

美憬閣 x Chef Pam：微醺時光的星級邂逅  
「酌飲尋味 — 憶藏心中美憬」



## / 完美搭配

選擇您喜愛的雞尾酒與佐酒小食，並享受特別優惠\*。

1人單享：1 杯雞尾酒 + 1 款小食 — 9 折優惠

2人分享：2 杯雞尾酒 + 2款小食 — 85 折優惠

\*此特別優惠不可與其他折扣同時使用。



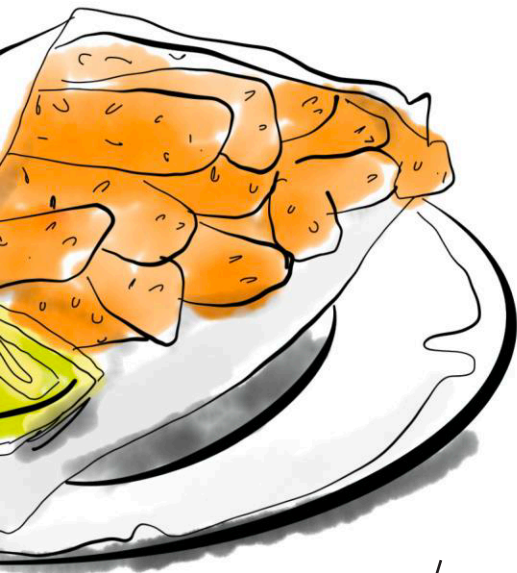
## 合作夥伴

法國 CITADELLE 氾酒作為全球精釀氾酒的先驅，Citadelle 氾酒完美詮釋了法式精湛工藝 *Savoir-faire* 與優雅格調。它精選 19 種獨特草本植物釀製而成，以鮮明的杜松子為主調，並伴隨著柑橘、迷人花香與微辛氣息，交織出精緻且層次豐富的迷人芳香。這款氾酒深受全球調酒師與品酒專家推崇，屢獲國際殊榮。不僅奪得 2024 年世界調酒師大賽的「年度氾酒」與「雙金牌 (Double Gold)」，更榮獲 2025 年《Spirit Business Award》的「大師獎 (Master Medal)」。

專屬玻璃酒具由美憬閣與法國設計品牌 MAISON SARAH LAVOINE 攜手設計，讓您在每次舉杯間，盡享法式優雅。

CITADELLE  
GIN DE FRANCE

MAISON  
SARAH LAVOINE



## 明日檔案

港幣158元

這是一杯預見未來的驚喜之作，將烹飪與調酒世界完美交融。以龍舌蘭為基底，巧妙轉化地中海流域的豐富風味，成就出一杯精緻優雅的特調。

材料：龍舌蘭 (Patrón Reposado)、君度橙酒 (Cointreau)、番茄水、茴香藏紅花糖漿、香橙苦精、鹽

## 酥炸鮮魷配墨魚醬

港幣148元

酥脆的鮮魷魚撒上昆布鹽，佐以醇厚的鮮製墨魚醬汁。這款小食巧妙地平衡於鹹香與清新之間，從酥脆口感至鮮味醬汁，最後以一抹青檸的清新香氣完美作結。



## 星級名廚 Chef Pam

我們非常榮幸能與享譽全球的星級名廚 Chef Pam 展開獨家合作，呈獻一系列精心設計的佐酒小食。她榮獲「2024年度亞洲最佳女主廚」及「2025年度世界最佳女主廚」之殊榮，這次攜手MGallery 將佐酒小食昇華為大師級烹飪藝術，把每一口美味轉化為您的專屬「難忘瞬間」。這是一場醇酒與美饌的感官對話—讓風味、質感與故事完美交織，為您傳遞創意、平衡與優雅款待的待客之道。



## 綠意狂想

港幣158元

這是一杯經典調酒 Last Word 的清新演繹，保留其完美平衡的傳統精髓之餘，巧妙地融入了一抹柔和的鹹香風味。

材料：培恩銀樽龍舌蘭 (Patr 6 n Silver)、梅斯卡爾酒 (Mezcal)、馬拉斯奇諾櫻桃酒 (Maraschino)、綠查特酒 (Chartreuse)、青檸汁、辣椒酒 (Ancho Reyes Verde)、芹菜苦精

## 松露芝士粟米麵包條

港幣98元

意式粟米麵包條烤至微微焦香，佐以松露牛油與帕馬森芝士。

## 植萃華爾茲

港幣158元

源自 1910 年代黃金歲月鼎盛期的經典之作。經過優雅昇華，輕盈的果香泡沫令迷人的花香基調更顯躍動。

材料：茉莉花浸泡 Citadelle 氈酒、櫻桃酒 (Maraschino Liqueur)、蜂蜜糖漿、鮮青檸汁

此款設無酒精版本。

## 羅望子無骨脆雞翼

港幣128元

金黃酥脆的無骨雞翼，撒上烤碎米與帶有清新柑橘香氣的鹽膚木香料，佐以青檸與羅望子辣椒沾醬。



## 禁系馬天尼

港幣158元

源自 1910 年代黃金歲月的經典之作。經過優雅昇華，禁酒令的歷史背景重塑了馬丁尼。這款特調大膽變奏，將巴馬臣芝士的濃郁醇厚，巧妙融入經典的 Dirty Martini 之中。

材料：巴馬臣芝士浸泡 Citadelle 麴酒、酸瓜、苦艾酒 (Martini Riserva Ambrato)、皮斯可酒 (Pisco)

## 魚子醬生牛肉他他脆筒

港幣268元

手切生牛肉加入昆布鹽提鮮，精緻地盛載於香脆甜筒之中；內層鋪墊著微辣的忌廉，最後綴以矜貴的魚子醬。



## 熱帶幻影

港幣158元

以熱情奔放的提基風格展現濃郁酒感，揉合菠蘿與三重柑橘的熱帶氣息，為 1934 年的經典喪屍雞尾酒注入煥然一新的活力。

材料：菠蘿酒 (Pineapple Rum)、白琴酒 (White Rum)、柑橘糖漿 (Zest Cordial)、肉桂糖漿、利口酒、Angostura 苦精

## 香脆茄子條

港幣98元

金黃香脆茄子條，巧妙地以鹹香的大豆取代傳統醬料。這道菜式以極致的鮮味與破格的口感，重新演繹為人熟悉的小食。



## 日落植萃

港幣158元

以自家製的香醋紅石榴糖漿，為充滿回憶的經典 Shirley Temple 帶來酸甜交織、花香四溢的全新演繹。

材料：Citadelle 氈酒、香醋番石榴糖漿、接骨木花糖漿、檸檬汁、無酒精氣泡酒

## 醬烤牛肋肉饅頭

港幣198元

手工饅頭夾著以秘製醬油烤製的牛肋肉，佐以芥末與酸瓜提味。

## 午夜氣泡社

港幣158元

經典自由古巴的奢華升級版。巧妙融入草本濃縮精華，最後以香檳華麗收結，自帶熱鬧的歡聚氛圍。

材料：伏特加 (Grey Goose)、君度橙酒 (Cointreau)、可樂糖漿 (Cola Cordial)、青檸汁、香檳

## 咖喱蟹肉包

港幣168元

蟹肉拌入芥末蛋黃醬，並以芳香的黃咖喱與香蔥點綴。這道包點小食巧妙保留了香料的層次感，同時突顯蟹內的鮮甜滋味。

