



10/4-10/9 為推廣香港萬聖節, 在台北華山藝文中心有南瓜田活動~~~

還有機會獲得3天2夜機+酒行程, 還有多項好禮等你來拿喔!!

更多活動資訊請詳 Facebook粉絲頁: <http://event.7to.com.tw/2013halloween/>



= 香港美酒佳餚月 =

香港美酒佳餚巡禮

日期: 2013年10月31日~11月3日

地點: 中環新海濱

香港旅遊發展局舉辦的「美國運通香港美酒佳餚巡禮」，今年將移師至全新場地中環新海濱舉行，屆時可品嚐的美酒名菜，種類多不勝數。為期四日（2013年10月31日至11月3日）的盛會，將美酒、美食、音樂、娛樂及維港海景共治一爐，享受妙不可言！美酒佳餚巡禮首屆已獲Forbes Traveler.com選為2009年十大國際美酒佳餚節之一，瞬即聞名世界，帶來海內外酒廠的佳釀，以及本地餐館和名廚的巧手佳餚。

今年開放給台灣消費者只要下載以下優惠禮包，即可免費入場（以每位參加者計；價值港幣\$30）及在南邊入口的兌換處換取優惠禮包一份，內含標準品酒券兩張（每張價值港幣\$15）及旅客美食券四張（每張價值港幣\$10）。優惠禮包及入場費的總值高達港幣\$100元。

<https://venue.cityline.com/utsvInternet/enrollment/action/login.do?activityCode=WNDREGTC01>



更多香港美酒佳餚訊息，快上官網查詢：

<http://www.discoverhongkong.com/tc/see-do/events-festivals/highlight-events/wine-dine-festival.jsp>

2014香港馬拉松 開始報名了~

渣打香港馬拉松是香港一年一度最多人參與的體壇盛事。渣打銀行(香港)有限公司由1997年首屆開始冠名贊助，當時參與人數約有1,000，至今已連續第18年贊助賽事。渣打香港馬拉松2014的參賽名額為73,000，打破歷屆紀錄，並將於明年2月16日(星期日)舉行，主辦單位之官網上已經開放報名了，快將這個訊息分享給大家!!

報名官網: <http://www.hkmarathon.com/>



更多2014香港馬拉松訊息,快上官網查詢:

<http://www.discoverhongkong.com/tc/see-do/events-festivals/events-calendar/details.jsp?id=64585>

「迪士尼黑色世界」測試全城忍叫極限 勇闖七大主題園區由朝玩到晚 挑戰「好玩·唔好叫」

今年萬聖節，黑暗力量將入侵香港迪士尼樂園，為「迪士尼黑色世界」帶來一反常規的入園新玩法——「好玩·唔好叫」！由10月4日至31日期間，逢星期四至星期日，樂園將延長開放時間到晚上11時，並向賓客下戰帖——賓客在入園時將獲派「好玩·唔好叫」闖關手冊，玩足全園各黑點而不尖叫者，即成功挑戰自己的忍叫極限！

「好玩·唔好叫」黑點遍佈樂園每個角落，賓客可盡情由日玩到夜，挑戰自己的忍叫極限！電影《反斗奇兵》內的玩具朋友「大頭寶寶」遭主人扭頭拆骨後，逃走到反斗奇兵大本營一角「驚」世現身；探險世界的「黑色嘉年華『異』演」聚集一眾奇人異獸大展異能；賓客更可勇闖氣氛詭異的「詭墳學院」、登上穿山狂飆的「灰熊山極速礦車」和坐上無軌的「迷離莊園電磁廂車」探索「迷離大宅」等，整個樂園黑點處處，賓客謹記小心驚叫！



另外，過百款獨家萬聖節主題精品即將登場，包括以阿積及「怪誕城之夜」為題的夜光服裝系列、米奇與迪士尼朋友的夜光精品及各式各樣的米奇家族糖果。賓客進行各項挑戰期間不妨到樂園及兩間主題酒店的餐廳補充體力，品嚐具萬聖節特色的美食特飲。樂園度假區將推出超過80款美食飲品，包括美國小鎮大街的大街餐廳的「大街鬼魅下午茶」、香港迪士尼樂園酒店的晶荷軒的「阿積蝦餃」及「阿積世界」特飲等。

