

疫境嗜聖誕自助午餐 酒店外賣佳餚多樣化



■ 金域假日酒店海鮮自助餐



■ 萬麗咖啡室聖誕節自助餐

下星期就是一年一度的聖誕節了，本來是普天同慶的節日，但遇着第四波疫情，令今年聖誕節跟往年不一樣，禁晚市堂食至12月23日，在平安夜及聖誕節能否如常開放堂食還是未知之數，因此如兩口子依然想慶祝，不妨考慮酒店自助午餐，在充滿濃厚聖誕氣氛的酒店餐廳裏，來個聖誕大餐。或者，大家亦可選擇酒店外賣套餐及派對美食，加上今年選擇特別多，讓大家可以家中品嚐聖誕套餐，沉醉於不一樣的聖誕，譜下獨特難忘的節日回憶！

文：雨文攝(部分)：焯玲

金域假日派對專遞美食

今個聖誕，位於尖沙咀的金域假日酒店，特別推出應節的「派對專遞美食」，包括有「威靈頓牛柳」、「香烤羊架」、「香烤西冷牛肉」、「燒原隻美國火雞」、「菠蘿烤全火雞」、「地中海式焗時蔬」及「蜜餞栗子」等以供選購，為你省卻不少預備宴會美食的功夫，讓你更輕鬆自在。



■ 聖誕派對美食

除了應節的派對美食，當然親身到酒店餐廳享受海鮮自助餐就更輕鬆，這兒齊備地道及國際美食，專廚於開放式廚房炮製各款美饌，而在餐廳外，一幅放滿趣致的聖誕禮物牆更吸引人，聖誕老人、雪人、聖誕靴等，充滿聖誕氣氛，全是酒店從外國特地訂購回來，供食客選購，適合饋贈親友，為節慶時刻帶來喜悅。



■ 海鮮自助餐

除了應節的派對美食，當然親身到酒店餐廳享受海鮮自助餐就更輕鬆，這兒齊備地道及國際美食，專廚於開放式廚房炮製各款美饌，而在餐廳外，一幅放滿趣致的聖誕禮物牆更吸引人，聖誕老人、雪人、聖誕靴等，充滿聖誕氣氛，全是酒店從外國特地訂購回來，供食客選購，適合饋贈親友，為節慶時刻帶來喜悅。



■ 餐廳外放滿聖誕禮物供食客選購

除了應節的派對美食，當然親身到酒店餐廳享受海鮮自助餐就更輕鬆，這兒齊備地道及國際美食，專廚於開放式廚房炮製各款美饌，而在餐廳外，一幅放滿趣致的聖誕禮物牆更吸引人，聖誕老人、雪人、聖誕靴等，充滿聖誕氣氛，全是酒店從外國特地訂購回來，供食客選購，適合饋贈親友，為節慶時刻帶來喜悅。

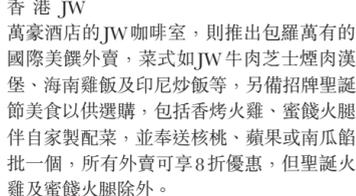


■ 地道及國際美食

聖誕外賣自取折扣優惠

雖然現在晚市堂食暫停，位於土瓜灣的酒店8度海逸酒店，由即日起至2021年1月3日，酒店推出聖誕外賣自取套餐及優惠，聖誕外賣自取套餐分別有六位用及十位用，食客更可購買聖誕特色火雞全隻，價錢為HK\$788，外賣自取套餐最平人均只需

HK \$318起。而位於香港JW萬豪酒店的JW咖啡室，則推出包羅萬有的國際美饌外賣，菜式如JW牛肉芝士煙肉漢堡、海南雞飯及印尼炒飯等，另備招牌聖誕節美食以供選購，包括香烤火雞、蜜餞火腿伴自家製配菜，並奉送核桃、蘋果或南瓜餡批一個，所有外賣可享8折優惠，但聖誕火雞及蜜餞火腿除外。



■ 聖誕特色火雞

雖然現在晚市堂食暫停，位於土瓜灣的酒店8度海逸酒店，由即日起至2021年1月3日，酒店推出聖誕外賣自取套餐及優惠，聖誕外賣自取套餐分別有六位用及十位用，食客更可購買聖誕特色火雞全隻，價錢為HK\$788，外賣自取套餐最平人均只需



■ 招牌聖誕節美食

冬至盆菜滋味時刻送上

香港的盆菜源於新界圍村，見盆菜即有如人齊樂聚，加上食材質素高，故又被稱作「廣式佛跳牆」。不論是家庭聚餐、一班朋友豪食暢飲或是幾口子的溫馨晚飯，均是精緻盆菜登場的好時機，尤其是現在遇着疫情下的冬至，一家人不能外出晚飯，就倒不如選擇外賣盆菜在家團圓。

