

2026年
10月25日

食通天下

編輯：吳綺雯
設計：陳婉怡文：張岳悅、雨文
圖：張岳悅、雨文、餐廳提供

今個10月，萬聖節氣氛席捲全城，各大主題樂園、商場及餐飲品牌紛紛推出應節限定美食，令人未踏入10月尾已感受到濃厚的夜魅狂歡氣息。無論是香港迪士尼樂園與海洋公園精心打造的主題餐飲、尖東鬼馬市集的節日特色佳餚、朗豪坊零重力氣泡咖啡節的創意甜點與特色飲品，還是Pizza Hut及Dada Bar + Lounge推出的萬聖節限定餐單，都以南瓜、幽靈、骷髏及奇幻元素入饌，將驚喜與玩味融入味蕾體驗之中。趁着萬聖節，不妨相約親朋好友一起踏上這場「食」力十足的奇幻盛宴，在詭趣與美味交織的氛圍下，感受不一樣的節日滋味。



阿Jack怪誕大餐

怪誕城新「瘋」味

今年，阿Jack怪誕大餐重臨河景餐廳，呈獻一系列以怪誕城全新「瘋」味為靈感的邪惡美食。食客可親手調製期間限定迎賓飲品「莎莉甜心魔法特飲」、學習怪誕城的禮儀，並與阿Jack、莎莉及Oogie Boogie近距離互動。

穿梭樂園各處，大家更可結伴展開一場「惡」玩滋味探索之旅，發掘一系列萬聖節限定美食。到小鎮雪糕店品嚐插上黑魔后招牌黑色長角、配上千層酥筒的巨峰提子味軟雪糕；於戶外小食亭暢飲怪誕城夜光特飲；以及在加尼布尼燒烤享受萬聖節燒烤拼盤等邪惡滋味。大家亦可到大街餐廳參加由Coca-Cola呈獻的萬聖餐餐飽派對，將餐桌化身怪誕城實驗室手術檯，一同親手製作阿Jack骷髏頭手工批及甜品拼盤。

萬聖節的美味更延續至度假區酒店。迪士尼好萊塢酒店的藝彩廚呈獻萬聖節主題自助餐，主打造型搶眼的眼球凍湯及麻婆豆腐腦，更有多款不同角色造型的精緻甜品及蛋糕。迪士尼探索家度假酒店の芋彩餐廳及雲龍軒亦推出多款造型搞怪的萬聖節菜式，為食客帶來驚喜連連的邪「惡」滋味。



吸血雞蛋仔

餓鬼開餐港式滋味

港式萬聖節當然少不了地道滋味，「旺角有落」朗豪坊萬聖節街頭派對特別聯乘多個本地人氣品牌，將香港地道飲食文化與萬聖節玩味創意結合，打造「Only in Hong Kong」街頭「餓鬼開餐」體驗，例如林記懷舊小食的「黑芝麻糖蔥餅」。

來到4樓通天廣場，在7米巨型火星《MARS》下，商場亦呈獻全新週末企劃「TRICK or BEANS 零重力氣泡咖啡節」，將「Walk me to Mars」的宇宙想像由視覺藝術延伸至味覺體驗。例如，Hopping Turtle Coffee特別推出「血橙益力多氣泡濃縮咖啡」；Duet Cups則以三款咖啡特飲，如「番茄紅菜頭咖啡梳打」呼應太空探索概念。

小食方面，THE CAPTAIN'S船長雞蛋仔推出首創口味「吸血雞蛋仔（士多啤梨醬雞蛋仔）」，以及會場限定的「殭屍雞蛋仔（狗薑雙皮奶雞蛋仔）」及「腳都軟雞蛋仔（心太軟雞蛋仔）」；Pigman × The Doughbox限定炮製「迷你檸檬咖啡豬柳漢堡」；烘桌文化則帶來包括提拉米蘇泡芙在內的多款烘焙甜點；而香料案內所Explicit Spices則推出其皇牌港式街頭小食：「多汁豚肉燒賣」及「淨白魚肉燒賣」配特製醬料，以港式風味演繹萬聖節驚喜。

哈囉喂搞鬼美食

海洋公園哈囉喂今年不僅搞鬼，還要攻陷你的味蕾。一系列邪惡美食登場，由鹹點到甜品、由特飲到雞尾酒，款款應節。園內推出多款邪惡美食，由山下列車廣場小食車打頭陣，三款「Voodoo Boo 餓鬼套餐」包括「雞」不可失的豉油皇雞腩配肉醬粟米片、「腸」手之選的司華力腸及小香腸配肉醬粟米片，以及16吋珍寶芝士大熱狗，可自選特濃番茄肉醬或蘑菇黑松

