

中秋 悅食

一輪皎潔明月，令人想念中秋的人月兩圓，回憶幾許浪漫的花前月下，勾起不少熱鬧的賞月聚會。楊桃花燈、柿子菱角、雙黃蓮蓉，跑到汗流浹背，順手拈來一塊沙田柚來吃，突然不遠處爆出一團火，大家若無其事繼續點蠟燭，統統都是兒時回憶。

行船爭解纜，中秋節除了翌日多一天假期外，同時成為新款月餅競技場。威士忌朱古力、三黃欖仁豬油、自製鹹鵝蛋黃月餅限定出爐，紙筆墨硯，月兔等朱古力造型，加上榴槤、芋頭、陳皮、紫薯等獨特口味，配以綠茶、凍頂烏龍等茶味飄香，甚至化身馬卡龍或曲奇登場，也不及寫上潮語或祝福語句的創意款式。

口味、形式不重要，最緊要是和家人或一大班朋友聚首，自然食得喜悅！

朱古力威士忌月餅\$388/盒(三個)(a)

月餅不一定是傳統焗皮或酥皮，餡料也不一定是雙黃白蓮蓉。當人人說日威流行，其實威士忌的香醇細膩，加上源遠歷史，已超越潮流本身。因此海景嘉福酒店在「紐約吧」引入一系列單一麥芽威士忌的同時，亦推出了三款朱古力威士忌月餅。分別用上產自蘇格蘭的Caol Ila十二年、Benromach十年及Glenfarclas 105威士忌，再配上杏仁松露、特濃朱古力及牛油曲奇夾心朱古力，味道濃郁不太甜，酒味緩緩滲出，韻味悠長。

