

聖誕餐桌上的歐游時光



「招牌焗蟹餅」入口酥脆多汁，蟹肉滿滿。



「慢煮脆皮有機西班牙豬腩肉配煎帶子」香脆豬腩肉搭配嫩滑帶子，雙重口感。

臨近聖誕，周圍的節日氣氛越來越濃郁，挑選心水餐廳吃餐勁是指定動作，傳統一點的當然要吃頓西式聖誕大餐才最夠應節。坊間多間西餐廳的應節美食紛紛出爐，主題晚宴餐單勝在選擇多，廚師主理的多道菜則心思搭夠，未知哪一款美食最能取悅大家的胃口呢？
文：Cherish

蠔酒吧浪漫靚海景

聖誕大餐美食固然是主角，但環境氣氛也是重要一環。維港海景、海鮮及美酒若然能碰撞在一起想必是完美。位於喜來登的多國菜餐廳蠔酒吧就有齊以上元素，在這裏過聖誕，氣氛的確一流。餐廳於今個平安、聖誕及除夕夜推出自選晚宴。總廚 Oscar 以即開生蠔、海膽伴三文魚籽及魚子醬等海鮮拼盤作開場，另外可選法國藍龍蝦薄切喚醒味蕾。再來呷一口足料龍蝦濃湯同時品嚐以啖啖鮮嫩蟹肉製成的蠔酒吧招牌焗蟹餅。主菜則可選近期大熱的韓牛西冷或肉眼扒，肉味濃郁。另有慢煮脆皮有機西班牙豬腩肉配煎帶子，以14小時慢煮鎖緊肉汁，入口軟腴，搭配香脆表皮，營造口感。

歐陸色彩六道菜

在尖沙咀凱悅酒店內的希戈餐廳，城堡式裝潢最為人津津樂道。餐廳今年聖誕節推出六道菜歐陸晚餐，頭盤有香煎鵝肝配鵝肝凍烩梨子、砵酒汁及香草軟包，一道鵝肝菜式兩種食法。再有豐腴甘香的法國鴿子胸。再來是白松露及耶路撒冷雅枝竹忌廉湯及香煎北海道帶子，前者細滑清甜，後者鮮味十足。主菜方面，有海陸絕配扒烤美國牛柳配阿拉斯加皇帝蟹腳伴甜薯拿破崙、燒意大利西蘭花及紅酒汁，一次嘗盡牛肉與海鮮的滋味。最後以一客朱古力桑葚樹頭蛋糕畫上句號。



「香煎鵝肝配鵝肝凍烩梨子、砵酒汁及香草軟包」口感豐富，層次細膩。



「扒烤美國牛柳配阿拉斯加皇帝蟹腳伴甜薯拿破崙、燒意大利西蘭花及紅酒汁」集齊海陸滋味。

法式米芝蓮美饌

由米芝蓮二星名廚 Akrame Benallal 主理的法式 Bistro Atelier Vivanda 全新聖誕節慶菜單，以法國鄉郊小鎮為靈感。美食焦點落在以新鮮時令食材創作而成的63度流心蛋伴蘑菇忌廉，Akrame 更加入榛子以提升菜式的層次。海鮮迷可選擇鮮帶子刺身，每日空運到港，以其清爽鹹味取勝。簡約的法式芝士燴飯，加上精選的濃郁 Comte 芝士夠晒鹹香味，食客還可加

入黑松露或魚子醬同吃提鮮。甜品方面則有焦糖布丁、咖啡榛子果仁糖、意大利芝士栗子蛋糕及朱古力撻配椰子雪糕可選擇。



「鮮帶子刺身」豐厚的帶子口感富彈性，味鮮而甘甜。



「法式芝士燴飯」用上硬芝士王者 Comte，味道濃郁帶堅果香味。

純手工釀造矜貴Vodka



Absolut Elyx 適合凍飲、加冰塊飲用或調製馬丁尼與其他經典雞尾酒。

1929年製造的精銅蒸餾器，其柱管、幫浦與手工鑄造導管都是以純銅製作而成，賦予 Absolut Elyx 天然純粹風味與獨特滑順口感。Absolut Elyx 是採用天然成分的單批次伏特加，從種子種植一路到蒸餾與裝瓶，生產過程的每個步驟都在瑞典南部 Åhus 地區方圓25公里內進行。每年首席釀酒師都會親自前往甄選當地小麥，堅持只使用單地收成