香港杜莎夫人蠟像館全新展區「魔幻王國」正式開幕

《西遊記之大鬧天宮》五名主角與眾多嘉賓主持蠟像揭幕打響頭炮

香港杜莎夫人蠟像館「魔幻王國」擴建展區即將隆重開幕，總面積較以往增加三分之一，其中與星皓電影公司合作，以3D動作巨著《西遊記之大鬧天宮》為靈感的「大鬧天宮」展區，將會展出根據電影主角造型製作的孫悟空、牛魔王、鐵扇公主、九尾狐以及女媧蠟像，這亦是香港杜莎夫人蠟像館首次為同一電影中的5名主角製作蠟像。配合特別的燈光及視覺效果，還有別出心裁的互動體驗，這個奇幻嶄新的專區，勢必為賓客帶來獨一無二的精彩體驗。



更多香港杜莎夫人蠟像館訊息,快上官網查詢:

<http://www.discoverhongkong.com/tc/see-do/highlight-attractions/themed-attractions/madame-tussauds-hong-kong.jsp>

香港昂坪360纜車-「包羅匯趣360」麵包主題活動表演

由10月24日至11月24日期間，昂坪市集內將舉行「包羅匯趣360」麵包主題活動，昂坪360特別邀得韓國人氣電視劇《麵包王金卓求》改編之音樂麵包騷PANG SHOW組合，親臨昂坪大放笑彈；飲食達人區碧玲小姐會主理昂坪手作麵包店，讓賓客細嚐創新大嶼山味麵包。昂坪市集亦會有巨型3D麵包裝置及3D幻視藝術策畫圖 (Trick Arts) 供賓客拍下趣味照片。



更多香港昂坪360纜車訊息,快上官網查詢:

<http://www.discoverhongkong.com/tc/see-do/great-outdoors/outlying-islands/lantau-island/ngong-ping-360.jsp>

好康分享:

(1) 以下是三立愛玩客香港特輯

- <https://www.youtube.com/watch?v=NzzPu8BRmjw>
- <https://www.youtube.com/watch?v=jWsGwNbhWYs>
- <https://www.youtube.com/watch?v=9xsZRG4wF1U>
- https://www.youtube.com/watch?v=boCwEI_9_vg
- <http://youtu.be/8N8OS0bIRpo>
- https://www.youtube.com/watch?v=gxH2W4j8_aw

(2) 簡報分享, 香港在地好點心



點點心剛起鍋的蒜蓉蝦餅鹹嫩入味, 好吃好玩。

點點心 平價港點上榜

若荷包不夠深, 「點點心」點心專門店價錢是利苑的一半, 一樣能享受道地港點; 去年《Newsweek》(美國新聞周刊) 曾找53位名廚推薦, 選出全球101最佳食府, 點點心榜上有名, 也曾獲《TimeOut》選為最佳點心。

單靠點心就出名, 點點心光是港點就達30多款, 且價格介於港幣15到26元間, 約台幣60到104元, 價位親民, 且更有不少獨門港點, 包括脆皮鮮蝦腸、蒜蓉蝦棒、燒汁脆皮龍蝦都是點心師傅自創招牌菜色。

脆皮鮮蝦腸把米紙炸過後包進鮮蝦, 再裹上腸粉, 一次嘗到脆爽米紙、Q彈腸粉與香甜鮮蝦三

種層次; 蒜蓉蝦棒則是把鮮蝦春捲做成長條形, 剛起鍋的蒜蓉蝦餅鹹嫩入味, 好吃又好玩。佐敦屬香港舊街區, 少了銅鑼灣、中環商業氣息, 街道上仍



點點心只賣港點, 一盤價位約介於台幣60到104元之間。

點點心

- ☛ 九龍佐敦文咸街23號地下
- ☛ 10:00-01:00
- ☛ 點心港幣15到26元, 約台幣60到104元。

哪裡吃?

