



高空味蕾遲鈍

啱食鵝肝醬

繼燒鵝瀨粉同埋煲仔飯呢啲香港地道美食後，國泰最近同太古酒店合作，喺下月初至明年1月底，推出36款中西美食、包括歐洲同埋地中海風味菜，專畀頭等商務客位乘客選擇。

據國泰企業事務董事莊偉茵同八方講，今次負責設計餐單嘅四間高級餐廳，其中一間係米芝蓮一星食府、位於金鐘太古廣場奕居嘅Cafe Gray Deluxe，歐洲菜頂呱呱。

八方嘢日都獲邀試食，包括

秘製鵝肝醬同香梨醬、杏仁南瓜湯伴帶子、燒地中海鱸魚伴橄欖醬同黑糖味噌豬腩肉配芋蓉等；雖然份量細細，但熱量肯定超標，而且味道似乎太濃又太鹹啲。公關就解釋通常上咗飛機後，味蕾會比較遲鈍，所以呢個味道上到機就啱啱好。睇怕要等八方有機會坐頭等或商務時，先知道呢個定律係咪堅啲。

蘋果網睇片

www.appledaily.com.hk