講起飲 Vodka（伏特加），來自瑞典的 Absolut 也算是全球數一數二的伏特加品牌，品牌新推出的 Absolut Elyx，主打精銅蒸餾器及傳統手藝釀製，口感順滑清淨，用作調配雞尾酒也很出色。想要領略這個風味，可前往品牌與之合作的酒吧，品嚐由調酒師加入苦艾酒、清酒及各式花果等調製成的特色雞尾酒。
文：Kris

Absolut Elyx 選用優質小麥融合天然純淨泉水，並重新採用

冬麥進行蒸餾，並採用蒸餾廠所在地的天然純淨地下水手工釀製，因此味道特別清新。酒液帶有幽幽花香和果味，餘韻悠長，可淨飲、加冰品嚐，或調製經典雞尾酒。
是次，品牌特意與本港多間酒吧，包括 Blue Butcher、Fish and Meat、Mercedes me、Mott 32、Potato Head、Q88、Seafood Room 和 Zuma 合作，推出季節限定的特色雞尾酒。如 Blue Butcher 以菠蘿、粉紅胡椒甘露酒、壓縮柑橘等調製的 Grind，菠蘿味道香甜，入口不會太嗆；而 Potato Head 調配的 Butterfly，則以茉莉花茶、鮮榨檸檬汁、橙花和茉莉花蜂蜜調成，味道層次複雜。另外 Mercedes me 則帶來了 Vodka Sake，一種以青檸、奇異果、芥末及糖漿混入清酒調配，充滿熱帶風情，十分醒神。



Butterfly 以招牌銅菠蘿杯裝載，玩味十足。

幸福摩天輪下午茶



「幸福摩天輪」二人下午茶供應期至2017年1月15日。

Uptop Bistro and Bar 與激光脫毛品牌 Medi-LASE，聯手推出「幸福摩天輪」二人下午茶套餐。加入多款美點，如富層次口感的杯子朱古力蛋糕、香脆濃郁的棉花糖布朗尼、人氣之選蘋果海鹽焦糖蛋糕及經典英式鬆糕等。鹹點則推介香煎吞拿魚、爆谷蝦及沙嗲雞串，款款惹味。

北海道冬季海鮮祭



北海道鱈場蟹肉厚多汁，入口彈牙。如燒鱈場蟹、味噌松葉蟹鍋、活貝五點刺身拼盤及北海道仙鳳趾生蠔等，鮮味十足。喜愛淺嘗一杯的還可搭配冬季清酒，滋味加倍。

雪糕火鍋暖住 Fun



Happy-Days 期間限定外賣雪糕火鍋/HK\$528。

聖誕派對，甜品絕對是重要的一環。Haa-gen-Days 推出的3款 Happy-Days 期間限定外賣雪糕火鍋，加入人見人愛的 Tsum Tsum 角色，備有米奇、米妮和小熊維尼造型。每套雪糕火鍋均包括32球（共8款）指定口味的迷你雪糕球、香濃朱古力醬及一個 Tsum Tsum 火鍋爐具及火鍋叉2支。

限定鮮蜆味噌湯



淺蜆菜味噌湯 鮮甜的蜆肉配搭味道較為清淡的白味噌很得宜。

冬天最啱成班朋友打邊爐下下！日式放題火鍋店牛一推出全新季節限定「淺蜆菜味噌湯」，湯底以鯉魚、鮮蜆、香菜及白味噌熬成，並加入味噌甜清酒稍作調味。建議先品嚐鮮蜆，再呷一口鮮甜的湯底，味道更鮮甜。配搭肉類同樣滋味，店舖有齊日本和牛、澳洲和牛、美國牛肉和豚肉，是一班嗜肉者不可錯過之選。