



母親節盡顯孝意

帶媽媽品嚐滋味美饌

今個星期日就是母親節了，一家人可以盡情慶祝母親節。今年，大家不妨考慮帶媽媽去吃美食，如品嚐一餐特色中菜，當中莆田母親節套餐加入啫頭蜆菜式；或到酒店品嚐特別為母親節而設計的一系列滋味頌饌及自助晚餐，與家人一同歡聚，以窩心美饌盡顯孝意，以慰勞媽媽這一年的辛勞。

◆文：雨文

莆田啫頭蜆節回歸 套餐加入啫頭蜆菜式

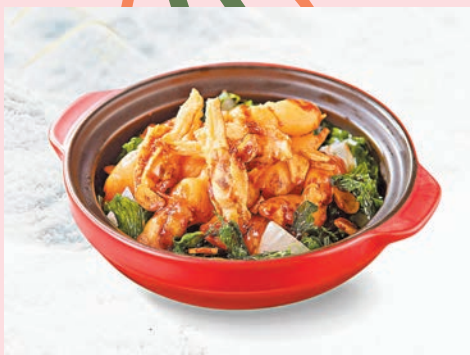
每年4至5月是莆田啫頭蜆最肥美之時節，是一年只有入夏幾個月才能吃得到的時鮮！啫頭蜆於莆田當地的黑泥灘塗裏吸收充足營養，每一隻都肥肥嫩嫩，鮮甜爆汁！炸、炒、蒸、焗、煮，多達9款之啫頭蜆菜式，道道鮮嫩肥美！當中，經典菜式如「鐵板鹽焗蜆」、新品「九層塔海蜆煲」、富莆田地道特色的「紅菇蜆湯」及「辣炒蜆子」等。適逢母親節，大廚更特意為莆田母親節套餐加入啫頭蜆菜式。

這道「鐵板鹽焗蜆」是當地的經典做法，保留了啫頭蜆的鮮美原味，花椒點綴其中，帶出獨特香氣。春夏多喝湯，「紅菇蜆湯」將山之鮮的紅菇與海之鮮的啫頭蜆共融一爐，鮮美大大升級。烹調全程就在桌邊現煮，啫頭蜆鮮活肥嫩看得見，紅菇的香氣越煮越濃。鮮紅的湯色，來源於紅菇本身營養豐富的自然色素，湯愈紅，味愈鮮！

至於新品「九層塔海蜆煲」，香氣濃郁的九層塔，加入適量的調味料，經煲燉後，讓海蜆的鮮美味道與九層塔香氣融合在一起，味道獨特。而「辣炒蜆子」不可不試，爆香的四川乾辣椒搭配傳統薑蔥蒜，帶來些許刺激的辣度，不過分濃重的醬汁薄薄地包裹著肥嫩的蜆子，一口香，一口辣，最後迎來了飽滿的鮮！



◆辣炒蜆子



◆九層塔海蜆煲



◆莆田雙親節套餐

母親節泰滋味套餐 泰式園林景致中享美食

城景國際 Amazing 薈萃時尚泰式烹調精髓，在選料、搭配及造型方面匠心獨運，菜式均由富有多年高級食府經驗之東南亞籍及泰籍大廚構思及主理，餐廳呈獻全新泰式美饌，當中包括開胃前菜、串燒系列、香濃咖喱、泰式小炒及精緻甜品等，推介美饌包括泰式生蝦刺身、星洲香茅汁炒波士頓龍蝦、芭提雅小食拼盤、大頭蝦冬蔭功、泰式煎鮮蜆仔餅及鹹蛋黃炒老虎蝦等。

