

## 尊貴白蘆筍清新滋味

被譽為「皇子的蔬菜」的白蘆筍，過去是歐洲皇室貴族專享的頂級食材，需在肥沃土地中生長並避開陽光，因此產量稀少。位於尖沙咀帝苑酒店及中環國際金融中心商場的Sabatini意大利餐廳，過去亦曾推出白蘆筍菜單，深受饕客喜愛。適逢白蘆筍盛產的春季，即日起再度呈獻「白蘆筍尊貴盛宴」，綻放清新優雅的春日滋味。餐廳選用的白蘆筍為最高A級，產自德國黑森林，身形粗壯、長短一致，味道甘嫩清甜、脆口柔軟，並帶有果仁幽香。

九龍店的季節菜單以清新前菜揭開序幕，推介「水煮白蘆筍配帕爾馬火腿及蛋黃醬」，白蘆筍經水煮後保持甘嫩脆爽，與火腿的鹹香油潤交織出經典意國風情，帶來奢華而平衡的層次，是簡約卻精緻的開胃之選；另一可選擇「香煎八爪魚及帶子沙律配白蘆筍、青豆及煙燻魚籽」，八爪魚與北海道帶子鮮嫩多汁，搭配爽脆白蘆筍，展現海陸交融的優雅風味。主菜方面，有「白蘆筍意大利飯」，融匯季節限定的鮮甜精華，米粒慢火燉煮至外軟內韌，並被奶油與帕馬森芝士的香氣層層包裹，口感豐潤；「鱒魚柳配白蘆筍、意式青草苗及番紅花汁」，包含煎至外脆內嫩的鱒魚柳，與脆嫩白蘆筍相互輝映。

至於香港店則推出季節套餐及尊貴套餐，推介前菜包括「水煮白蘆筍配香煎北海道帶子、荷蘭汁及馬齒莧沙律」，將白蘆筍的優雅、北

海道帶子的鮮甜與荷蘭汁的奢華奶香融為一體，帶來層次豐富卻輕盈的味覺享受。「白蘆筍墨魚湯」以鮮活墨魚與白蘆筍慢火熬煮，口感絲滑濃郁。星級主菜有「澳洲和牛牛柳配黑松露汁及米蘭式炸白蘆筍」，頂級澳洲和牛牛柳素來是主廚得心應手之作，外焦內嫩，淋上黑松露汁更顯芳香，旁邊搭配經典米蘭式炸法處理的白蘆筍，口感金黃酥脆。主廚巧思更見於創意甜品：「白蘆筍雪糕配魚子醬、橄欖油及可可脆片」注入細膩清新的靈魂，帶有淡淡甘甜的蔬菜香氣，鹹甜、脆滑、冷熱交織，是別樹一格的饗宴壓軸之作。

如經網上訂座後再致電餐廳，可免費升級甜品，並可在甜品上寫上祝福字句。



水煮白蘆筍配香煎北海道帶子、荷蘭汁及馬齒莧沙律



澳洲和牛牛柳配黑松露汁及米蘭式炸白蘆筍



鱒魚柳配白蘆筍、意式青草苗及番紅花汁



## 櫻花芳香點綴精緻茶點

在馬哥孛羅香港酒店的馬哥孛羅咖啡廳，即日起至五月推出「春日櫻花周末下午茶自助餐」，

以櫻花芳香點綴精緻茶點，於周六、日及公眾假期供應。多款鹹甜美點融入淡雅櫻香，花香縈繞、清雅幽然，包括「櫻花石榴慕斯蛋糕」、「櫻花提米米蘇」及「櫻花草莓蛋糕」等。另備冰鎮海鮮、精選烤肉及亞洲美饌，為午後時光帶來清新愉悅的味覺享受。

和風花園·法式絮語下午茶



春日甦醒，萬物換發生機，餐桌迎來繽紛的季節盛宴。以白蘆筍、紅蝦、海膽、雅枝竹及熟成士多啤梨等春季時令食材為主角，廚師團隊巧妙演繹清新優雅的風味，將自然的鮮甜與細膩融入每一道料理。除了主菜的精緻呈現，亦有以花香點綴的茶點，讓花香與果香交織，帶來輕盈愉悅的午後時光。這場春日饗宴不僅是味蕾的享受，更是感官的療癒，邀請食客放慢步伐，細細品味季節的美好。

