



星級婚宴薈萃 鱷魚恤中心

鱷魚恤中心位於東九龍中心地段，鄰近港鐵觀塘站，交通十分方便。商場2至9樓均是氣派十足、豪華優雅的知名中菜廳，環境舒適，樓底甚高，部分食府更設有落地玻璃，是最理想的婚宴場地！

地址：觀塘開源道79號 交通：港鐵觀塘站B3出口
電話：3428 6043

別具一格 婚宴場地

譽宴

以海洋世界為婚宴主題的譽宴，設有50呎長的海洋生態水族長廊，內有熱帶魚及活珊瑚；更擁有歐陸式花園設計的戶外證婚場地，儘顯浪漫夢幻氣氛，切合追求品味的新人喜好。而婚宴菜式中，不乏得獎名菜，再加上由資深大廚掌舵，品質絕對保證。



譽宴
地址：鱷魚恤中心2樓全層
電話：2611 9788
營業時間：8am-12am

耗資千萬打造，氣派堂皇，全場配有專業的燈光及音響效果，今晚場氣氛更為夢幻浪漫。



樓高近十層的譽宴，選用時鮮的南芥十餘款，佐以兩款時鮮口，十分入味。婚宴菜譜由資深廚師主理，水準一流。



頂級火鍋食材

北斗翁頂尊火鍋料理(肥牛專門店)

愛打邊爐的饕客們皆知，北斗翁頂尊火鍋料理的食材無論質素或賣相都可謂一流，最出名的便是金牌手切肥牛及海鮮刺身。前者又以牛肩背肉最受歡迎，雪花分佈均勻，落鍋輕涮幾下即可食用，肉質結實。店內有多款湯底選擇，底料講究，都是自家秘製。店家堅信用最好最新鮮的食料，才能打造最完美的火鍋。



北斗翁頂尊火鍋料理(肥牛專門店)
地址：鱷魚恤中心2樓全層
電話：2399 0623
營業時間：11am-1am (星期一至五)
8am-1am (星期六、日及公眾假期)

波士頓龍蝦 \$11隻 (星期一至四)
\$30隻 (星期五至日及公眾假期)
選用13-14兩大的波士頓龍蝦
伴火鍋配料，肉質爽口，
味道鮮甜，特別優惠
價，1蚊一隻！



北斗翁金牌手切肥牛
每碟必配之火鍋配料，分骨位及瘦位，
在鍋內輕涮即可食用，充滿肉香，穿位
的肉質更為嫩滑，肉量位則更豐富。

燒鵝專家 海魚盛宴

釣魚翁燒鵝·海鮮飯店(海魚專門店)

店家擅長做海鮮美饌，尤其是海魚。飯店內的大型魚池內養着的海魚品種，有些在市面上並不多見。除了做高檔海鮮大餐之外，燒鵝亦是鎮店之寶。只選4至5斤重的鵝，因肉質夠嫩滑，加上大廚即場烹製，每一隻上桌時都香氣撲鼻，不少食客都是為此而來！



釣魚翁燒鵝·海鮮飯店(海魚專門店)
地址：鱷魚恤中心2樓全層
電話：2369 0386
營業時間：8am-12am

甲級原隻燒鵝 \$300隻
\$209半隻 \$129兩隻
即叫即製，專選秘製成，大廚功力了得，讓未上桌，卻已聞香！咬一口，皮脆肉滑，鮮美多汁，實在誘人。



波士頓龍蝦伊麵 \$11隻 (星期一至四)
\$30隻 (星期五至日及公眾假期)
選用波士頓龍蝦，份量十足，龍蝦肉質鮮甜，上湯味濃，正係燒鵝佳餚，必試！

型格潮粵食府

玉桃苑

玉桃苑以紅色為主色調，店內設計型格時尚，有別於一般的傳統中式酒樓，因此備受新人喜愛，平日也吸引不少商務人士來此用膳。午市提供精美潮粵點心，晚餐既有傳統潮州菜式，亦有以新派烹調方法炮製的佳餚。



玉桃苑
地址：鱷魚恤中心6樓全層
電話：2677 8637
營業時間：8am-11pm

潮州大瀨蟹 特價
選購為傳統潮州菜式之一，店家選用新鮮的大花蟹，先用滾水燙，再用滾水焗熟，只需少許鹽，為保留這蟹鮮甜的原味。



紅燒潮州魚翅 \$288
將五香豬片，配上薑蔥、火腿、老薑與蒜茸等熬製而成，入口軟滑，香濃無比。



實力新派粵菜

彩晶軒

彩晶軒主打創意粵菜，也會不時推出當造季節美食。大廚們堅持用料一定要新鮮，製作充滿心思，極具創意，譬如一道紅酒梨黑蘭醋豬柳，中西搭配玩fashion做法，口感獨特，賣相精緻。店內具格調的裝潢設計，切合婚宴、散席或商務宴會的多種格局要求，難怪客如雲集。



野山燕窩大鮑魚 \$980雙
用料珍貴，絕對新鮮，用火燉，老薑等材料一同燉製10幾個鐘，功夫到家。

紅酒梨黑蘭醋豬柳 \$78
這道菜不僅賣相好看，味道更是特別，豬柳外脆內嫩，豬柳鮮味，再搭配上清甜的红酒梨，不會油膩，是豬柳，更是廚師的匠心。



彩晶軒
地址：鱷魚恤中心7樓全層
電話：2739 8333
營業時間：11am-11pm (星期一至五)
8am-11pm (星期六、日及公眾假期)

豪華瑰麗 宴會場地

百樂門宴會廳

曾榮獲中國飯店業年會頒發中國最佳婚宴酒樓殊榮的百樂門宴會廳，場地優越，有着特高的樓底及寬敞無柱式宴會廳，用巨大水晶吊燈襯白色牆身，還配有特色花車巡遊，一派典雅瑰麗的設計風格。婚宴菜餚亦是水準不凡，以粵菜為主，每道菜都別具心思。



百樂門宴會廳
地址：鱷魚恤中心8樓全層
電話：3910 8368
營業時間：7am-12am

海宴舞台佈置典雅，更配有白色鋼琴，更添一份浪漫環境。專業的攝影打燈，務求為每對新人留下最甜蜜的瞬間。



人參餃 (點心)
蝦肉中加入人參茸，肉汁豐盈，味鮮且補氣。

星級宴會品質

尚宴

尚宴堅持提供高品質婚宴服務，裝修具氣派，設備完善，特別配備有獨立洗手間和浴室的特大新娘房，以及為親友提供休息和化妝的獨立房間，十分貼心。除提供婚宴服務外，平日亦設有午市、晚市的精美小菜，大廚不斷炮製各款新菜式，創意十足。



豉汁焗龍蝦 \$68
大廚用心製作，用滾白鑊代煎，煎外脆，煎口之絲，更有滋香。

龍蝦海鮮雙拼牛柳粒 \$88
牛柳粒粒粒多汁，淋上黑椒汁更添香濃，龍蝦高湯使雙拼外香脆又肉滑口，饕餮十足。



尚宴
地址：鱷魚恤中心2樓全層
電話：2677 1538
營業時間：7am-12am