盆菜要做得好，必須用料靚，分量足，味道佳，早前，東海推出了全年供應的6位用精緻盆菜，提供點到點送貨服務，最近特推冬至盆菜早鳥優惠，於12月17日前預訂及付款，當中7頭鮑魚花膠盆菜(六位用)享早鳥價HK\$1,388，另送東海壽桃包半打。6位用盆菜最上層除了珍貴的皇皇鮑魚，更放有東海傳統特色功夫菜「煎釀鯪魚」，由拆魚肉、調味到釀製過程全經人手製作。而且，盆菜配以上等花蝦、自家製嫩滑滑貴妃雞及名爐燒鴨等豐富食材，享用前以爐火或電磁爐加熱，即可嚐到美味而有特色的豐富盆菜，適合一家大細冬至「加

餸」之選。至於鴻星中菜則於分店及網店同時推出六人冬日盆菜盛宴，包羅了原隻30頭鮑魚銀裝盆菜(6隻鮑魚、6位用)、生炒糯米飯、脆皮燒腩肉，另送即食紅燒貴品鮑魚(8隻裝)一盒，外賣自取優惠價HK\$1,650。

位於荃灣南豐紗廠的點茶公館，今年特別推出極品盆菜，由即日起至2021年2月11日供應，可選2-4人(HK\$468)或6-8人(HK\$788)，當中包羅了原隻鮑魚、大蝦、帶子、燒鴨、切雞等，加送飛機流沙包，由即日起至2021年1月15日前訂購及付款，更可享九折優惠。如想品嚐酒店的，8度海逸酒店亦於近日推出喜慶盆菜，酒店特別選用多種上乘材料，再加上盆菜中的基本食材，包羅原隻鮑魚、花膠、瑤柱、金蟻、大蝦、花菇、貴妃雞、自家製燒腩仔、鵝掌、時菜等十多種食材炮製，醬汁以鮑魚、金華火腿、老雞等珍貴食材熬製，現折扣價HK\$893(四位用)、HK\$1,221(六位用)及HK\$1,631(八位用)。



■ 點茶公館極品盆菜

東海精緻盆菜

文：雨文 圖：雨文、焯玲

萬麗聖誕香料烤焗美饌

位於香港萬麗海景酒店的萬麗咖啡室，今個聖誕推出聖誕節自助餐，以一系列精選海鮮包括鮮嫩新鮮生蠔、肥美阿拉斯加蟹腳及翡翠螺等，開展絢爛的味覺享受，體驗各式刺身如三文魚、吞拿魚、帶子和油甘魚等，以及新鮮蒸焗龍蝦為你呈獻源源鮮味。接下來就隨着迷人的節日香氣，探索以聖誕香料提香的節日烤焗美饌，品味佳節餐桌上必備的烤橙香火雞、賣相吸睛的玉桂蜜汁烤火腿及惹味的肉苜蔻香草烤牛肋骨，昇華節日滋味。



■ 節日烤焗美饌

意猶未盡？別錯過惹人垂涎的特色燒烤美食如肉味香濃的燒新西蘭羊架，再全情投入到令人目不暇給的聖誕甜品國度！與香料味撲鼻的玉桂朱古力慕絲、絲滑法式栗子蛋糕、經典聖誕



樹頭朱古力蛋糕以及精緻的聖誕曲奇等甜點寵愛味蕾。最後別忘了細嚐富有風味的聖誕香料酒或是窩心的熱朱古力為你帶來絲絲暖意，為你的聖誕慶典寫下溫馨句號。

限定「專享菜單」加推神秘驚喜

日前，鑑於疫情關係，香港旅遊發展局(旅發局)主辦的年度盛事「香港美酒佳餚巡禮」今年以「線上+線下」形式舉行，而由FeedMe Guru負責籌備的「驚喜品味之旅」是其中一個重點活動，並由即日起至12月20日舉行，一系列特選的星級餐廳一同投入這場一年一度的美食盛事，推出令人意想不到的限定「專享菜單」，用戶只需透過平台預訂指定餐廳，由特色小餐館獨家訂制的特選餐單，到米芝蓮名廚精心搭配的盛宴等，更有機會獲得神秘驚喜。而且，多家星級餐廳於疫情下更特設外賣自取服務，即使安坐家中亦能享受充滿驚喜的品味之旅，讓味蕾來一趟HIDDEN TASTE TOUR!



■ W Hotel 星宴 中餐廳黑松露雞菌和牛盒

塔羅星座

文：BENNY WONG



不用灰心和氣餒，只要有恒心，守護天使們會助你渡過難關的。



懂得關懷愛護別人是一種福氣呢，施比受更有福。



小心留意身邊事情的發展，不然非流言可是滿天飛呢。



憂慮是對自己殘酷的刑罰，不要再自我封鎖，放開懷抱吧！



小小苦楚等於激勵，不要因一時的起落而失信心，成功就在前面了。



天生我才必有用處的，不要怕就就打定輸數啦，天使們是很喜歡作弄人的。



清楚地知道你想要的，並以堅定不移的信念專注其中。



是時候要清除堵塞之物，並淨化在你周圍的地方能量，可運用風水改善。



開始要對你的生命作出檢視，並決心去改變或治療任何不平衡的部分。



健康的飲食、充足的睡眠，並規律地運動，保持最佳健康狀態。



是的，你的點子正是由神聖所引導的，請採取行動，讓你的想法開花結果。



柔軟你的心，帶着虔敬來看待這個情況，和涉及其中的所有人，包括你自己！