

夏日清新美饌薈萃 共譜繽紛餐桌樂章

隨着盛夏熾熱來臨，不少餐廳紛紛推出各式夏日主題美饌，其中尤以當造的榴槤最為矚目。餐桌化作繽紛舞台，匯聚東西方美食靈感。第二屆The Mira榴槤盛宴以果王的馥郁香氣揭開序幕，挑戰味蕾極限；四季菊夏祭會席套餐以精緻和風演繹，展現季節的清雅韻味；Tomacado花廚「瑰麗盛夏」限定菜單，將花卉美學融入料理，營造浪漫氛圍；而Angelini「主廚夏日風味推介晚市套餐」則以意式風情呈現清新爽口的夏日滋味，為饕客帶來細膩優雅的味蕾體驗。



「果王品鑑殿堂」即開新鮮榴槤站



掃碼睇片

地道娘惹自助餐

珍稀「盲盒」嘗味拼盤



榴槤華饗娘惹盛宴

炎炎夏日，又到榴槤飄香的季節！The Mira Hong Kong 宣布，萬眾期待的馬來西亞盛夏榴槤慶典將於本月載譽歸來。由美麗華集團策劃的全新企劃——「The Miravellous Taste of Malaysia」，將全方位展現大馬文化，並再度與馬來西亞旅遊促進局及美麗華旅遊攜手合作，為榴槤愛好者帶來更盛大的「榴槤華饗娘惹盛宴」品鑑活動。

第二屆The Mira榴槤盛宴將於7月13至15日及7月21至26日在18樓頂層宴會廳舉行，由榴槤專家搜羅逾20種當季馬來西亞果王直送酒店。無柱式宴會廳將化身為南洋宮廷盛宴，現場即開超過一噸由大馬農場36小時空運直送的樹上完熟榴槤。食客每晚可在三小時內任食至少八款當令果王，包括即開人氣貓

山王榴槤，並配合精緻的峇峇娘惹地道美饌自助餐及沉浸式主題布置，讓食客從味覺、視覺到聽覺，全方位感受馬來半島的璀璨風情。

今年盛宴特別首創珍稀「盲盒」嘗味拼盤，每位席上貴賓均可獲贈一份由榴槤專家親自策劃的拼盤，囊括五款極其珍貴的榴槤品種。除了穩坐殿堂級地位、苦甜交織的傳奇D200黑刺，以及質地綿密的D197貓山王外，另外三款驚喜品種將由專家從十種當季稀有品種中依據最佳狀態「盲選」誕生，包括近年矚目的新晉檳城品種D214松鼠王、被譽為「榴槤女王」的D198金鳳，以及罕見的D160竹腳等。

除了神秘盲盒拼盤，現場更設有「果王品鑑殿堂」即開榴槤站。所有榴槤均源自彭亨、柔佛及吉蘭丹等核心產區，遵循樹上熟自然掉落原則，並於採收後黃金36小時內直送酒店，由專家即場開殼，確保濃郁度與奶油般滑順的質地達至頂峰。在專家導引下，食客每晚可無限暢享至少八款頂級榴

槤，包括人氣貓山王、甜美細膩的D13金包、Susu牛奶，以及醇厚帶微苦餘韻的D24蘇丹、X.O榴槤及D2夢中情人等，讓愛好者一次探索多樣風味。

同時，為配襯果王的馥郁香氣，The Mira星級宴會廚藝團隊特別推出精緻的地道娘惹自助晚宴。峇峇娘惹文化融合華人傳統與馬來香料精髓，烹調工序繁複且層次細緻。宴會將供應十多款經典名菜，包括蕉葉烤烏達魚餅、酸辣醒胃的亞參酸辣魚及亞參叻沙、慢火燜煮的豆醬燜雞，以及藥材香濃的經典肉骨茶。甜品方面，現場更獻榴槤朱古力噴泉，絲滑朱古力與濃郁果香交融；糕餅團隊更創意推出榴槤麻糬、絲滑榴槤雪糕，以及色彩繽紛的傳統娘惹糕點與自助娘惹刨冰站。現場更無限供應山竹、紅毛丹及尖不甩等熱帶鮮果，平衡豐腴口感。



D24榴槤新地

限定滋味榴槤新地

盛夏時節，超人氣D24榴槤新地正式登陸全線麥當勞甜品站，更首度引入D197貓山王榴槤蓉，為大家帶來獨特濃香的味覺享受！D24榴槤新地選用由馬來西亞直送的D24真榴槤

