

新聞稿

即時發佈

港島太平洋酒店 <中西·環> 餐廳 「棋」趣大笪地海鮮自助晚餐 細嚐昔日香江地道經典風味

(2018年10月3日香港訊) 港島太平洋酒店<中西·環> 餐廳由即日起至12月31日期間精心呈獻「棋」趣大笪地海鮮自助晚餐，為饗客重現昔日上環大笪地的風貌，除了供應多達8款冰鎮海鮮外，還推介「薑蔥炒龍蝦鉗」、「椒鹽瀨尿蝦」、「酥炸蒜香泥鯁」、「蜜汁火焰叉燒」、「即製海鮮戲棚粥」、「臘味荷葉糯米飯」等地道特色佳餚。廚藝團隊更以童年回憶為靈感，創作出懷舊遊戲棋造型的甜品，包括色彩繽紛的「飛行棋馬卡龍」、像真度高的「波子棋造型士多啤梨慕絲蛋糕」及「中國象棋造型白朱古力慕絲蛋糕」，與您細味香江情懷！此外，每位食客可獲贈「黑松露蟹肉焗響螺」乙份，為盛宴劃上完美句號！現於網上預訂自助晚餐可享高達7折優惠，折扣後連服務費只需每位港幣342元起，以親民的價格品嚐老香港的經典美饌。

「棋」趣大笪地海鮮自助晚餐必食推介如下：

■ 黑松露蟹肉焗響螺 (每位食客可獲贈乙份)

先以牛油爆香洋蔥，加入豬肉碎、蟹肉絲及螺肉碎炒勻，再添加黃薑粉及咖哩粉快炒，炒好後釀入響螺殼中，入焗爐以180度焗10分鐘至金黃色，最後放上黑松露醬。香氣撲鼻的黑松露，配上口感豐富的螺肉及蟹肉，齒頰留香，令人回味無窮！

■ 薑蔥炒龍蝦鉗

精選肉質厚實、口感彈牙的波士頓龍蝦鉗，以經典港式小菜的烹調方法炮製。先炒香薑片及蔥白段，加入蒜頭、乾蔥頭，再加入龍蝦鉗及調味料炒至熟透。大廚細心地將龍蝦殼拍碎，既方便食用又能使龍蝦肉沾上醬汁，啖啖肉的龍蝦鉗掛上薑蔥汁後惹味非常，叫人欲罷不能。

■ 椒鹽瀨尿蝦 及 酥炸蒜香泥鯁

椒鹽瀨尿蝦及酥炸蒜香泥鯁均是香港地道的特色佳餚之一。瀨尿蝦先炸至酥脆，蒜蓉、乾蔥、紅辣椒絲及蔥段爆香後，放入瀨尿蝦回鑊，再加入椒鹽炒勻上碟；泥鯁以調味料略醃後走油炸至金黃備用，蒜蓉以牛油炒香後，加入紅、青辣椒絲及泥鯁回鑊，最後再放上大量金蒜。兩款菜餚色香味俱全，讓人食指大動，再三添吃。

■ 蜜汁火焰叉燒

燒味是聞名中外的廣東美食，而叉燒更是當中的代表作。軟脆的梅頭肉以玫瑰露、柱侯醬、甜醬、糖、生抽、乾蔥及蒜頭醃製兩小時後，放入烤爐以170度燒20分鐘，掃上麥芽糖後燒5分鐘至上色，上碟後淋上玫瑰露並點火，熊熊火焰帶來視覺衝擊外，更令叉燒形成焦糖脆面，將美味的叉燒提升至另一層次，震攝味蕾。

■ 即製海鮮戲棚粥

戲棚粥是香港懷舊地道美食之一，昔日多於戲棚附近供應，因而得名。總廚選用優質泰國絲苗米，與水以 1 比 20 的比例混合，加入一片果皮及一塊薑件，以大火開蓋煲 35 分鐘，再加入腐竹煲 10 分鐘，令粥底更軟綿香甜。客人可以自行選擇喜歡的海鮮及配料，如蟹肉、蝦肉、沙白、藍青口、潮州魚片、土魷等，讓廚師以生滾方式即場煮粥，炮製出一碗熱騰騰的風味粥品，讓人暖入心扉。

