



④如意撈起(果醋山楂松子班) 山楂糖醋汁酸甜比例均等,材料既有炸物的脆,亦有鮮果的爽,融合了多重層次感。



④盆滿钵滿(祇月迷你盆菜) 有大蝦、石斑、滑雞、燒鴨、燒肉、冬菇、蘿蔔、五花肉及原隻瑤柱,陣容豐富不欺場,適合一班人share!



④高湯黃金雞(北海道長腳蟹鮑瑤柱羹) 腐皮包裹蟹肉、鮑魚、螺片及瑤柱蒸熟,墊在瑤柱嫩雞高湯之中,突出了鮮甜。

祇月

### 團年宴創新版「撈起」

每逢團年去酒家來來去去都是吃這些粵菜,全檯人心底裡湧起個「悶」字!

祇月打破沉悶粵菜的枷鎖,將新意念融入團年宴之中。好似新加坡傳統農曆新年菜「撈起」,原本是三文魚魚生伴紅白青蘿蔔絲沙律,食客一邊撈沙律一邊高呼有意頭的說話,撈得愈高喻意風生水起,鴻運當頭。師傅獨創的「撈起」則以原條東星斑起骨切條炸代替魚生,加上油炸鬼、紅蘋果絲、哈蜜瓜絲、紅椰菜、五味菜及松子仁的組合,撈師傅自製山楂糖醋汁,取代新加坡版本的酸梅醬,酸酸甜甜開胃得很。

8道菜團年宴更包羅象徵花開富貴的彩椒明蝦球、桂花酒釀炸子雞、XO炒年糕及甜品拼盤(金箔桂花紅豆糕、迷你煎堆和楊枝金露糕),豐足具新意。



粵香港島灣仔莊士敦道66號  
☎2527-6088 ☑☐☐☐11:30~15:00; 18:30~23:30、  
☐☐☐☐11:30~16:30; 18:30~23:30 因年初二☐~年初四☐  
因皆可 應80位圍加一 因搭港鐵港島綫在「灣仔站」下車, B2出口步行3分鐘。

### Café Gray Deluxe 回歸有機下午茶

Café Gray Deluxe最近以有機槐花蜜,及採用新鮮時令水果製作的天然無添加柑桔鮮果醬,打造甜甜蜜蜜有機「CAFÉ GRAY TEA」。3層式傳統英式下午茶,包括12款以上自家製餅點,當中不得不試是黑加侖子鬆餅,配上連半島酒店亦選用的英國約克郡出產的Devonshire頂級忌廉,再加上維港醉人景緻,每位只不過\$185,已能享受愜意的午後悠閒時光。



④「CAFÉ GRAY TEA」\$185/位、\$345/2位(每位配1壺自選花茶) 以有機蜜糖及天然製果醬打造原味下午茶。



粵香港島金鐘金鐘道88號太古廣場1座49F ☎3968-1106  
☑12:00~22:30 因無 因皆可 應80位 圍加一 因搭港鐵港島綫在「金鐘站」下車, F出口步行5分鐘。 \*「CAFÉ GRAY TEA」供應時間: 15:30~17:30

### 壹碗麵

#### 北角發現勁闊2cm粗撈

北角和富道除人氣急升的米芝蓮一星小店阿鴻小吃外,最近路過,發現另一驚喜小店壹碗麵,推出疑似意式闊麵,闊達2cm的廣東蛋麵軟熟又煙韌,較一般廣東蛋麵闊近5倍,質感特別好。老闆Michael更花心機替闊麵調配上大量乾瑤柱熬製的自製沙茶醬,鹹香惹味,就連麵癡的記者亦要推介大家試試!

粵香港島北角和富道93號銀輝大廈GF ☎2578-0092  
☑12:00~21:00 因無 因不可,只收現金 因搭港鐵港島綫在「北角站」下車, A1出口步行3分鐘。 \*價錢將於1/20作調整



④自製闊麵 \$15 (另設套餐\$28~\$33) 每日鮮製闊麵,有著「al dente」的嚼勁,實非一般車仔麵質感可比。