



「鴨」軸盛宴自助晚餐



掃碼睇片

### 豐盛鴨饌任嘗珍饈

自助餐提供琳琅滿目的美食，一向是慶祝特別日子的首選。不妨與爸爸和家人盡情享用新鮮海鮮、亞洲及國際佳餚，享受一頓奢華盛宴。香港萬麗海景酒店人氣自助餐廳「Food Studio」由即日起至6月30日推出全新主題美饌企劃——「鴨」軸盛宴，以一系列滋味紛呈的鴨饌呈現。若爸爸喜愛鴨料理，這個自助餐是不錯的選擇。

「Food Studio」以互動式餐飲品藝館為概念，菜單由行政總廚 Owen Panzica 及其團隊精心設計，突破傳統自助餐「以量取勝」的模式，提供鮮見於自助餐的甄選食材，並設有開放式廚房，讓食客近距離觀賞廚師即場烹調。「鴨」軸盛宴探索鴨肉於不同菜系與烹調方式中的多元可能，Owen 將其國際視野融入菜單，以鴨肉為主要食材，並秉持餐廳對可持續採購的承諾，靈活運用整隻鴨於各道菜式中，涵蓋油封、烤焗、煙燻、炆煮及燒烤等多種烹調方式，充分發揮食材潛能。

西式料理專區以經典歐洲技巧配合現代風格重新演繹鴨饌，爸爸可細味冷盤，如「煙燻鴨胸沙律配碧果仁」、「羽衣甘藍與蔓越莓」及「蜜桃無花果油封鴨腿沙律」，亦供應多款豐盛佳餚，包括「肉桂香料烤鴨胸

伴熱情果紅酒醬」、「陳年黑醋油封鴨腿」、「油封鴨腿意大利燴飯伴波特酒汁」及「香烤鴨胸蘆筍捲伴蜜桃柑橘燒汁」等。而中式料理區則結合燒味工藝與本地香料，以傳統粵式手法重新演繹多款經典菜式，如中式燒味區的「醇香滷鴨」，以及「泰式紅咖喱燴鴨」、「醬油鴨內炒飯」、「椒鹽鴨舌」及「蠔油花菇炆鴨掌」等。

於晚市時段，更設有每日輪替的即場烹調專區，逢星期一、三、五及日供應「鴨肝配片皮鴨伴夏季黑松露」，帶來層次豐富的矜貴滋味；逢星期二、四及六則呈獻牛肝菌牛油清湯浸鴨肝伴帶子、鴨胸及夏季黑松露，展現高級食材的精緻配搭。在甜品方面，以鴨為靈感打造多款甜點，包括香濃滑滑的朱古力小鴨及造型別致的鴨子主題蛋糕，另外還有超過15款甜點，滿足爸爸的嗜甜之慾。

除鴨饌主題外，餐廳同時供應多款必食招牌菜式，包括海膽魚子醬紫菜塔可、日式鰻魚鴨肝紫菜塔可、魚子醬魔鬼蛋、海膽意大利粉、日式蒜香龍蝦炒飯及人氣新鮮蒸焗龍蝦等，加上冰鎮海鮮區的麵包蟹、雪蟹腳、翡翠螺、青口、鮮蝦及蜆，以及多款時令刺身如三文魚、吞拿魚、油甘魚及帶子，全面滿足爸爸的味蕾。

鴨肝配片皮鴨伴夏季黑松露

醇香滷鴨



在今天的父親節，何不以美食作為向爸爸致敬的最佳方式？無論他喜歡細味創意自助餐，暢享環球海鮮的鮮甜滋味，偏愛新派中菜的精緻巧思，渴望奢華菜單的高級享受，或熱愛粵菜與北方美饌，都能在這特別的一天找到合適的選擇。不如舉杯嘆美酒，與家人共享一席佳餚，讓父親大快朵頤，以星級美饌孝敬偉大的爸爸，在典雅氛圍中締造溫馨回憶，共享父親節家庭饗宴，留下難忘的節日時光。



港足爸爸

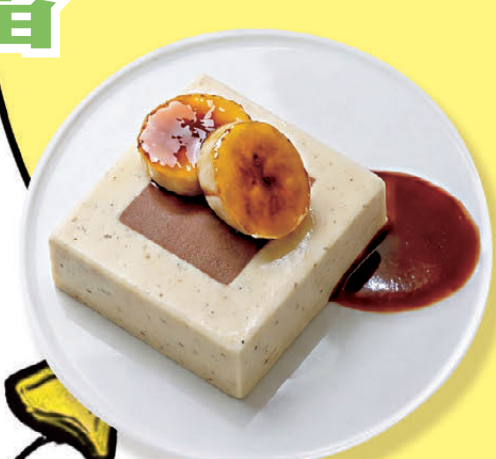
### 玩味十足節日蛋糕

每位男士心中，都住着一個永遠長不大的「Big Boy」。今年父親節，美心西餅推出「Big Boy大個佬」三大父親節蛋糕系列，共七款玩味十足的蛋糕，當中「港足爸爸」是特別聯乘中國香港足球總會推出，蛋糕外型以香港足球代表隊經典的紅色球衣為設計靈感，內層以鬆軟朱古力蛋糕夾着綿密幼

滑的朱古力慕絲與忌廉，讓爸爸們品嘗濃郁的朱古力同時回味在球場上奔跑揮灑汗水的熱血回憶。

位於香港喜來登酒店的喜餅餅店，由酒店麵包及糕點部行政總廚陳淦森師傅（Sam）匠心呈獻桂花金芒法式拿破崙。以清新果香結合細膩層次，酥脆千層酥皮層層交疊，夾着香滑忌廉、新鮮芒果與菠蘿果肉，並綴以淡雅桂花清香，為爸爸送上溫馨而體面的節日心意。