## 花香縈繞 春意盎然

## 細味時令 鮮饌佳餚

## 「花間春醒」 五感共鳴

今年春天，Tomacado花廚銅鑼灣店以自然初萌的瞬間為靈感，推出「花間春醒」雙人套餐。六道精緻菜序串連成春日盛宴，包括湯品、沙律、春醒前菜、主廚必選、春日精選主菜及甜品，並隨餐奉上兩杯精選飲品。花廚將春日的生機融入每一道料理，以食材展現自然之美。這些體驗匯聚於席間，輕柔喚醒沉睡已久的感官，讓食客在品味佳餚的同時，也能真切感受到大自然的療癒與美好。

暖意盎然的湯品與清新明亮的沙律，為春日之旅優雅揭幕。無論是匯聚山野精華的「花廚特式菌菇湯」，或是洋溢陽光氣息的「番茄牛肉湯」，都為整場饗宴鋪墊溫暖底色。「花廚特式蜂蜜烤南瓜沙律」天然清甜，而「嫩烤雞肉凱撒沙律」則帶來爽脆清新，宛如初春草地上閃爍的露珠，展現勃勃生機。

「春醒前菜」描繪季節的鮮明色彩。除了歷來備受喜愛的「面若桃花」麻辣田螺外，兩道嶄新之作更添驚喜——「櫻花醬脆皮黑虎蝦」入口瞬間綻放脆爽，如同早春冰裂之聲，酥脆輕盈的外衣包裹海洋鮮甜，佐以櫻花奇妙醬與番茄牛油果沙沙醬，共舞繽紛春日序曲；「酥酥三文魚配

柚子醋芝麻醬」則以細膩筆觸描摹春日層次，醬汁酸甜交替，三文魚外脆內嫩，圓融糅合多重口感。

待味蕾全然開啟，主菜將盛宴推向高潮。主廚必選「黑松露香草烤三黃雞」，糴郁草本菌香呈獻品牌經典風味。隨後登場的春日精選限定新作：「開心果慢烤牛小腿肉」經細火慢烤，肉質豐腴醇厚，與開心果酥香交融；「羊肚菌黑松露火腿燻飯」則將山野精華收於碗盞，當季菌菇與火腿鹹鮮沁入飽滿米粒，每一勺皆風味飽滿。



「花間春醒」雙人套餐



醃雅枝竹



米蘭式小牛肉



士多啤梨泡芙



馬賽風味魚蛋湯



薄切紅蝦配魚子醬及酸忌廉

## 地中海食材南法風味

引領法式蔚藍海岸餐飲潮流的Le Petite Maison (LPM)，以春回大地、萬物復甦為靈感，呈獻一系列清新、繽紛、輕盈的菜式，象徵更新與豐盛的季節，同時展現南法春日的動人風貌。餐廳坐落於中環士丹利街，一直以時尚優雅的餐飲體驗見稱。今季，餐廳選用具有代表性的地中海食材：從鮮甜紅蝦、滑嫩海膽，到清爽雅枝竹及熟成士多

啤梨，為食客帶來純粹講究的南法經典風味。

全新菜單演繹春日時令滋味，其中包括「薄切紅蝦配魚子醬及酸忌廉」，以當道紅蝦為主角，將其天然鮮甜發揮得淋漓盡致，配以魚子醬與少量酸忌廉點綴，提升層次並突顯原始風味；「馬賽風味魚蛋湯」以南法港口城市馬賽為靈感，同時向香港街頭飲食文化致敬，選用新鮮白魚，並以香草與番茄調味，味道鮮甜清新；適逢雅枝竹最鮮嫩的季節，「醃雅枝竹」經簡單

處理保留細膩甜味，為濃郁菜式帶來清爽對比。

春日氣息亦延續至主菜與甜品。「米蘭式小牛肉」選用肉質細嫩的小牛肉，外層裹上金黃鬆脆的麵包糠，內裏軟嫩多汁；「海膽檸檬意大利細麵」則以檸檬清香襯托海膽的濃郁綿滑，展現地中海沿岸的清新氣息。甜品方面，「士多啤梨泡芙」為經典泡芙注入清新優雅的變奏，在甜度與輕盈感之間取得恰到好處的平衡，為春日盛宴畫上圓滿句號。