惰的你今個星期突然努力激進起來，原來是隻戰車牌搞鬼呢！

飯」是在招牌菜式「敏華黯然銷魂飯」之上再加工秘製鹹蛋黃醬，其自家製作的叉燒外皮焦脆而肉質鬆化，配上精選慢醃38天的鹹蛋炮製而成的幼滑帶微沙的細膩黃金蛋黃醬，惹味香甜與濃滑鹹香交融，令人愛不惜「口」。「香菇滷肉飯」則是港人最愛的台式美食之一，餐廳在苦心鑽研及改良後帶到香港，其滷肉選取5層肥瘦相間的豬肉製成，並以秘製醬汁配搭幼嫩爽口的冬菇精心爆炒至焦糖色，再加入五香料滷煮，將肉質烹調至半融化口感，令人停不了口。

而牛雜作為香港另一地道食品，因其熬煮出來的湯汁味道濃郁，所以一直多配搭湯麵類享用。餐廳決定走出原有框架將滋味提升，選以信州味噌醬以慢火炖煮3小時熬製成濃香軟嫩的味噌牛雜，再蓋在甘香軟熟的白米飯上製成「味噌牛雜飯」，予人滿滿的幸福感。同時，餐廳亦為新店推出兩款限定菜式，分別為黑松露牛肝菌煙肉炒意大利粉以及懷舊蝦多士配日式胡麻醬，為大家帶來全新升級滋味。而懷舊蝦多士採用黃金香脆原隻蝦及厚切鬆脆多士，配上香甜清新胡麻醬，以精緻和風打造港式經典滋味。

◆採、攝：雨文

新店設計新舊交融 推「我的黃金滋味」新餐牌

同、期、加、映

近年，港式茶餐廳的地道美食各有特色，最近糅合傳統與創新的港式美饌的「敏華冰廳」亦正式登陸尖沙咀地標K11 Art Mall購物藝術館，帶來一系列主打黯然銷魂飯、潮式沙茶牛肉公仔麵、酥皮蛋撻及忌廉清鮮奶等香港經典地道美食。今次為了慶祝新店開幕，由即日起全線分店推出「我的黃金滋味」全新餐牌，當中包括黃金叉燒飯、香菇滷肉飯及味噌牛雜飯三款破格新品，另外更推出兩款新店限定菜式黑松露牛肝菌煙肉炒意大利粉以及懷舊蝦多士配日式胡麻醬，為大家帶來耳目一新的升級滋味。

新店內裝潢承襲品牌一貫的舊式香港冰室風格，就如正門特別採用了中式復古建築風格的青磚配合大量木元素營造舒適氛圍，並以鏡面牆身營造寬敞的空間感。

場內加入眾多充滿懷舊感的元素，如霓虹燈招牌、香港路牌以及刻有「尖沙咀」的懷舊郵箱，加上別具香港特色的卡位餐椅，讓顧客如穿梭時空回到上世紀七十年代的懷舊香港冰廳，享受地道經典美饌。

今次的新菜式「黃金叉燒



◆餐廳設計充滿懷舊感的元素



Benny Wong

香港著名西洋玄學家，天生一對藍瞳目，能凝視你的未來，擅長各類型西洋占卜術，超過二十年的占卜經驗，更獨創數字占卜命盤——「BT9型格」，親授之學生遍布世界各地，亦得「導師中的導師」美譽。

秘魯聖木功效 三大聖木重點你要知！

報道，確實能印證淨化之效。報道指出秘魯聖木的香氣經科學證實含有檸檬烯（Limonene）成分，可舒緩情緒及精神壓力，達至身心靈放鬆的效果。

2. 秘魯聖木功效 – 健康

除了靈性方面的治癒功效，聖木更對身體健康有實際功效。Healthline 的報道指出聖木所含有的檸檬烯（Limonene）成分，具有舒緩痛症功效，例如對關節痛、頭痛及喉嚨痛有實際的緩解效果，配合精神的壓力舒緩，可雙效舒緩痛症，令身心更舒適。

3. 秘魯聖木功效 – 淨化水晶

水晶愛好者知道聖木也具水晶淨化功效嗎？取出聖木並用刀削出少量木片，亦可使用原條聖木，放置於專用容器後點燃，再用手輕輕熄滅明火，將水晶放置於木煙上左右移動，即可達至淨化水晶能量之效，熱愛水晶的你不妨一試！

秘魯聖木英文名為 Holy Wood 或 Palo Santo，古代命名的意思為「聖徒之木」，主要產地為秘魯、厄瓜多爾等南美洲地區，聖木的生長期為40年至90年不等，樹木的生命完結後，可取用充滿油脂香氣的木條、木粉或煉製成香薰油應用於日常生活，最簡單及直接的方法，就是採用聖木的100%原木條以火點燃，薰香的樹脂香氣具有多項身心靈性的提升作用。淨化心靈、提高靈性清淨、改善健康、淨化水晶。

以下為大家逐一說明：

1. 秘魯聖木功效 – 靈性

由於秘魯聖木吸收天地能量高達90年，古代的巫師認為秘魯聖木具有神聖的淨化磁場功效。不但可淨化空間清除負能量，同時吸引正能量並具有「辟邪」之效。根據 Healthline 的