■ 臘味荷葉糯米飯

生糯米加水浸泡過夜，荷葉浸軟，臘肉、臘腸、腸腸、紅蔥頭及茭苳切粒備用。荷葉鋪於蒸籠上再放上糯米，以大火蒸八分鐘，開蓋檢視糯米乾濕程度後再蒸七分鐘。熱鑊後放入臘味粒炒至出油，加入紅蔥頭及茭苳炒香，再放入蒸好之糯米、生抽及調味料炒至完全均勻即成。臘味糯米飯充滿荷葉香氣，粒粒煙韌，既美味又暖胃，絕不能錯過。

■ 飛行棋馬卡龍

兒時玩意又豈能缺少飛行棋？最令人著迷的必定是擲骰子擲出「六」。餅廚勇於創新，以時下流行的馬卡龍加上飛行棋造型糖紙，分別製作出紅、藍、黃及綠的四色棋子，製成色彩繽紛的甜品，絕對是「打卡呢 like」的好幫手！

■ 波子棋造型士多啤梨慕絲蛋糕

廚藝團隊以兒時玩意之一的遊戲棋作靈感，創作出波子棋造型蛋糕。餅廚先以海綿蛋糕作底層，再鋪上混合果蓉的士多啤梨慕絲，最後放上以白朱古力製作成的棋盤及朱古力棋子，一個活靈活現的波子棋造型蛋糕就誕生了！波子棋造型蛋糕勾起兒時歡樂的回憶，精緻造型更令人愛不釋手，甫吃一口便會被蛋糕的酸甜滋味吸引，賣相和味道同樣出眾。

■ 中國象棋造型白朱古力慕絲蛋糕

以海綿蛋糕作底層，白朱古力慕絲鋪面，加上手工精美的象棋棋盤及以白朱古力漿倒模而成的棋子，製作出傳統中國象棋造型蛋糕。餅廚悉心調配白朱古力及淡忌廉的份量比例，使白朱古力慕絲味道香甜但不會過份甜膩，綴以這能吃進肚子的白朱古力棋子，營造幾可亂真的象棋棋局！

網上付款 7 折優惠 中上環區性價比極高自助餐

除了「棋」趣大筴地海鮮自助晚餐推介的重點佳餚，自助晚餐還包括多款冰鎮海鮮如波士頓龍蝦、鱈場蟹腳、麵包蟹、紐西蘭青口、大蝦、翡翠螺及各式新鮮刺身外，更供應 Häagen-Dazs 雪糕及多款懷舊小吃如港式雞蛋仔、麥芽糖餅、港式蛋撻、砵仔糕、龍鬚糖、荳花、中式糖水等，帶領客人猶如穿越時光隧道，重拾遺忘已久的老香港情懷！

〈中西·環〉餐廳特設簡單快捷的網上訂座及付款服務。客人於網上預訂自助餐，可享高達 7 折優惠，折扣後連服務費只是由港幣 342 元起，是中上環區自助餐性價比極高之選。

網上預訂可享高達 7 折優惠：<http://bit.ly/CSK-DaiTatDei-TC>

圖片集

請點擊以下連結下載高像素的圖片：http://bit.ly/DaiTatDei_PRphotos

〈中西·環〉餐廳「棋」趣大笪地海鮮自助晚餐

「棋」趣大笪地海鮮自助晚餐



黑松露蟹肉焗響螺(每位食客可獲贈乙份)



