

# CUISINE MAP 2016

美 食 地 圖





# 高級中菜匯集地 鱷魚恤中心

- 1 香檳開邊龍蝦 \$168  
以香檳焗製龍蝦，創意鮮味十足。  
2 高湯焗生猛龍蝦 \$78 (星期一至五優惠價)  
採用波士頓龍蝦，以高湯焗製，啖啖龍蝦鮮味。



饗宴  
● 2樓  
● 2811 9788  
● 8am-12mn

## 浪漫婚宴場地 饗宴

為顧客提供高級婚宴場地的饗宴，不斷為宴會注入嶄新的意念。這裡的裝修以海洋為主題，特設獨有的戶外露天花園，感受不一樣的情懷。50呎海洋生態水族長廊，珊瑚隨著水流隨隨擺動，配合波浪型的幻彩水晶燈設計，情調浪漫。此外亦不能錯過這裡的晚市小菜，推介「與龍共武」龍蝦菜式，廚師用十八種不同煮法烹調龍蝦，讓大家盡享龍蝦鮮味。



## 嘵盡上等靚牛肉 醉翁亭火鍋館

特大魚缸盛滿深海靚魚，這全是打邊爐的食材。新開張的醉翁亭專營火鍋，單是湯底已有多達20款可選，如花膠雲英雞鍋、花膠醉雞鍋、瑤柱白粥鍋等，多款精選牛肉食材，更設火鍋放題，最合牛魔王口味。火鍋以外，還有多款特色刺身，全由日本、挪威等地空運到港，保證新鮮。



## 極品明爐燒鵝 釣魚翁燒鵝·海鮮飯店

餐廳時尚的設計，與高級中菜結合，盡顯形格創新。這裡自設燒味工場，燒鵝、乳豬、燒雞即時燒製，比坊間的燒味皮更脆，肉汁更多，肉質嫩滑，叫人一試難忘。海鮮亦不能錯過，除了南非吉品鮑、海虎翅、波士頓龍蝦外，飯店內的大型魚池養著多款生猛海魚，有些甚至是坊間罕見，喜歡新鮮海魚的老饕絕不能錯過。



- 1 至尊牛肉船 \$368  
手切安格斯牛肉，脊位部分油脂分佈均勻，牛肉粒肥瘦相間，吃起來啖啖牛肉好滋味。  
2 精選魚生拼盤 \$688  
拼盤包括活赤貝、油甘魚、甜蝦、劍魚、三文魚及海膽，全部新鮮直接空運入口，保證鮮味。



醉翁亭火鍋館  
● 3樓  
● 2389 0823  
● 星期一至五 11am-1am  
星期六、日 8am-1am

- 1 明爐至尊脆皮燒鵝 \$428 (全隻)  
自設明爐工場，即叫即燒，燒鵝皮脆肉嫩，肉汁飽滿，非一般燒鵝可比。  
2 翡翠炒龍鬚球  
優惠價推出龍蔓兩味，其中一味將龍蔓去骨炒起，吃起來啖啖龍蔓鮮味。



釣魚翁燒鵝·海鮮飯店  
● 5樓  
● 2389 0386  
● 8am-12mn

觀塘是商業、住宅與購物中心的匯聚地，不同的食肆林立，想尋找高級中菜酒家，鱷魚恤中心是最佳之選。毗鄰觀塘港鐵站的鱷魚恤中心，2至9樓集合多間大型中式酒樓，全部落地玻璃設計，環境高貴優雅。每間食肆各具特色，除了是早午茶市晚飯相聚的最佳地點，更是婚宴酒席的理想場地。

● 九龍觀塘開源道79號 ● 3428 6043 ● 港鐵觀塘站B3出口 ● <http://crocodilecenter.com.hk/>

## 創意高級粵菜食府 玉桃軒

以新派烹調方式，演繹傳統美食，玉桃軒堅持選用優質食材，加上師傅的巧手廚藝，製作多款粵式美饌，深受顧客歡迎。其實敞典雅的設計，營造舒適就餐環境。特高樓底，華麗水晶燈飾，適合各類商務應酬及喜宴等聚會。具創意的廚師亦會根據時令，不時推出新菜式，讓客人保持新鮮感。法式焗釀鮮響螺融匯法式與中式烹調技巧，荔茸香酥鮑魚盒香脆鮮味，更顯廚師功架。

- 玉桃軒  
● 6樓  
● 2677 8637  
● 8am-11mn



- 法式焗釀鮮響螺 \$48/隻  
原隻響螺新鮮起肉，加入洋蔥、乾蔥等，混合芝士同焗，讓響螺與芝士成為完美配搭。



- 荔茸香酥鮑魚盒 \$118/4隻  
使用12頭鮑魚，破天荒原隻簍入芋蓉中，與坊間鮑魚底芋蓉頂的擺放更花工夫，盡顯廚師功架。

## 婚禮囍宴場地 百樂門宴會廳

想人生大事盡善盡美，百樂門宴會廳是打造夢幻婚禮的理想宴會場地，曾榮獲中國飯店業聯合會頒發的「中國最佳婚宴酒樓」，受到大眾的喜愛。高樓底配上無柱式大堂，場內的華麗大型宮廷水晶燈閃生輝，氣派十足，為新人打造難忘回憶。此外，食物水準同樣出色，招牌菜蜜汁叉燒以及靚影蝦球都是必試美食！

- 百樂門宴會廳  
● 8樓  
● 3910 8368  
● 7am-11pm



- 蜜汁叉燒 \$98  
以古法燒製的蜜汁叉燒肉質軟嫩，每一口都充滿蜜汁香氣，難怪會成為這裡的招牌菜之一。



- 靚影蝦球 \$118  
將游水鮮蝦炸脆，再淋上以檸檬汁及沙律醬調配的醬汁，酸甜開胃。

## 優質時令美饌 彩晶軒

彩晶軒致力提供優質粵菜，為顧客帶來最佳美食體驗，不論是早茶、午飯或晚市小菜，都可找到心水美食選擇。其裝修富麗堂煌，環境優雅，適合舉辦婚宴及各種商務聚會。現代人追求健康飲食，彩晶軒堅持以新鮮食材入饌，配合少油少鹽的烹調方式，炮製出煥然一新的健康美食！



- 生扣冰鎮南非鮑魚 \$128/隻  
使用南非新鮮鮑魚，蒸扣後加以冰鎮，進食前再淋上鮑魚汁，極具創意。

- 彩晶軒  
● 7樓  
● 2739 8333  
● 星期一至五 10am-11pm  
星期六、日及公眾假期 8am-11pm



- 胡麻醬手撕雞 \$48  
以新鮮雞起肉，加入甘荀、唐芹、芝蔴等，淋上特製胡麻醬，入口清涼爽口。

## 打造完美婚宴 尚宴

尚宴主力提供優質婚宴服務，其宴會廳設計時尚優雅，配合LED燈光效果，絢麗奪目。禮堂無柱的設計，非常適合舉辦婚禮，讓盛況一覽無遺。靈活的舞台佈景設計，更可發揮不同的創意。除婚宴外，亦不能錯過這裡的早午茶市及晚飯小菜，功架紮實的廚師不時加入特色創意，烹調各款時令菜色，帶來驚喜。



- 燒汁珍菌牛柳粒 \$98  
選用安格斯牛柳，加入雜菌與日本燒汁同煮，帶出牛肉鮮味。



- 金湯海皇泡山藥 \$88  
以南瓜蓉湯底烹調鮮蝦、帶子、勝瓜、花枝、珊瑚蚌等食材，清爽健康。