露忌廉汁。

冰極餐廳、爐炭燒和熊貓薈呈獻「通靈拼盤」，包括燒野菌田園沙律配芝麻醬、南瓜湯配餅乾條、黑咖哩吉列豬扒飯、印度烤餅，並以竹炭朱古力慕絲和牛油曲奇作結。冰極餐廳和熊貓薈同樣推介「暴瘋眼」香濃肉丸配鮮茄扁意粉，眼球造型矚目；另有「極品鹹豬手」，以意大利風乾火腿配番茄乾火箭菜麵包及餅乾條。

食完鹹點，別忘了「甜品胃」。水都餅店、灣景餐廳、海洋冰室和爐炭燒特別帶來「Voodoo Boo 南瓜甜品」，小南瓜盛載香甜西米奶凍，適合拍照。水都餅店的「黑芝麻慌碑」，以芝麻芭菲配鮮果，芝麻味濃郁，口感軟滑。

另有多款
哈囉喂特

飲，其中「透視VDB」以紅石榴糖水加橙汁調製，酸甜開胃，倒入附送的遇冷變色紀念杯後，Voodoo Boo絕密X光片即神奇出現。好酒之人可點「VDB」雞尾酒，以蒂朵斯手工伏特加、傑克丹尼田納西州威士忌和白蘭地調製；無酒精的「煉金術」則以雪碧、檸檬片和黑加侖子汁製成，可灑上金箔糖霜點綴，施展「黃金魔法」。Voodoo Boo Night Bar同步推出「VOODOO BOO Thirsty」芬達提子綠茶梳打配愛玉，以及「VOODOO BOO 8+1」沖繩海鹽青檸果酒特調配士多啤梨魔豆，隨飲品附送萬聖節限定發光VOODOO BOO造型紀念樽。

園內指定小食亭亦準備多款美食：香煎牛肉粒配豉油皇炒麵，蜜糖火雞腿配蜜糖芥菜醬，牛肉芝士薄餅卷配香濃燒烤醬，韓式燒魷魚配自選七味粉、咖喱粉、孜然粉或蒜香粉等。甜品有「嘩鬼奶凍」仔寶，可一次品嘗芒果南瓜和牛奶兩款滋味。小食亭更供應「自作自享」受3.0」雞尾酒，以沖繩海鹽青檸果酒為基調，可配搭竹葉青、傑克丹尼威士忌或伏特加，加上自選配料，自創專屬哈囉喂特調。

造型吸睛邪惡美食
共享萬聖詭魅滋味

「極品鹹豬手」風乾火腿配餅乾條

黑魔熔岩芝心批

三色魔鬼撈

搞鬼黑魔芝魅系列

由即日起至11月1日，Pizza Hut推出期間限定「黑魔芝魅系列」，以暗黑怪趣美食陪大家狂歡。其中，造型吸睛又過癮的「黑魔熔岩芝心批」，以獨特的「多眼怪」造型設

計，再綴以紅色燒烤醬，猶如一顆顆布滿紅絲的「眼球」凝視着食客，詭趣十足又惹味非常。此外，餐廳亦推出兩款大膽破格的暗黑系小食，分別為「三色魔鬼撈（千島醬）」及「脆鬼魔薯撈（松露醬）」。前者以黑

色皮蛋味Doritos粟米脆片搭配爽口蔬菜及千島醬，帶來層次豐富的清新滋味；後者則結合金黃香脆的薯寶與香濃黑松露醬，以玩味十足的「袋裝爆料」新食法，同時衝擊視覺與味蕾，帶來別具一格的萬聖節美食體驗。

尖東搞鬼市集萬聖節美食

鬼馬市集街頭小食

萬聖節派對當然要有好食又能夠打卡的滋「魅」食品。「TST East Halloween Beats」特設鬼馬市集攤檔售賣結合本地街頭小食及萬聖節搞鬼元素的食物及特調飲品。香港人至愛的「一盅兩件」亦以全新搞蛋造型登場。

幽靈之眼及萬聖節限定雞尾酒

詭魅雞尾酒與小食

位於帝樂文娜公館的Dada Bar + Lounge將於10月27日至31日推出萬聖節限定餐飲體驗，以造型吸睛的特色雞尾酒及主題小食營造濃厚節日氣氛。其中，派對必備主題小食「幽靈之眼」以莎樂美腸、水牛芝士、黑橄欖及青椒攪製而成，趣味十足的造型吸睛亮眼。另外，兩款萬聖節限定雞尾酒亦同步登場。「The Poison Apple」以威士忌為基調，融合蘋果醋、杏仁甜酒及紅莓汁，酸甜平衡，散發神秘迷人的萬聖節氣息；「Blood Moon Rita」則以龍舌蘭酒配搭君度橙酒、石榴糖漿、青檸汁及辣椒仔調製而成，酒體層次豐富，尾韻帶有微辛辣感，靈感源自神秘的血月景象。