為迎接母親節，Amazing於今個月起推出全新「母親節泰滋味套餐」，食客可於泰式園林景致及玻璃天幕下細意品嚐泰式風味美食，讓你與家人共度歡樂時光。凡惠顧母親節泰滋味套餐，更可享9折優惠。餐廳以園林景致設計，環境寬敞舒適，配合高樓底玻璃天幕，洋溢著大自然氣息，是讓勞苦功高的母親放鬆身心、慶祝母親節的不錯選擇！全新母親節泰滋味套餐當中，美饌包括鮮鮑魚配泰式辣汁、泰式炒波士頓龍蝦(每位半隻)、泰式蟹肉魚肚羹、泰粉絲蝴蝶蝦煲、泰式辣椒膏蜜桃炒青口、火山豚肉軟骨等。套餐除包括甜品拼盤，更包括指定紅白酒、啤酒、汽水及橙汁。

除套餐外，大家亦可散點泰菜，如泰式生蝦刺身是廣受歡迎的泰國傳統美食，



◆泰粉絲蝴蝶蝦煲

並以青檸汁、魚露、蒜蓉、辣椒、薄荷等調味料製作醬汁同吃，這道菜式通常作為前菜或開胃菜，可以搭配白飯或其他泰國料理一同享用。大頭蝦冬蔭功，大廚以大頭蝦和冬蔭功湯料為主要材料，加上椰漿、香茅、辣椒、檸檬葉等調味料，烹製出一道辣、酸、甜、香多種食味層次的菜餚。這道菜的口感鮮美，色澤美麗，喜歡嗜辣的媽媽不能錯過。

泰式煎鮮蜆仔餅，大廚先將鮮蜆仔洗淨備用，將米粉、雞蛋、椰漿及魚露等混合均勻，再加入鮮蜆仔、蔥及芽菜等，將蜆仔餅糊入鍋中以中火煎至金黃色，再搭配泰式甜辣醬享用。鹹蛋黃炒老虎蝦，大廚要將鹹蛋黃搗碎，切碎蒜頭和辣椒再放入熱炒之平底鍋起鍋，接著加入老虎蝦煮熟，最後加入鹹蛋黃繼續翻炒，灑上青蔥點綴即可。整道菜色澤金黃，老虎蝦肉質鮮嫩多汁，加上青蔥的點綴，更加美味可口。



◆大頭蝦冬蔭功



◆泰式炒波士頓龍蝦



◆泰式辣椒膏蜜桃炒青口

溫馨赤子頌母晚宴 精緻喜粵滋味慰勞母親

The Mira Hong Kong 為大家呈獻一系列滋味頌饌，如國金軒母親節——情濃愛心早午盛宴、Yamm 豐盛海鮮自助晚餐，可暢享無限供應龍蝦，令人垂涎三尺的焗蜆，嫩滑且肉汁豐富的京式皮鴨，到

WHISK 呈獻暢「響」極致品味法式日餐，展現出法式休閒生活藝術的 COCO 喜悅頌饌下午茶，都能為母親締造無與倫比的享受！

而且，由即日起至5月14日，國金軒呈獻母親節溫馨赤子頌母晚宴，大家可細味由主廚鄧浩宏師傅重新演繹的經典粵式美饌，8道母親節菜譜中有多款菜式以誘人海鮮入饌，包括蠔皇四頭湯鮑魚伴鮮翡翠、清蒸本地綠洲花尾龍躉、XO醬露筍鮮鮑鮮蝦球珊瑚蚌及虎茸菌杞子螺頭燉花膠湯等佳餚，令人再三回味！最後以甜入心扉的賀壽蟠桃為晚宴畫下完美句號！



◆情濃愛心早午盛宴



◆Yamm母親節自助晚餐



◆COCO喜悅頌饌下午茶

端午糉早鳥優惠

矜貴十全糉迎端陽

每年農曆五月初五，後人皆以划龍舟、吃糉等習俗來紀念愛國詩人屈原投江自盡。由即日起至6月21日，香港金域假日酒店龍苑中菜廳推出兩款應節糉子，與大家喜迎端陽。例如，十全鮑魚裹蒸糉，由龍苑大廚師傅選用矜貴食材，包括肉質甜美的鮑魚、滋補養顏的花膠，及上等元貝等作餡料。糯米既帶來軟綿綿口感，餡料亦煙韌而不膩，每一口都很「足料」，令人齒頰留香。每隻「十全鮑魚裹蒸糉」售價為港幣\$198，早鳥價港幣\$168，現凡

