

中秋佳節將至，象徵團圓美滿的盆菜向來是親友共聚、賞月歡敘的不二之選。大家樂今年中秋精心呈獻兩款節日盆菜，包括「瑤柱福袋燒味大盆菜」及「福袋燒味盆菜」。盆菜以原粒日本宗谷瑤柱、韓國特大蠔豉、上等大花菇等山珍海味入饌，配搭招牌燒味與創意配料，在傳承經典風味的同時注入新意，為每個家庭營造溫馨圓滿的中秋氛圍。

此外，為讓大友於佳節盡情大快朵頤，大家樂同時推出多款配合不同預算及用餐人數的盆菜盛宴，以兩款適合大小家庭享用的盆菜作主軸，再配搭「紅燒冬菇竹笙仿蟹柳素翅」、「臘味荷葉飯」、「富貴荷葉烤雞」等多道團圓佳餚，滿足一家大小不同口味的需求。

大家樂中秋盆菜堅持選用優質新鮮食材，每款配料均獨立烹調，確保保留食材最純粹

中秋豐盛盆菜宴

的原有風味。當中獨家選用色澤金黃、鹹香濃郁的原粒日本宗谷瑤柱，經浸發及蒸煮約70分鐘後，肉質軟糯細緻，入口無渣，堪稱乾瑤柱中的上品；韓國特大蠔豉經乾處理後鮮甜飽滿、口感結實，與其他食材互相襯托，層層提升鮮味；而上等大花菇則肉厚爽滑、渾圓飽滿，為盆菜增添濃郁菇香。此外，南美白蝦養殖於中南美洲低污染海域，蝦肉厚實鮮甜、蝦殼薄而易剝，口感爽彈，為盆菜增添豐富海鮮滋味，令整體層次更見豐富。

尋味馬灣森海饌

坐擁青馬大橋海景的挪亞方舟度假酒店豐盛閣餐廳，即日起呈獻全新中式融合菜系列「尋味馬灣森·海·饌」，由資深主廚以馬灣小島多處醉人美景及傳統風貌為靈感泉源，重現昔日馬灣名菜，並融匯中華文化精髓與嶄新元素雕琢出八道滿載漁港風情的藝萃菜式，更選用來自「挪亞有機農莊」的在地食材入饌，讓食客感受到「從農場到餐桌」的輕奢用餐體驗，在青馬大橋的絢麗景

致下，以味蕾遊歷蘊藏島嶼情懷與中式美學的藝賞療癒之旅。

八道精緻經典佳餚以馬灣的傳統菜式與周邊景致擷取靈感，並注入主廚的創新廚藝理念，同時特意配製馬灣美景的詩意菜式名稱，鮮蹤微蘊，有機迷迭香醉飽大蝦、漁灣珍萃、花膠螺頭燉雞湯、百年火侯、酒醉鹹鮮酥香海山骨、灣之艷陽、脆炸芥末蝦球蟹籽醬、幽林瑰寶、黑松露野菌炒蘆筍伴琥珀合桃、銀鱗激韻、油撥藤椒水煮鱸魚、臻味奇緣、蝦頭油蟹肉帶子炒飯及棕櫚樹影、椰皇雪蓮燉桃膠，引領食客穿梭森林與海岸，味遊小島的旖旎風光。



●尋味馬灣森·海·饌的八道菜盛宴

品嘗中秋時令佳餚 共度溫馨團圓時光

八道菜中秋晚宴

為迎接秋日佳節，以辛香惹味的正宗北方風味見稱的胡同特別呈獻三款限時餐飲體驗。其中，餐廳於9月24日至26日期間推出限定八道菜中秋晚宴，延續團圓佳節的傳統。菜單精選多款經典菜式，充分展現四川菜層次豐富的風味，從惹味辛香到清新細膩滋味，適合一家大小共享。菜單同時融入精緻點心及多道以優質食材入饌的佳餚，照顧不同年齡層賓客的口味需求。

除了胡同招牌的火焰胡椒皮鴨外，菜式還包括醬燒桂花魚，以馥郁鹹香襯托魚肉的鮮甜細嫩；以及人氣之選魚香A5和牛粒，配搭酸香蒜辣醬，滋味濃郁而富層次。晚宴最後以精緻月餅甜品作結，寓意人月兩團圓。今季限定的柑桔奶皇月餅拼雪梨慕絲，以清新香甜的柑橘花蜜入饌，搭配細膩柔滑的雪梨慕絲，為整席豐盛晚宴畫上圓滿句號，同時添上一抹淡雅清香。



●柑桔奶皇月餅拼雪梨慕絲

●醬燒桂花魚



聯乘糖水宵夜放題

如想於中秋佳節品嘗糖水宵夜，九龍香格里拉大堂酒廊將於9月25日至26日一連兩晚推出限定「月耀中秋糖水宵夜放題」，聯乘擁有逾半世紀歷史的潮州老字號品牌「陳儀興飯店」，打造一場糅合傳統潮州風味與經典港式糖水文化的120分鐘任食盛宴。食客可於皎潔月色下，一邊欣賞維港迷人夜景，一邊盡

情享用無限量供應的潮州地道美饌、懷舊糖水及即叫即製甜品，細味充滿人情味的宵夜時光。

自助餐區精選多款潮州傳統打冷及特色小菜，包括古法凍馬友魚飯、瀘水鴨舌、瀘水墨魚、潮州蠔仔粥、潮州白粥配「雜鹹」潮汕冷盤小菜、辣酒煮鮮花螺、魚露浸花甲、菜脯煎蛋、香芋蝦米炒飯、鹹菜

胡椒豬肚湯、梅汁炆豬手及豬油渣燜春菜等，呈現最地道的潮汕飲食文化。甜品愛好者亦可於月下盡情滿足味蕾。自助甜品區無限供應芝麻糊、豆腐花、栗蓉西米布甸、潮汕鴨屎香奶凍、貓山王榴槿班戟及芒果班戟等經典甜點，為宵夜時光增添甜蜜滋味。



●福果芋泥



●綠豆爽伴清心丸

中秋限時粵饌盛宴

主菜方面，楊桃伴茄汁炒大虎蝦別具巧思，以星形楊桃呼應中秋傳統星形燈籠，配搭肉質爽彈的大虎蝦，酸甜滋味交織，象徵喜慶與活力。另一亮點則是蠔皇南非吉品鮑魚，嚴選珍貴鮑魚入饌，經慢火細燉後口感軟糯入味，盡顯鮑魚的鮮美精華。粒粒分明的金沙帶子炒飯同樣令人回味，濃郁鹹蛋黃香與鮮甜帶子完美結合，海洋鮮味層次豐富。最後以經典紅豆沙湯圓甜蜜作結，寓意團圓美滿、生活富足，為整席中秋晚宴畫上圓滿句號。



●中秋團圓·粵饌盛宴