



婚禮宴會理想場地 鱷魚恤中心



夢幻婚宴場地 滋味粵菜 饗宴

新人們都憧憬浪漫的婚禮，以海洋世界作為婚宴主題的饗宴，設有50呎長的海洋生態水族長廊，內有熱帶魚及活珊瑚，更擁有歐陸式的戶外證婚場地，盡顯浪漫氣氛。菜式中不乏得獎名菜，再加上由資深大廚掌舵，品質絕對有保證。



1 三頭原隻南非鮑魚 \$988/隻
婚宴菜譜由資深廚師主理，這款選用矜貴的南非鮑魚，炆製得臉身香口又入味，氣派十足。
2 蝦餃之王 \$40
嚴選鮮蝦入餃，入口鮮味十足，更獲香港旅遊發展局頒發2011年美食之最大賞「蝦餃之王」及「點心組 - 至高榮譽金獎」的美譽。



譽宴
● 鱷魚恤中心2樓全層
● 2811 9788
● 8am-12mn

北斗翁頂尊火鍋料理(肥牛專門店)
● 鱷魚恤中心3樓全層
● 2389 0823
● 星期一至五 11am-1am、
星期六、日及公眾假期
8am-1am

鱷魚恤中心位於觀塘核心地帶，毗鄰觀塘港鐵站，交通便利。地下為特色商店及大型連鎖店，由2樓至9樓全是高級中菜廳。每間食肆各有特色，高樓底及落地玻璃設計，使空間感大增；加上別具氣派的全場無柱式設計，皆造就鱷魚恤中心成為東九龍最理想的婚宴及宴會場地。

● 香港觀塘開源道79號鱷魚恤中心 ● 3428 6043 ● 港鐵觀塘站B3出口

推崇健康飲食文化 玉桃軒

以新派方式演繹傳統的美饌，以少油健康飲食文化，集古至今的烹調手法，由點心至各款小菜均選用優質材料，午市更設有粵式美點，一直以來深受商務客人歡迎。裝潢設計營造出典雅的用餐環境和氣氛，寬敞空間和特高樓底，給予客人舒適的享受，加上玉桃軒不時推出新餐牌，讓客人時刻保持新鮮感。

1 脆皮醬油雞 \$268

選用2斤半的黃油雞，用薑及蒜頭等調味料醃製後吊燒，然後再炸，入口時皮脆肉嫩，非常滋味。



玉桃軒
● 鱷魚恤中心6樓全層
● 2677 8637
● 8am-11pm



美極乾煎大蝦 \$68/隻
燒熱油鑊，放入蒜蓉及本地竹花蝦，加入美極醬油煎片刻，蝦吸收了美極的香味，更能突出其鮮甜味。

優質食物保證 彩晶軒

由飲食集團經營的彩晶軒，食物一向有保證，不論是飲早茶，午飯或是小菜都有不同的美食選擇。其宴會廳設計時尚優雅，絢麗奪目，無柱大禮堂，令婚宴盛況一覽無遺；更設有專業的婚宴團隊，為新人打造完美的婚宴。

1 辣蝦米醬脆荀炒海蔴 \$128
將蝦米、大地魚及各款配料先煲兩小時，然後放入海蔴浸至入味，入口軟滑的海蔴中帶有點脆荀的爽口，還有輕微的辣香。



彩晶軒
● 鱷魚恤中心7樓全層
● 2739 8333
● 星期一至五
11am-11pm
星期六、日及公眾假期
8am-11pm

紅酒梨黑醋脆豬柳 \$78
鴨梨先用桂花糖焗至入味再用紅酒浸15分鐘待用，豬柳的酒香配上梨的鮮甜，配合得恰到好處。

夢幻童話婚禮 百樂門宴會廳

每對新人都憧憬有個難忘的婚禮，百樂門宴會廳樓底高及無柱式大堂設計，配合宮廷水晶吊燈，落地玻璃設計，日與夜也有不同的景致，氣派非凡。這裡的早茶或是晚飯同樣出位，單是那雪山叉燒包及蜜汁叉燒更是每必選！

1 好味骨 \$108

選用鮮腩排切件後，先炸至有點脆身，然後加入秘製醬汁煮約個半小時，令腩排吸收了所有精華，入口即溶。



百樂門宴會廳
● 鱷魚恤中心8樓全層
● 3910 8368
● 7am-11pm

理想婚宴場地首選 尚宴

尚宴宴會廳設計時尚優雅，更引入LED燈光效果，加上全場無柱設計，婚宴盛況一覽無遺。宴會廳還設有靈活的舞台佈景設計，讓新人可發揮專屬的創意。此外，這裡由早茶點心至晚飯小菜，加上師傅們不時推出時令美饌，給食客們無限新鮮感。



1 日式清酒鮑魚 \$68/隻 (兩位起)
選用南非5頭鮑魚連殼先蒸15分鐘，加入預先用萬字醬油及清酒調味的醬汁內浸30分鐘，吃時不用點任何醬汁，已滋味非常。



尚宴
● 鱷魚恤中心9樓全層
● 2677 1838
● 7am-11pm

海南瓜盅 \$98
把鮮蝦、帶子、珊瑚蚌、象拔蚌等海鮮用香草配上海汁及花奶炒香後，放入預先蒸熟的南瓜內，將鮮味提升至更高層次。