編輯：吳綺雯 設計：朱勁婷
文：雨文 圖：雨文、餐廳提供

黑松露入饌香氣四溢 品味冬日馥郁滋味

隨着冬日來臨，濃郁馥香的黑松露再度成為餐桌上的主角，多間人氣餐廳紛紛推出期間限定黑松露美饌，為饕客帶來層次豐富的味覺享受。當中，神燈海鮮酒家及神燈會館以招牌「黑松露玻璃燒鵝」展現黑松露與燒味的創新碰撞；鰻魚專門店「四代目菊川」則推出全新「黑松露・鰻藝」系列，將炭燒鰻魚的油香與黑松露的獨特香氣巧妙融合；而Shake Shack亦帶來意大利黑松露系列，為經典漢堡及小食注入奢華滋味。無論鍾情中菜、和食或西式快餐，都能在這個冬季品味黑松露的迷人魅力，享受一場香氣四溢的冬日盛宴。



黑鑽松露炒肉蟹、黑色版黑松露燒鵝腸粉、黑色版黑松露燒鵝生煎包及黑白鴛鴦芝麻糕

新派粵菜品鑑菜單

今個冬日，逾五十年粵菜老字號「神燈海鮮酒家」及其概念品牌「神燈會館」推出全新「得獎名菜品鑑菜單」，以榮膺「亞洲100盤」殊榮的招牌名菜「黑松露玻璃燒鵝」為核心主角，並延伸推出四款全新深色系美饌及手工點心，展現新派粵菜的多元風貌。

鎮店名菜「黑松露玻璃燒鵝」打破傳統框架，巧妙地將西方珍饈黑松露與傳統粵式明爐燒烤工藝融會貫通。這道名菜更獲大會評委迪拉高度評價，盛讚其製作工序講究、口感極致，直言這份美味帶來「會心一擊」般的震撼：「神燈的招牌燒鵝於烤製前，先以黑松露醬及皮水反覆塗抹，再放進低溫冷藏櫃風乾上色；加入黑松露後的大鵝更難掌握火候，但其如玻璃般脆薄的鵝皮表現依然出色，鵝油香氣與恰到好處的黑松露氣息更是相得益彰。」燒鵝肉質鮮嫩軟滑，充分吸收黑松露精華，脂香甘美而不覺油膩。

為配合全新主題，廚師團隊特別圍繞深色系概念，推出四道特色菜式。「黑鑽松露炒肉蟹」將西式黑松露元素與中式熱炒巧妙結合，肉質飽滿的大肉蟹於下鍋前先將蟹殼拍裂，讓濃郁黑松露醬汁在翻炒過程中充分滲透蟹肉。黑松露獨特的菌香非但沒有掩蓋蟹肉本味，反而更能襯托其鮮甜。品嘗完蟹肉後，更推薦以盤底的松露蟹汁拌白飯或伊麵享用，細味極致鮮香。



黑松露玻璃燒鵝

「黑色版黑松露燒鵝腸粉」以烏黑亮澤的腸粉皮包裹着以獨家秘製黑松露醬燒製的燒鵝肉，鎖住鵝油甘香，再配搭濃郁秘製黑松露醬，一口咬下，油潤而不膩，松露香氣層層綻放。另一道「黑色版黑松露燒鵝生煎包」則特別為招牌生煎包換上型格黑色外皮，內餡釀入鎮店名物「黑松露燒鵝」。輕輕咬開，即可感受外皮酥脆、肉汁豐盈的雙重口感，黑松露幽香與燒鵝肉汁在口中交織迸發。

甜品方面，「黑白鴛鴦芝麻糕」外形小巧精緻，黑白分明的雙層設計更添吸引力，一口大小方便優雅品嘗。黑色部分選用真材實料黑芝麻製作，綴滿芝麻碎粒；白色部分則散發清新的椰奶香氣。整體口感冰涼滑順，甜度恰到好處，在享用豐盛海鮮盛宴後，能恰如其分地清新味蕾，為整頓饗宴畫上圓滿句號。

全新漢堡奢華風味

今年，Shake Shack再度以奢華滋味點亮節慶時光。備受期待的意大利黑松露系列由即日起至明年1月13日載譽回歸，為一眾Shack Fans帶來濃郁迷人的黑松露盛宴，讓每個相聚時刻更添非凡滋味。今年回歸的意大利黑松露系列特別採用意大利黑松露油調配成Shake Shack自家製黑松露醬，口感幼滑細膩，散發層次豐富的馥郁香氣。

今年意大利黑松露系列更升級推出兩款全新漢堡，將黑松露風味推向全新層次。全新「黑松露芝士大啡菇堡」以香脆多汁的雙層流心芝士大啡菇為主角，配搭濃郁黑松露醬，演繹經典素食之選；而「黑松露芝士牛肉大啡菇堡」則首次結合招牌安格斯牛肉與香脆雙層流心芝士大啡菇，一口盡享肉香與濃郁菇香交織的豐富層次，帶來更奢華、更滿足的黑松露美食體驗。

