

2026年
9月27日

食通天下

編輯：吳綺雯 設計：朱勁婷

文：雨文 圖：餐廳提供



坐擁維多利亞港全景的 Flat Iron Steak ifc 分店，10月1日可點選十一煙花菜單。

法式牛扒經典套餐

由10月起，人氣平鐵牛扒餐廳 Flat Iron Steak 全線分店推出法式酒館套餐，將經典 Bistro 風味融入餐桌，帶來多款法式經典菜式。套餐糅合濃香法式黑椒汁與優質牛扒滋味，提供三道菜午餐及晚餐選擇。頭盤先以三文魚蟹肉餅配他他醬拉開序幕；套餐主角則是 300 克 Rangers Station 法式胡椒汁牛扒，牛扒裹上香濃黑胡椒煎封，鎖住豐腴肉汁，佐以白蘭地、忌廉及胡椒粒調製而成的醬汁，再配上香脆經典薯條及清新沙律。食客可按個人口味選擇軟嫩的和牛西冷扒，或加錢升級至油花分布細密均勻的和牛肉眼扒。

甜品方面，黑朱古力慕斯蛋糕以鬆軟蛋糕與絲滑朱古力慕斯層層交疊，配上忌廉及 Amarena 車厘子點綴；食客亦可加錢選擇經典法式蘋果撻，溫熱香甜的蘋果鋪於金黃酥皮之上，配以絲滑雲呢拿雪糕，為味蕾添上一抹秋日暖意。

抹秋日暖意。

同時，坐擁維多利亞港全景的 ifc 分店將於10月1日晚上舉辦煙花饗宴。食客於晚上7時至8時29分入座，須點選國慶煙花晚餐；數量有限的靠窗觀景席更可讓食客安坐窗邊指定位置，近距離捕捉煙花綻放的璀璨瞬間。晚宴前菜由三文魚他他配烤法包及奢華魚子醬蟹膏率先登場，隨後奉上清爽田園沙律。主菜可選擇被選為「世界最佳牛扒」的乾式熟成 Jack's Creek M9 和牛西冷扒（550克）配薯條、乾式熟成 Jack's Creek M9 和牛肉眼扒（550克）配薯條，或濃郁芝香的忌廉龍蝦意粉，各具滋味。最後以精緻朱古力慕斯撻配士多啤梨作結，酸甜交織，為晚宴增添滿滿儀式感。

康龍蝦意粉，各具滋味。最後以精緻朱古力慕斯撻配士多啤梨作結，酸甜交織，為晚宴增添滿滿儀式感。

維港相伴細味節慶佳餚 邊吃邊賞璀璨國慶煙花

為慶祝中華人民共和國成立77周年，10月1日維多利亞港上空將舉行璀璨奪目的煙花匯演。香港不少酒店及餐廳特別推出一系列國慶限定餐飲及煙花觀賞禮遇，道道佳餚各具特色，滋味層次豐富，引領食客展開一場精彩的味蕾探索之旅。無論是於維港海濱欣賞璀璨煙花、品嚐米芝蓮星級美饌，還是與親友共享節日盛宴，食客均可在濃厚的節慶氣氛中，感受餐廳的殷勤款待，共度精彩難忘的國慶黃金周。

限定煙花法式盛宴



魚子醬



A5和牛伴松露

位於港島香格里拉56樓的米芝蓮星級法國餐廳珀翠，將於10月1日晚上呈獻限定煙花晚宴，讓食客在維港璀璨夜色下，一邊品味星級法式佳餚，一邊欣賞維港上空絢麗綻放的國慶煙花，締造融會視覺與味覺的節慶體驗。由酒店行政總廚 Uwe Opocensky 設計的國慶限定菜單，匯聚多款珍貴時令食材入饌，包括鮮甜澳洲鮑魚、奢華魚子醬，以及挪威皇帝蟹配陶鍋燉等精緻佳餚。主菜則可選擇熟成廣東嫩鴨配香桃，或升級享用香川縣 A5 和牛伴松露，盡顯法式高級餐飲的精緻魅力。食客亦可選擇六道菜品套餐，細味珀翠招牌炭烤西班牙紅蝦等經典菜式，在醉人維港景致與璀璨煙花映照下，共度難忘的國慶之夜。