# 父親節滿足爸爸味蕾 珍饈盛宴致敬父愛



香蕉芝麻朱古力冷芭菲

### 輕鬆寫意西式晚餐

除了傳統的中菜盛宴外，若想與爸爸來一頓輕鬆寫意的西式晚餐，同樣可以吃得有心思。父親節當天，凡與爸爸於全線 simplylife、chapter 及 CENTRAL TABLE 享用晚餐，爸爸即可免費品嚐一客「香蕉芝麻朱古力冷芭菲」，飯後與爸爸一同分享，既輕盈又充滿節日儀式感。

水晶皮蛋凍



### 新派中菜旬味之藝

曾為 Elite Access 會員專屬、隱於尖沙咀 iSQUARE 的當代美饌殿堂「派舍 Penthouse」，現已正式對公眾開放。適逢父親節，「派舍」特別推出父親節午餐及晚餐，並提供散點菜式，即使過了父親節，大家仍可親身體驗其精心打造的精緻菜單，感受中國地方菜與西方烹調的融合。

廚師長陳智斌師傅特別精選多款靈魂招牌菜式，以「極致平衡」為題，引領食客在傳統與創新、東方醇香與當代美學、商務酬酢與私人雅聚之間，尋覓味覺共鳴。例如，「熟醉爆青羅氏蝦」選用體態豐滿、帶有天然亮橙色蝦膏的頂級羅氏蝦，利用精準熟化技術，成就「蝦膏初凝如凝脂、蝦肉鮮嫩剛熟」的雙重口感，主廚更將其浸潤於由足年份的12年陳釀花雕與秘製酒糟調配而成的精釀之中，演繹微醺的極致層次。「水晶皮蛋凍」將傳統皮蛋以特調酸薑水醃製，中和濃郁氣味，其核心亮點在於皮蛋保持半溏心狀態，搭配梅子粒，不僅增添酸甜層次，更與皮蛋軟糯質形成鮮明對比，為食客帶來極致開胃的味蕾新體驗。

至於「雕皇驕龍披皺紗——醉香花雕炒龍蝦球伴廣式蒸腸粉」更體現了餐廳將地道情懷與精緻料理優雅交織的精髓。主廚選取豐腴鮮美的龍蝦，先以精準火候輕走嫩油以鎖住飽滿肉汁，隨後注入由餐廳每日新鮮提煉的香濃雞油、醇厚花雕酒與秘製上湯精心熬製的頂級高湯慢火燉煮，烹調時將細滑蛋液融入芡汁中，底部還特別鋪墊吸滿精華的港式皺皮腸粉。另外，推薦的菜式還有櫻醬葱油脆皮平原雞、綠野仙蹤、桂花瑤柱炒河源米粉等，讓爸爸可依喜好自由選擇。



掃碼睇片



櫻醬葱油脆皮平原雞



雕皇驕龍披皺紗——醉香花雕炒龍蝦球伴廣式蒸腸粉

### 星級奢華粵饌菜單

香港的父親節美饌選擇可謂琳琅滿目，從家常粵菜到高級海鮮，各有特色。啟德帝盛酒店旗下粵菜餐廳「啟福樓」限時推出以六道菜極尚鮑魚菜單為主的「父親節奢華粵饌盛宴」，每位父親更可免費享用指定生啤一杯。菜式以珍貴食材配合經典粵菜手藝打造，包括醉鮑魚配海葡萄及滷心蛋、杏汁豬肺湯燉燉、南非吉品鮑魚扣鴨掌配蠔皇醬，以及升級版福建炒飯配粒粒鮑魚，盡顯奢華滋味。

同時，連續18年獲米芝蓮推薦的天寶閣中菜廳，今年由新任中菜行政總廚黃皓勳師傅呈獻父親節四人套餐，包括陳年花雕龍蝦伴陳村粉、清蒸東星斑、X.O 醬蘆筍鮮炒青邊鮑脯、竹笙虎茸菌響螺燉雞湯及花膠鮑汁薑葱撈粗麵等，為父親節留下難忘的星級回憶。



父親節奢華粵饌盛宴

### 豐富體面中菜盛宴

想為爸爸安排一頓有分量、夠體面的中菜盛宴？美心中菜旗下多間餐廳推出一系列父親節限定優惠，其中主打矜貴食材與傳統中菜風味的潮江春及潮庭，推出「滷水鵝、海斑、鮑魚宴」，九道菜式中，焦點招牌「潮州陳年鹵水獅頭鵝」，餐廳以自家製「陳年鹵水膽」烹調，材料包括小茴、八角、陳皮、桂皮、甘草、南薑等多款香料，並存放超過五年，讓鹵水香氣更見醇厚深沉。

如喜歡經典粵菜風味的爸爸，則可選擇翠園及八月花限定推出的「龍蝦、星斑、鮑魚宴」，龍蝦、星斑及鮑魚向來是中菜宴席中的體面之選，包羅了上湯加拿大龍蝦炒伊麵、翡翠玉帶珊瑚蚌、百花炸釀蟹鉗、竹笙海皇燴燕窩、原隻鮑魚扣花菇、清蒸東星斑、飄香荷葉飯等，適合一家大小圍坐共享，為平日辛勞的爸爸送一餐豐盛又窩心的節日大餐。

清蒸東星斑

