

母親節是一年中最高興的時刻，讓我們有機會向母親表達感謝與愛意。除了鮮花與禮物，一頓精心準備的美食亦能傳遞心意，以滋味佳餚答謝母愛。陪媽媽母親節嘗餐，不僅是一場味覺的享受，更是一份陪伴的承諾。無論是豐富的自助餐、精緻的西式套餐，還是充滿家常風味的中式佳餚，都能讓母親感受到被珍惜的幸福。餐桌上的笑聲與溫暖氛圍，將成為母親節最美好的回憶。透過美食，我們不只是慶祝節日，更是用心營造一份難忘的親情時光，讓母親在這特別的一天倍感尊榮與喜悅。



「母親節念親恩餐宴」的乳豬鵝肝脆窩巴



中式滋補風味粵菜



與喜愛中菜的媽媽嘗餐，不妨到米芝蓮星級中菜廳萬豪金殿，享受高貴優雅的餐饌體驗。香港JW萬豪酒店中行政總廚鄧家濠以時令上乘食材，融合傳統與當代烹調風格，呈獻滋補養生的粵式佳餚，必定令媽媽留下深刻回憶。母親節嘗味晚餐包括松茸花膠響螺湯、上湯焗開邊龍蝦、海苔汁蒸星斑件及黃湯科甲南非吉品鮑魚等，每道菜式皆傾心盡力。

中環國金軒以高雅格調與奢華精緻著稱，致力傳承粵菜精髓並融入當代創意，展現食材的細膩風味。由5月2日至10日，餐廳特別推出八道菜「母親節念親恩餐宴」，精選包括魚子醬水晶大蝦球、沙參海玉竹燉頭花膠湯、松露醬白露荷炒星斑、鮑心鮮蝦荷葉飯、乳豬鵝肝脆窩巴，以及15年陳皮皇子乳鴿。甜點則以陳皮紅豆沙湯丸配黃金流沙包，象徵闔家團圓。

高級中菜食府唐述連續兩年榮膺《黑珍珠餐廳指南》「黑珍珠一鑽餐廳」。由5月1日至10日，廚藝總監周世韜率領團隊推出11道菜「世說·珍饈」限定套餐，選取頂級食材締造色香味俱全的饗宴。精選包括清心吉品鮑魚拼脆皮海參、珍寶蟹鉗、椰皇白蒸龍蝦、煙燻西班牙黑毛豬叉燒，以及綿綿杏汁花膠川貝燉瓜湯等珍饈，讓母親在奢華滋味中感受深情陪伴，度過難忘佳節。



「世說·珍饈」限定套餐

母親節 享溫馨時光 答謝母愛

豐盛滋養自助餐

如果媽媽喜歡多樣化的美食，母親節當天，不妨陪她盡情享用一頓豐盛的自助晚餐。城景國際City Cafe於5月呈獻「法越風情·海鮮自助晚餐」，糅合浪漫法式風韻與越南異國情調，精選多款經典美饌，包括法式田螺肉釀酥盒、香橙油封鴨腿、甜根菜煙三文魚玫瑰、軟殼蟹牛油果越南米紙卷、越式羅望子燒排骨、勃艮第紅酒燉牛肉、寶雲酥燒羊仔鞍、鮮青胡椒炒牛油蠔蝴蝶蝦等，菜式講究，風味細緻。

同時，賓客亦可無限享用多款海洋珍味，包括空運生蠔、凍蝦、雪花蟹腳及日式刺身。開放式廚房更同步升級，無限量供應即切低溫慢燒澳洲和牛、煎法國鴨肝、越南牛肉金邊粉等精選佳餚，為母親節

晚宴增添尊貴享受。

在黃竹坑I-O-N，母親節的餐桌化身為一場兼具滋養與享受的美食旅程。5月9日至10日，主廚以珍貴菌類入饌，設計多道精緻菜式，從黑松露蘑菇濃湯的暖心滋味，到蒜香牛油鮑魚煎海鱸魚的細膩配搭，層層展現菌香魅力。黑椒雞腩菇燻牛小排、瑤柱冬菇姬松茸荷葉飯，以及藥膳蟲草花靈芝菇豬肚雞煲等招牌菜式，將傳統與創意風味交織於每一口之中。同場更有充滿東南亞特色的豐盛自助餐源源奉送，締造多元而難忘的盛宴。甜蜜壓軸包括芋蓉西米焗布甸、開心果車厘子杯子蛋糕及紅桑子朱古力慕絲杯，為節日添上喜悅與感恩。