果肉，大大果球蓉搭配幼滑香甜的雲呢拿新地，果肉與雪糕交融，呈現綿密細滑、濃郁Creamy的口感，層次豐富，餘韻悠長。榴槤控絕對不能錯過這份夏日限定的極致滋味。

瑰麗盛夏限定菜單



「瑰麗盛夏」限定菜單

盛夏來臨，玫瑰正艷。Tomacado花廚銅鑼灣店今年以玫瑰的千面人生為靈感，匠心推出「瑰麗盛夏」限定菜單，並同步呈獻夏季雙人套餐。七道精緻菜式串連起一場與玫瑰緊密扣連的感官旅程。全新「緋花羽大蝦塔塔」以薄脆蘋果片與鮮潤蝦粒鋪於酥脆脆底，細訴玫瑰初生的鋒芒；「風乾番茄水蜜桃火腿沙律」則以鹹鮮火腿邂逅蜜桃甘甜，配合風乾番茄，展現玫瑰的平衡與堅韌。

伊比利亞黑豬，火炙賦予肉質芬芳香氣，演繹玫瑰盛放的坦然；「火山和牛眼肉配沙蔥醬」在玫瑰火山薯蓉下藏著流心芝士，與鮮嫩和牛交織，展現愛與篤定。「日不落」焦糖鳳梨牛肉飯則以鳳梨甜香、牛肉餅扎實、紫菜鮮味與玫瑰香氣交融，帶來沉實厚重的滋味。尾聲以「莓好時刻」巴西莓粉優酪乳碗及「盛夏玫瑰」洛神氣泡飲收結，酸甜清爽，讓玫瑰與洛神在氣泡中相擁，流淌夏日的清冽。

「玫瑰鹽烤豬肋排」選用

夏日風味晚市套餐

位於九龍香格里拉酒店的意大利餐廳Angelini，配合酒店「夏祭」主題，由主廚志志雄匠心呈獻的全新「主廚夏日風味推介晚市套餐」，以當季食材為靈感，巧妙融合意大利經典烹調技藝與日式細膩風味，交織出清新優雅的夏日滋味，為食客打造別具格調的餐飲體驗。套餐設有四道或五道菜選擇，設計糅合經典與創意。前菜包括低溫慢煮的北海道帶子，搭配絲滑番茄Velouté及馬斯卡邦尼芝士，口感細膩柔滑；另有布拉塔芝士配日式梅漬番茄及番茄脆片，酸香清爽，與濃郁芝士相得益彰。副菜則有63°C溫泉蛋，搭配鮮

本菇、甘老蝦及濃郁龍蝦汁，鮮味突出。

主食可選和牛煙肉卡邦尼直紋通粉，濃郁順滑；或升級至海膽寬條麵，配微辣甜椒海膽醬，突顯海膽的甘甜鮮美。主菜方面，香煎海鱸魚配日本大根、枝豆及明太子，鮮味十足；或西澳和牛西冷MBS 6-7，佐以甜菜根蓉、薯仔及小青椒，肉質細嫩、風味平衡。最後以宇治抹茶奶凍作結，為整個餐單畫上清雅細膩的句號。



主廚夏日風味推介晚市套餐

冷冽宮崎牛肉配冷稻庭烏冬



刺身：金槍魚·海池魚·真鯛



掃碼睇片

懷石饗宴季節之味

踏入盛夏，尖沙咀帝苑酒店旗下的四季菊日本餐廳特別推出全新「夏祭會席套餐」，精選多款時令食材，由日籍行政總廚野田昌宏師傅以匠心技法結合懷石料理的美學，為饕客呈獻清新細膩的味蕾體驗。饗宴以繽紛前菜揭開序幕——鮮甜滑順的海膽、彈牙鮮美的車海老、濃郁細膩的魚子醬、香甜脆嫩的粟米芯、清爽的小秋葵、酸甜多汁的迷你番茄，以及清新爽口的梅素麵，色彩鮮明、口感多元，匯聚海洋與大地的氣息。

刺身展現海洋最純粹的本味，肥美油潤的金槍魚、鮮甜彈牙的牛鰻魚，以及細膩優雅的真鯛，均由師傅精準切片，風味清新。作為餐廳招牌，天婦羅自然是亮點之一：車海老炸至金黃酥脆，保留鮮甜；搭配沙追魚、蓮藕、粟米芯與青椒仔，每一口皆是清脆外衣下的原汁原味，展現夏日鮮活滋味。

煮物方面，賀茂茄子、鮮蟹肉與湯葉於細膩高湯中燉煮，充分吸收精華，滋味悠長。鐵板燒則以原隻鮑魚精心燒烤，火候恰到好處，呈現彈牙嫩度與迷人焦香，僅以簡單調味突顯天然甘甜。主食用宮崎和牛薄片，搭配絲滑稻庭烏冬，浸潤於清淡高湯中，平衡清爽彈牙與豐潤肉香。最後以精選季節甜品收結，為這場夏日懷石饗宴畫下輕盈細膩的句號。



太刀魚壽喜燒



前菜以和井蟹肉與煎豆腐、合鴨胸及蔬菜等搭配



天婦羅：車海老、沙追魚、蓮藕、粟米芯、青椒仔