能看到、嘗到在地港味與生活, 點點心用餐時間也多是在地上上班族, 平日營業至凌晨1點, 座位寬敞, 是吃宵夜的好選擇。



脆皮鮮蝦腸一口能吃到三種層次, 是點點心招牌港點。

堂記腸粉 想吃得碰運氣

就在點點心的正對面, 堂記腸粉專門店有「隱藏版美食」之稱, 因位置不好找, 老闆也不是每天開店, 想吃還得碰運氣; 堂記腸粉都是現點現做, 客人下車後老闆才手工現拉, 熱呼呼的腸粉皮Q且嫩, 餡料有30多種可選, 價位平實絕對值得一訪。

哪裡吃?

堂記腸粉

- ☛ 香港佐敦渡船角文匯街26號文興樓地下C號舖
- ☛ 19:00-02:30, 逢周三、日休
- ☛ 腸粉港幣16到21元, 約台幣64到84元。



堂記腸粉採現點現做, 老闆手工現拉, 果然Q彈有勁。

香港在地點心

香港自由行是小資族出國遊玩首選, 如何在港吃到道地美味, 同時又能省下荷包? 找老字號港點、粥麵餐館準沒錯。記者林佳儀/專題報導、攝影

何洪記 道地港味粥麵

成名一甲子, 1946年創立的何洪記, 嘗得到道地港味粥麵。何洪記最初從街邊攤販起家, 憑著老闆何創洪好手藝, 發展成港港必吃的四大雲吞麵; 原本老店只在銅鑼灣東東街, 不過去年何洪記進駐全新開幕希慎廣場, 空間寬敞, 用餐環境更舒適。

港人愛吃粥, 尤其鍾愛將米粒熬煮透爛不見顆粒, 粥不見米、卻口口香滑甘甜; 招牌遠年陳皮泥鯭粥看上去是清粥一碗, 入口後粥與魚鮮美化為一體, 加入桔皮切絲入粥, 不僅去腥更顯甘甜味美。



何洪記招牌遠年陳皮泥鯭粥加入桔皮切絲, 去腥更顯甘甜味美。

好味吃吃看

利苑酒家 擁米其林一星

連續三年都獲米其林一星肯定, 利苑酒家每到用餐時必是一位難求; 猶記得當日因行程延誤誤用膳時間, 下午快2點才到餐廳, 一就座, 服務員拿起菜單邊寫邊道: 「今天湯都賣完了, 這個也沒有, 那個也沒有了。」利苑有多美味, 自是不言而喻。

1973年利苑創立, 創辦人陳樹傑是將軍後代, 非餐飲科出身, 缺乏經驗, 第一次創辦利苑慘賠, 開業6年結束營業; 隔年捲土重來, 陳樹傑親自學燒菜、重找管理團隊, 在旺角重新出發, 打造利苑成高級酒家, 短短4年

就拓了6間點。

擁有軍人背景, 陳樹傑開辦餐廳, 魔鬼都在細節處, 除了香港, 利苑在北京、澳門、新加坡都有分店, 可並不因拓點就失去原味; 香港共有10間利苑, 其中有8間都獲2012年米其林一星認證, 本鋪旺角利苑更獲兩三星。

造訪利苑, 港式點心絕不容錯過, 蒸點、炸點、甜點一應俱全; 招牌酥皮雞蛋塔, 看上去與一般蛋塔無異, 甚至有點普通, 但一入口, 甜得恰到好處滑嫩雞蛋塔、配上酥皮, 在舌尖鬆軟化開, 令人驚豔。蜜汁叉燒腸粉鹹甜入味, 裹上道地Q彈腸粉, 同樣讓人回味再三。



利苑招牌蛋塔看上去普通, 入口蛋香滑嫩滋味令人驚豔。



利苑蜜汁叉燒腸粉Q肉嫩, 鹹甜入味。



利苑蜂巢芋角外酥內軟, 做工細膩。



利苑燒鰻脆皮味鮮, 一口咬下肉汁迸發舌尖。

哪裡吃?

- ☛ 香港銅鑼灣灣軒詩道500號希慎廣場12樓
- ☛ 11:30-23:00
- ☛ 粥品平均港幣60元, 約台幣240元
- ☛ 湯麵平均40元, 約台幣160元。

哪裡吃?

- ☛ 香港利苑共有10間分店
- ☛ 詳洽官網: <http://www.leyarden.hk/tc/>
- ☛ 點心港幣33到108元間, 約台幣132到432元。