烤美國牛柳

點綴手指檸檬及甘香烏魚子，帶來耳目一新的味覺層次。

主菜呈獻「烤美國牛柳」，選用肉質軟嫩的優質牛柳，配搭香濃茄子蓉、微辣惹味的卡拉布里亞辣椒醬，爽脆醃紅洋蔥及獨特的開心果薄荷啫喱，巧妙平衡牛肉的豐腴脂香。最後以酸甜清爽的「楊枝甘露慕斯配雲呢拿雪糕」為這場節慶盛宴甜蜜作結。至於選擇「煙花慶典晚宴」的食客，更可尊享有氣葡萄酒一杯，並於晚宴期間獲安排前往酒店39樓天際宴會廳，透過偌大的落地玻璃窗，在遼闊維港景致映襯下欣賞壯麗的國慶煙花匯演，共度難忘的璀璨夜晚。

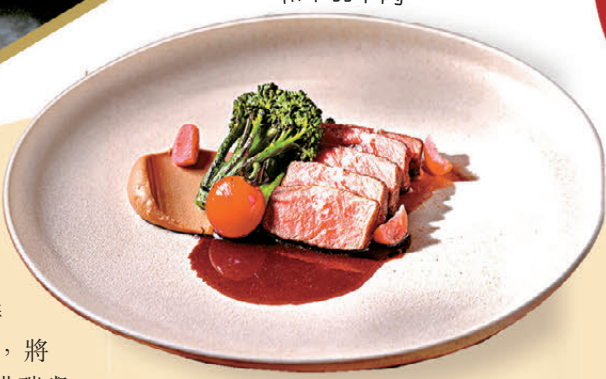
意式海洋鮮甜美饌

郁黑松露與甘香鵝肝互相交織，佐以清新微酸的柚子紅菜頭啫喱，置於酥脆酸種多士之上，在醇厚與清爽之間取得巧妙平衡；隨後登場的「珍寶蟹肉脆餅」，以飽滿鮮甜的蟹肉配搭食用蟹殼、晶瑩三文魚籽及爽脆海蘆筍，展現豐富鮮明的海洋滋味。

緊接登場的暖心湯品「法式海龍皇湯」，匯聚蜆肉、帶子、鮮蝦、大比目魚及青口等多款海鮮細意熬煮，啖啖凝聚濃郁醇厚的海鮮精華；隨後奉上「太平洋煙子蒜油扁麵」，以香蒜與辣椒引出煙子的鮮甜，再巧妙

坐落於銅鑼灣如心酒店1樓的 PARKSIDE@NINA CWB，將於10月1日推出國慶六道菜精選晚市套餐，包括「煙花慶典晚宴」及「優越套餐」。國慶六道菜精選晚市套餐由廚師團隊嚴選頂級環球食材入饌，糅合意式經典風味與當代烹調美學，呈獻別具心思的節慶盛宴。晚宴由精緻開胃前菜「松露蘑菇鵝肝慕斯多士」揭開序幕，濃

和牛羽下肉



屹立於中環天星7號碼頭上層的海畔餐廳 WATERMARK，將於10月1日呈獻「維港璀璨國慶煙花晚宴」。餐廳坐擁無敵270度維港景致，是觀賞國慶煙花匯演的絕佳前排位置，為食客帶來視覺與味覺的雙重享受。