位於尖沙咀的Three on Canton亦呈獻豐盛自助晚餐。國際美饌自助午餐供應滋潤燉湯及冰鎮海鮮，同場奉上香濃惹味的奶油咖啡。



Three on Canton 豐盛自助晚餐



黃竹坑I-O-N母親節自助餐

喱雞。「鮮蟹·鮑魚自助晚宴」則由酒店大廚選取矜貴時令食材，匠心演繹經典粵菜，包括蟹肉鮑魚炒飯、薑蔥炒鮑魚及蟹肉芝士焗魚柳等，為摯愛媽媽締造回味無窮的味覺盛宴。

新派泰菜 細膩香氣

尖沙咀新派泰菜餐廳Muc Muc特別獻上「泰」溫馨母親節四人套餐，以繽紛色彩與細膩香氣，向偉大的媽媽致敬。從香氣撲鼻的泰式小食拼盤，到融合傳統與創意的主菜，每一道都展現泰式美學，喚醒味蕾與心靈的甜蜜回憶。套餐匯聚四款經典小食：紅磚豆腐、香茅雞翼、泰式蝦多士及無骨酸辣鳳爪。泰皇海鮮冬蔭功以大蝦、魷魚、青口與魚肉熬製濃郁湯底，融入南薑、香茅、檸檬葉、魚露及辣椒等十多種香料，酸辣鮮美。泰王咖喱龍蝦配薄餅，濃郁咖喱醬包裹鮮甜龍蝦，搭配金黃薄餅，香脆細膩。其他主菜包括：香茅檸檬烤筍魚，魚肉滲透清香，外焦內嫩；酸辣脆皮雞，本地三黃雞經多段火候精炸，外皮金黃酥脆，內裏嫩滑多汁；泰胡椒和牛糯米河，鑊氣十足的嫩香和牛炒糯米河，撒上泰式胡椒微辣點綴，香辣交融。



「泰」溫馨母親節四人套餐

溫馨愜意西式套餐

位於上環的Babette Social Eatery散發現代巴黎小館的熱情與親切氛圍，環境既活潑又舒適，是締造家庭回憶的理想場所。為迎接母親節，行政總廚Cedric Tsia特別推出四道菜限定餐單。頭盤方面，食客可一次品嚐兩款誘人新作：牛肉他多士選用Polmad優質牛肉，切碎後配上酸香的gribiche醬及香脆乾葱，鋪在牛油香濃的brioche多士上；另一款番茄沙律則以多汁的本地

復古番茄為主角，搭配糖漬草莓及油封番茄，清爽微甜。隨後登場的是特別為母親節準備的意式麵糰，軟糯麵糰浸泡在濃郁蒜香味噌忌廉中，再以康地芝士、檸檬及新鮮香草點綴。主菜方面，除了招牌Poulet Jaune黃酒三黃雞外，食客亦可選擇法式海鮮鍋，以新鮮蜆肉、八爪魚及澳洲鱈

魚，連同馬鈴薯及海蘆筍，在芳香番紅花醬汁中慢煮而成。最後以米布甸作結，這道經典甜品口感奢華綿密，甜度輕盈，為母親節晚宴作溫暖而令人懷念的結尾。



母親節四道菜限定餐單

輕鬆嘆盡環球美食

為讓媽媽自由選擇美食，順道作母親節遊逛，東薈城名店會雲集中、西、日、韓等多國料理，並聯同場內近30間餐飲商戶攜手推出「嘗遊滋味」美食企劃。優惠包括精選美食及飲品買一送一、指定餐飲單品半價及限定套餐等多重禮遇，讓大家在假期輕鬆以優惠價盡享各地美饌。部分人氣餐廳更於母親節提供指定優惠：在春水堂人文茶館以港幣25元享用外賣凍胚奶茶一杯；Oolaa和牛肉醬意粉買一送一；Shake Shack堂食惠顧滿港幣150元可獲贈單球自家製雲呢拿或朱古力雪糕；笑堂食惠顧指定菜式可享第二份半價。由早到晚，盡享多元美食選擇，讓母親節更添溫馨與驚喜。



近30間來自世界各地的餐飲食肆，可供母親自由選擇。

Oolaa和牛肉醬意大利粉買一送一



「花卉盛宴」雪糕蛋糕

Häagen-Dazs以「春風花語 愛意常在」推出兩款雪糕蛋糕：「馨柔花語」及「花卉盛宴」，皆以春日花園為主調，結合細緻造型與極致口感。其中「馨柔花語」更是香港專門店首款三層果香雪糕蛋糕，兼具美感與滋味。



「永恒的愛」蛋糕

甜蜜窩心 節日蛋糕

母親節將近，為母親送上一份甜蜜蛋糕，無論是寵愛媽咪的甜點胃，還是全家人溫馨共享，都是慶祝的最佳選擇。帝苑餅店推出節日限定「香芋麻糬威風蛋糕」，以淑女造型為靈感，香芋清新怡人，搭配軟糯麻糬，層次豐富，外觀優雅別致。



香芋麻糬威風蛋糕

LUCULLUS龍島則以匠藝與詩意靈感，推出限量「Amber Bloom」白桃鳳凰單層威風蛋糕及「Golden Tropics」香芒椰子斑蘭威風蛋糕。兩款皆以輕盈威風蛋糕為基底，分別融入鳳凰單層烏龍茶與斑蘭葉的天然香氣，層層疊加茶韻、果香與奶凍脆脆，象徵多層次而豐富的愛。

白桃鳳凰單層威風蛋糕