薑蔥炒龍蝦鉗



蜜汁火焰叉燒



椒鹽瀨尿蝦 及 酥炸蒜香泥鯚



即製海鮮戲棚粥



臘味荷葉糯米飯



波子棋造型士多啤梨慕絲蛋糕



飛行棋馬卡龍



中國象棋造型白朱古力慕絲蛋糕



多達八款冰鎮海鮮



〈中西·環〉餐廳環境照片：



「棋」趣大筵地海鮮自助晚餐

供應日期：2018 年 10 月 2 日至 2018 年 12 月 31 日

供應時間：晚上 6 時 15 分至 9 時 30 分

自助晚餐價目：

星期一至四

成人 HK\$428 小童(3 至 11 歲) HK\$298 長者(65 歲或以上)HK\$298

星期五至日、公眾假期及其前夕

成人 HK\$468 小童(3 至 11 歲) HK\$338 長者(65 歲或以上)HK\$338

優惠須另加一服務費並按原價計算

備註：

- Sino Club 信和薈及信和酒店 iPrestige Rewards 嘉譽禮賞會員平日可享 7 折優惠；週末、公眾假期及其前夕可享 75 折優惠
- 網上付款可享高達 7 折優惠
- 憑指定信用卡簽帳可享高達 8 折優惠
- 每位惠顧自助餐的顧客(18 歲或以上)均可以 HK\$48 任飲指定餐酒及啤酒
- 惠顧 HK\$300 或以上可享 2 小時免費泊車/ HK\$1,000 或以上可享 3 小時免費泊車(包括免費電動車充電服務)
- 價目不適用於特別節日。
- 有效期由即日起至 12 月 31 日。優惠需受有關條款約束。

〈中西·環〉餐廳

訂座：(852) 2131 5908

地址：香港干諾道西 152 號港島太平洋酒店1樓 [西營盤站B3出口]

網上預訂：<http://bit.ly/CSK-DaiTatDei-TC>

請追蹤及讚好我們的Facebook專頁：

<https://www.facebook.com/HongKongIslandPacificHotel/>

###

有關港島太平洋酒店

港島太平洋酒店位於港島西區，坐擁維多利亞港的迷人景色，是商務和悠閒旅客的極佳選擇。酒店共有 343 間客房，所有房間都裝有落地玻璃窗，自然光線充足，而大部份客房都能眺望堪稱獨一無二的迷人維港景色。酒店提供從酒店至中環商業區及香港會議展覽中心的免費穿梭巴士服務，讓旅客享受物有所值的四星級舒適住宿體驗。酒店設施包括健身中心及採用古羅馬式的設計的室外泳池及商務中心，全面照顧不同旅客的需要。

關於信和酒店

信和集團由 3 間香港上市公司組成，分別為信和置業有限公司（港交所：83）、尖沙咀置業集團有限公司（港交所：247）及信和酒店（集團）有限公司（港交所：1221）以及黃氏家族的私人控股公司。

信和酒店指信和集團旗下擁有及/或管理之酒店，旗下 10 間酒店遍於香港、新加坡及澳洲，提供逾 3,600 間客房及套房，同時擁有及營運尊尚豪華的黃金海岸鄉村俱樂部•遊艇會。位於香港的物業包括皇家太平洋酒店、城市花園酒店、香港黃金海岸酒店、港島太平洋酒店、中環•石板街酒店、香港遨凱酒店及香港港麗酒店。其他亞太區內酒店包括新加坡富麗敦酒店、新加坡富麗敦海灣酒店及悉尼威斯汀酒店。

信和酒店秉承信和集團理念，致力於旗下每間酒店和遊艇會提供優質的服務及完善的設施，為旅客帶來獨一無二的體驗。

www.sino-hotels.com

查詢詳情，請聯絡：

市場傳訊經理 楊寶怡 (Jasmine Yeung)

電話：(852) 2293 0208 / 6531 9181 電郵：jasmineyeung@islandpacifichotel.com.hk

市場傳訊主任 陳翠珊 (Tracy Chan)

電話：(852) 2293 0204 / 6185 1610 電郵：tracychan@islandpacifichotel.com.hk