

新聞稿 - 請即時發佈

蟹物來襲·東南亞極尚滋味
狂蟹宴自助晚餐秋日激賞由 HK\$263 起



三杯蟹雞煲



籠仔蒸蟹糯米飯

(香港 - 9月28日) 如心銅鑼灣海景酒店 Corner18 十月份自助晚餐延續蟹物風潮, 除了人氣持續高企, 油香四溢而不膩的豉油皇蟹油炒麵外; 強勢推出全新蟹饌菜式, 包括: *咖哩炒蟹* - 蟹肉吸收了泰式咖喱的香辣滋味, 讓人一試難忘; 新加坡名物*黑胡椒炒蟹* - 充滿黑胡椒香, 啖啖滋味; *台式三杯蟹雞煲* - 醬汁醇厚香濃, 散發陣陣酒香; *籠仔蒸蟹糯米飯* - 行政主廚加入蝦米、冬菇、菜脯及新鮮肉蟹與糯米飯一同蒸煮, 使糯米飯吸盡蟹肉精華, 加上荷葉的清香, 入口甘香豐腴; 及馳名粥品鮮甜*蟹肉粥* - 粥底以腐竹、瑤柱等熬製, 香滑軟綿, 加上啖啖蟹肉, 令人回味無窮...還有更多不能盡錄, 讓賓客能盡情瘋狂享用多款時令蟹物滋味。



星洲海南雞飯



岩里蕉葉烤魚

自助晚餐的另一主打「東南亞風味系列」推介，包括雞件肉質嫩滑的星洲海南雞飯；新加坡肉骨茶 - 以多款藥材及排骨熬製五小時而成，湯頭香濃爽口，既美味又具食療功效；香辣的冬蔭公翡翠螺 - 採用肉厚軟淋的翡翠螺，令人一試難忘；岩里蕉葉烤魚 - 參巴醬及蕉葉的香味融在烤魚，惹味誘人。甜品代表如港式雞蛋仔伴雪糕、泰式芒果黑糯米、紅豆班戟，及不容錯過期間限定的自助涼粉珍多冰！

更多自助晚餐美食如北海道雪花蟹腳、冰鎮白蜆、精選壽司及刺身等，每晚多款美饌輪流供應，讓賓客於 Corner 18 舒適悠閒的氛圍下，渡過滿足美好時光。

秋日狂蟹宴自助晚餐原價：

- 星期一至四 成人\$328 小童及長者\$268
- 星期五至日、公眾假期及其前夕：成人\$348 小童及長者\$288
- 供應時段：晚上 6 時 30 分至 9 時 30 分

推廣期由 2017 年 10 月 1 日至 11 月 30 日。價錢另收加一服務費並以原價計算。小童為 3-11 歲及長者為 65 歲或以上的賓客。所有自助餐菜式輪流供應。相片只供參考。

****憑 OPENRICE 優惠券以低至 7 折享自助晚餐每位成人連加一只須\$262.4 起，每位成人賓客更可免費獲贈嘉士伯罐裝啤酒一客。詳情請向餐廳查詢****

此優惠不可與其他優惠或折扣同時使用。

如心銅鑼灣海景酒店 - Corner 18

地址：香港天后英皇道 18 號 1 樓（港鐵天后站 A1 出口）

預訂及查詢：+852 3553 2667

網址：lhotelgroup.com/lhotel-causeway-bay-harbour-view

下載高解像度相片：<https://www.sendspace.com/file/wqzlrq>



咖哩炒蟹，黑胡椒炒蟹，籠仔蒸蟹糯米飯，鮮甜蟹肉粥，中式蟹拑及焗釀蟹蓋



港式雞蛋仔伴雪糕、泰式芒果黑糯米及自助三色珍多冰



Corner 18 自助餐區



Corner 18 寬敞樓底

—完—

傳媒查詢，請聯絡傳訊部：

如心酒店集團

市場傳訊經理 — 伍穎欣

直線：(852) 2280 2965

電郵：kittyng@lhotelgroup.com

市場傳訊主任 — 莫瑞瑩

直線：(852) 2280 2972

電郵：altheamok@lhotelgroup.com

資深傳訊主任 — 薛芳琪

直線：(852) 2280 2876

電郵：kimmysit@lhotelgroup.com