

# 團圓年飯

## 開飯啦

二月七日，星期日晚年廿九，不會有朋友間的約會，正在蜜運中的戀人亦要暫時分開，事關這是個特別的日子。

忘記了？不用怕，現在提醒你。這一天是吃團年飯的大日子，中國人傳統上要一家人齊齊整整坐下來享用，吃得好，再迎接新一年。

假若平日家中成員各有各忙，那麼年夜飯更加要重視和珍惜與家人歡聚一起的時光。

準備好了嗎？開飯啦！

**盤滿鉢滿**  
(海參鮑魚燴雞絲燻鴨)  
\$2,480/6位用

**骨香陳醋桂  
花魚牛配**  
\$388

**碧綠燕語花香**  
(燕窩菠菜蓉蒸蛋白) \$428

**百花釀金蟻**  
(金蟻釀蝦膠)  
\$288

**二松龍蝦球**  
(龍蝦球配豆豉及松子)  
\$688

### 創意矜貴配搭 海景軒

團年飯菜式，矜貴用料是首選，因意味着一家人吃得好，迎接新的一年。不過海景軒在星級大廚梁輝雄師傅主理下，一系列新推出的賀年菜更注入別出心裁的創意，不論是食材配搭和賣相，均予人重大驚喜。

像盤滿鉢滿便有南非五頭鮑魚、海參、蠔豉、瑤柱、燒肉、切雞和燒鵝等食材，燜得香濃入味，一家人分享最合適不過！另還分別用上龍蝦、金蟻和燕窩等入饌，每一道皆色香味兼備。

至於梁師傅最滿意的，是兩道看似簡單，實是滿載心思的菜式。骨香陳醋桂花魚牛配是全新嘗試，桂花魚片炸香後包着美國牛柳條，兩者質感軟脆香滑，陳醋汁的酸酸甜甜更巧妙地將它們融和一起，嘗到意想不到的美味！而鴛鴦如意卷以炸豆腐捲着素菜粒和臘肉粒，芡汁是清雞湯和臘肉汁煮成，口味清淡中帶一絲鹹香，下方吸盡精華的蘿蔔更是非吃不可。梁師傅說這兩道菜乃精心設計令長輩和小朋友都愛吃，同枱吃飯齊齊高興。

地址：尖沙咀東部麼地道  
70號海景嘉福酒  
際酒店B2層  
電話：2731 2883