購買四隻或以上「十全鮑魚裹蒸糉」，更可免費獲贈龍苑精裝XO醬一瓶。

同時，龍苑今年亦推出全新甜素糉「十穀十勝紅豆糉」，以滿足嗜甜或素食人士。彬師傅特以優質日本十勝紅豆及十穀入饌，糉子散發濃郁香甜的豆香，每口更有十穀帶來的豐富口感，感覺都是滿滿的纖維。另外，紅豆又稱美人豆，具有美顏功效，配上營養價值極高的十穀，備有降血壓及膽固醇等功用。「十穀十勝紅豆糉」實在是健康養生之選！每隻售價為港幣\$108，早鳥價港幣\$88，早鳥價由即日起至6月11日止。



◆龍苑中菜廳端午節

禮盒裝送禮自奉皆宜

至於城景國際樂雅軒則呈獻三款自家製之禮品，分別是充滿鹹香的日本元貝豚肉糉、矜貴之選一品鮑魚雙黃金腿裹蒸糉，以及創意健康之選金粟紫米無花果甜糉，所有禮品全為真材實料無添加，同時亦推出禮品禮盒裝，為佳節送禮自奉首選。由即日起至6月11日預購任何端午禮品，尊享低至8折、額外買3送1優惠以及優惠價換購自家製XO醬1樽。這分量十足之一品鮑魚雙黃金腿裹蒸糉，用上以鮑汁燉煮的六頭鮑魚作為材料，配以糯米、鹹蛋黃、綠豆蓉、金華火腿、上等腩肉、北海道原粒

瑤柱、蝦乾及栗子等裹在一起，夾雜雜葉甘香，矜貴美味，味道鹹香而且層次分明。

而健康清新之選的金粟紫米無花果甜糉，採用「長壽水果」無花果製成。無花果營養豐富，功效包括促進消化、控制血糖、減低患上心臟病的風險。除無花果外，甘香栗子也起了畫龍點睛的作用，令禮品充滿咬口之餘味道也香甜不膩，邊品若邊品嘗更為賞心樂事。充滿鹹香的日本元貝豚肉糉，用上自家製上等五香腩肉，配以日本元貝、鹹蛋黃、金華火腿等材料秘製而成，為色、香、味俱全的足料古法鹹肉糉。

◆文：雨文

塔羅星座

文：BENNY WONG



抽到吊人牌的你們，這星期心裏總不是味兒，恐怕將要有不如意事發生。



財運高掛因為抽到了代表財富的女皇牌，還要是女貴人來的呢！



這星期會遇上好久不見的老朋友一齊聚首，因為魔術師牌的出現會為你帶來強勁的人緣運。



這星期會為工作上的事宜而忙上一整天，戰車牌的出現並不簡單呢！



這星期有點奔波勞碌的感覺，因為出現了命運之輪的牌，令你們事事未滿意、未滿足的情緒。



力量牌的出現往往是要說給你知努力是必須的，但同時都要有耐性呢。



這星期將有機會遇上生命中的貴人，他絕對能帶給你重大的轉捩點。



留意工作上的人事變動，小人往往在這時候令你措手不及，因為魔鬼牌的出現。



喜歡刺激的你們，這星期絕對合適你們了，因為塔牌的出現來得真激烈。



愛情路上滿希望，節制牌的出現更加令到你們更守望相助、更愛惜對方。



做任何事情滿有希望是對的，但都要有好好的行動力，不要像星星牌般只想而做呢。



很开心這星期出現了太陽牌，因為它會帶給你們無限的溫暖及希望。



◆樂雅軒三款自家製之禮品