另外，系列更首度推出兩款全新黑松露小食。全新「黑松露香脆雞粒」以外脆內嫩的招牌雞肉配搭香濃黑松露風味，為經典人氣小食注入奢華新演繹；而首次登場的「黑松露洋蔥圈」則將洋蔥的天然甜香與酥脆外層完美結合，再配上濃郁黑松露元素，呈現豐富而細膩的味覺層次。



意大利黑松露系列漢堡



意大利黑松露系列小食

「黑松露・鰻藝」系列



鰻魚黑松露丼



黑松露鰻三吃



黑松露白燒鰻魚

踏入秋冬黑松露當造時節，鰻魚專門店「四代目菊川」推出全新「黑松露・鰻藝」系列，以天然野生黑松露為主軸，結合招牌炭燒活鰻，呈獻多款季節限定美饌。作為今季菜單主角，天然野生黑松露以馥郁菌香與珍貴的季節性特色見稱。餐廳巧妙將黑松露融入經典和牛壽喜燒等料理之中，透過甘醇醬汁帶出和牛的鮮甜與油香，再配上黑松露的迷人香氣，呈現層次豐富且細膩的滋味。

「黑松露鰻三吃」將招牌鰻三吃融入天然黑松露元素，從原味、佐料到茶漬三種食法，循序漸進地品味炭燒鰻魚的不同風味。第一吃先細味蒲燒鰻魚的醬香與炭香，第二吃加入特色佐料增添清爽層次，最後注入高湯化作茶漬飯，鮮甜溫潤，讓人細味鰻魚與黑松露交織出的獨特風韻。

「黑松露鰻魚丼御膳」將四代目菊川招牌燒鰻魚與天然黑松露結合，選用新鮮活鰻即席處理，再以備長炭直火燒製，外層帶有誘人焦香，魚肉則保持柔嫩細緻。配上鹹甜得宜的蒲燒醬汁及熱騰騰白飯，再刨上天然黑松露，為經典鰻魚丼增添濃郁香氣，帶來秋冬限定滋味。

「黑松露白燒鰻魚」最能展現鰻魚本身的鮮味與師傅的燒製功夫。料理不加入蒲燒醬汁，完整保留魚肉原有的甘香與細嫩口感，外層帶有淡淡炭香，再配搭天然野生黑松露，讓松露獨特的菌香襯托出鰻魚的鮮甜，一口便能細味兩種食材的精華所在。

「培根芝士黑松露沙律」以爽脆蔬菜配搭鹹香培根及濃郁芝士，再刨上天然黑松露，藉清新的口感平衡培根與芝士的厚重風味，既散發松露幽香，又不會過於膩口，十分適合作為整席黑松露盛宴的輕盈前菜。

「黑松露鰻魚玉子燒」則將日式玉子燒的柔軟蛋香與鰻魚鮮味巧妙融合，再加入天然黑松露點綴，為經典日式料理注入嶄新風味。玉子燒口感鬆軟細嫩，帶有自然蛋香，與鰻魚的甘香互相襯托；黑松露則為整道菜增添一抹醇厚菌香，讓蛋香、鰻香與松露香氣自然交融，層次豐富而細膩。

黑松露只適合搭配鹹食？餐廳特別將這款秋冬珍饈融入甜品之中，推出「黑松露冰淇淋」。香滑細緻的冰淇淋配搭天然黑松露，讓柔和奶香與深邃菌香形成鮮明對比。入口冰涼柔滑，奶香濃郁而不失清新，隨後散發悠長的松露餘韻，為整席黑松露盛宴畫上完美句號。



培根芝士黑松露沙律



黑松露鰻魚玉子燒

黑松露冰淇淋



人氣款式雪糕火鍋



Häagen-Dazs彼思雪糕火鍋經典套裝

踏入彼思40周年，今年Häagen-Dazs特別推出3款「Häagen-Dazs | 彼思雪糕火鍋經典套裝」，以大受歡迎的電影角色作為主題，包括《反斗奇兵》的三眼仔與巴斯光年、《怪獸公司》的大眼仔及毛毛、《玩轉腦朋友》的阿愁及阿尷。每款套裝皆配備雙角色火鍋爐具，更附有一對別致的角色火鍋叉子，讓大家將迷你雪糕球浸在香濃幼滑的雙重朱古力醬之中，享受綿密細膩、難以抗拒的冰火交融滋味，還能將不同款式的爐具互相交換使用，是派對上最具話題的焦點。

掃碼睇片

狂歡派對零食新寵



番茄味蝦片

召集全城番茄控！卡樂B推出全新力作——「番茄味蝦片」，選取優質食材製作，保留蝦片一貫的金黃酥脆口感，同時提升鮮蝦風味的層次感。番茄的天然酸甜恰到好處， 巧妙中和炸物的油膩感，番茄與鮮蝦帶來雙重味覺享受。包裝方面，品牌特別採用海浪為主題的包裝設計，充滿好動活力與海洋氣息。