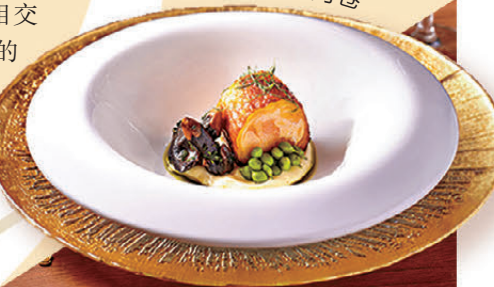
冷盤前菜「藍鰮吞拿魚他他」糅合吞拿魚的鮮美、三文魚籽在口中迸發的鹹鮮滋味，以及柚子汁與黃金紅菜頭的清新微酸，並以紫菜脆餅增添酥脆口感；另一道「伊比利亞火腿」則以甘香濃郁的火腿交織絲滑布拉塔芝士慕斯，再融入發酵士多啤梨的明亮果香及開心果碎，豐富整體味覺層次。熱盤前菜「三黃雞肉卷」選用肉質結實的三黃雞，肉汁豐腴，並糅合黑雞縱菌的獨特幽香

與防風草的甘甜；「香煎鵝肝」則外香內嫩，豐腴油脂融入法式牛油麵包，搭配煙燻蘑菇醬及微酸黑加侖子，為濃厚滋味注入清新平衡。

主菜備有兩款選擇。「深海白鱈魚」肉質雪白細嫩，伴以白、綠蘆筍及濃郁惹味的西班牙火腿辣醬泡沫，滋味層次豐富；「和牛羽下肉」油花分布均勻，肉質軟嫩多汁，佐以散發大地香氣的耶路撒冷雅枝竹及黑松露波特酒汁，盡顯奢

華滋味。壓軸登場的「開心果朱古力慕斯撻」，以濃郁堅果香氣與絲滑朱古力互相交織，配搭清新酸甜的鮮雜莓及開心果雪糕，為這場感官盛宴畫上圓滿句號。

三黃雞肉卷



開心果朱古力慕斯撻



香煎鵝肝



藍鰮吞拿魚他他

環球奢華滋味晚宴



「東瀛海鮮盛宴」自助晚餐

位於香港嘉里酒店的大灣咖啡廳，於國慶黃金周期間推出自助午餐、早午餐及晚餐七折優惠。餐廳全新呈獻主題自助晚餐「東瀛海鮮盛宴」，匯聚一系列珍貴海鮮與地道日式美饌，焦點包括升級版日式刺身壽司拼盤及任食北海道松葉蟹等滋味。至於自助午餐及早午餐，多個美食亭荟萃各國佳餚，以多元烹調手法呈獻地道風味，從蒸、炒、煮、炸等熱葷菜式，到甜品及新鮮焗製麵包，選擇豐富，滿足不同食客的味蕾。

七七折限定優惠

設於灣仔一幢三級歷史建築內的奇華茶室，洋溢濃厚懷舊氣息。食客可安坐於富有歷史韻味的三十年代長廊式陽台，一邊欣賞懷舊裝潢與擺設，一邊悠閒品嚐多款用心製作的特色菜餚，包括每日限量供應的無骨海南雞飯、懷舊焗叫化豬扒飯、大蝦多士、烤洋蔥叉燒餐包、九星連珠西多士、鮮果雪糕窩夫、懷舊雪糕紅豆冰及薑蜜蘋果龍井等，在悠然氛圍中細味香江昔日情懷。10月1日當晚，奇華茶室更推出晚市全單七折優惠，讓食客以優惠價錢享受一頓充滿懷舊情情的國慶晚餐。



大蝦多士

國慶限定快閃優惠

九龍香格里拉 Café Kool 咖啡廳全新呈獻升級版「奢華盛宴」自助餐，以逾200款環球美饌打造豐盛的餐饗體驗。為慶祝國慶77周年，咖啡廳特別推出期間限定「買二送一」優惠，食客可由即日起透過香格里拉精品店搶購優惠套票，並於10月1日至7日期間換領指定餐期的自助餐，以超值禮遇與家人好友共享琳瑯滿目的節慶美饌。



升級版「奢華盛宴」自助餐

限定買二送一優惠