



哈囉喂全日祭 2018「驚慄」餐飲及精品詳情

圖片下載：<https://bit.ly/2LCwoo3>

【海洋冰室】「急診哈囉『胃』套餐」

價錢：每位港幣 298 元

供應地點：海洋冰室

供應日期：2018 年 9 月 19、23、28-29 日；10 月 2、5-7、12-14、17-21、25-28、31 日；11 月 3-4 日

供應時間：下午 1 時後



前菜

靈魂之窗 (紅腰豆薯仔荔枝沙律)

在不鏽鋼手術托盤上，以藍莓釀入荔枝方法製成的「眼球」看似噁心，咬下去卻啖啖清甜，配上紅腰豆薯仔沙律，實為開胃之選。

曲張靜脈 (鴨肝醬配蕎麥麵)

靜脈注射是外科醫生的基本功。用針筒把鮮味湯汁注入蕎麥冷麵之中，加上芝麻和日本蘿蔔作佐料，以特備手術鉗品嚐鴨肝醬的濃滑口感，別具一番「瘋」味。

凍湯

嚇破膽 (蘆筍凍湯)

青綠色的蘆筍凍湯驟看有如膽汁，入口卻不澀不苦，更滿腔清新。

「冷血」漿 (甜椒蕃茄凍湯)

用針筒抽出來喝的甜椒蕃茄凍湯雖然色澤暗紅，實質清甜可口。

主菜

天殘掌 (煙肉燒雞卷伴烤菜)

巴掌般大、鮮嫩多汁的雞扒外皮包着層層香煎煙肉，兩種口感豐富的肉質相互交織，加上由煙肉裹著甘筍、蘆筍和紅椒製成的「手指」，配上如血漿般的特製新鮮蕃茄醬，令人食指大動。

或

幽靈鬼手 (威化紙焗鮮茄雜菜釀燒烤菇)

為追求健康生活的食客而設的特製手掌，把雞扒改為鮮茄雜菜釀燒烤菇，又把「皮膚」由煙肉轉成威化紙，經過精心烤焗後，整隻「鬼手」外香脆、內多汁，新鮮蔬果的清香更撲鼻而來，是健康之選。

及

新鮮腦漿 (紅菜頭蛋白海鮮蒸蛋)

雙層蒸蛋的大腦外型逼真駭人，上層是混和了紅菜頭的蛋白，更有西藏紅花藏於其中，有如

腦上的血管一樣觸目驚心；下層則是嫩滑的蒸蛋，大廚特選環保海鮮炮製，飄散陣陣澳洲龍蝦和加拿大帶子的海鮮芳香，在齒間迸發無窮滋味。

甜品

紗布與繃帶 (蛋白瑞士卷配綿花糖、芒果醬及朱古力)

配 Häagen-Dazs™ 迷你雪糕杯

做手術若想得心應手，必須配備齊全的醫療用具：將棉花球般的棉花糖，蘸上消毒藥水瓶內的芒果醬，甜而不膩；還有裝扮成卷卷紗布的蛋白瑞士卷，口感獨特；加上濃郁滑溜的白巧克力棉花棒和黑巧克力剪刀，定能滿足各位食客。

特飲

惡魔之淚 (無酒精雞尾酒)

混合紅莓汁、菠蘿汁和橙汁的哈囉喂雞尾酒清甜醒胃，甜絲絲的無酒精配方無論是大朋友或小朋友同樣適合。

【哈囉喂全日祭單點美食】

供應日期：2018 年 9 月 19 日至 11 月 4 日



魔鬼安格斯牛芝士堡 (日式照燒安格斯牛肉芝士漢堡)

安格斯牛肉一向是愛肉之人的頂級之選，濃郁肉味加上綿密口感，配秘製日式照燒汁燒烤，整塊比掌心更大的牛肉表層金黃香脆，咬開肉汁豐盈滋味，芝士跟油脂一拍而合，是嘴饞魔鬼的首選。

價錢：每件港幣 70 元

配藍妹生啤 (二十安士杯) 每份港幣 135 元

供應地點：綠閘小食車

	<p>驚青咖喱雞槌包 (炸雞槌包配青咖喱肉醬)</p> <p>外脆內軟的原隻炸雞槌咬口豐富，肉汁鮮美，包着雞槌的鬆軟黃金麵包，蘸上特製青咖喱肉醬，不單帶來令人心慌的青色視覺效果，味道層次更上一層樓。</p> <p>價錢：每件港幣 38 元 配藍妹啤酒 (330 毫升) 每份港幣 65 元 供應地點：熱帶雨林小食車、Lakeside Beer Booth、海濱廣場雪糕車</p>
	<p>地獄烤焗芝士牛飯 (焗車打芝士牛肉丸飯)</p> <p>肉丸口感彈牙，牛味香濃，鋪上厚厚的車打芝士入爐烤焗，芝味無窮，最適合追求香濃口味的遊人。</p> <p>價錢：每份港幣 70 元 供應地點：動感美食坊</p>
	<p>咖喱蘑菇骷髏飯 (日式咖喱蘑菇粒飯)</p> <p>豐盛滿溢的原粒蘑菇，配上新鮮的日式素菜咖喱，是快速果腹之選及素食者恩物。</p> <p>價錢：每份港幣 30 元 供應地點：綠閘小食車</p>



檳寧香烤狼牙雞翅 (泰式檳寧香烤雞翅)

使用青檸汁醃製的雞翅肉質嫩滑，味道酸甜清新，炸至金黃焦脆的外皮更脂香四溢，惹味非常，充滿泰式風情。

價錢：三件港幣 35 元

配藍妹啤酒 (330 毫升) 每份港幣 63 元

供應地點：熱帶雨林小食車、Lakeside Beer Booth、海濱廣場雪糕車



地獄沙嗲串串燒 (燒沙嗲豬肉串)

肥瘦適中的豬肉串先以香濃的沙嗲醬汁醃製，炭燒烤後外脆內嫩，再蘸上特製微辣沙嗲醬，花生和椰漿香味令人回味無窮。

價錢：兩串港幣 40 元

配藍妹生啤 (二十安士杯) 每份港幣 108 元

供應地點：綠閣小食車



扮鬼扮馬雞肉圈 (雞肉圈配香草蕃茄汁)

巴掌般大的巨型雞肉圈外表有如黃金冬甩，啖啖肉的滋味配上鮮製香草蕃茄汁，令人吃個不停；遊人更可發揮創意，把雞肉圈當搞鬼眼鏡，扮鬼扮馬 selfie 一番。9033

價錢：三件港幣 35 元

供應地點：熱帶雨林小食車、海濱廣場雪糕車



地獄油鑊旋風薯 (脆炸旋風薯棒)

全新輕食脆炸旋風薯棒登場！比坊間的旋風薯棒更脆更香，厚實的薯蓉口感令人滿足。輕盈薯棒方便遊人邊走邊吃，享受每個遊樂時刻。

價錢：每件港幣 32 元

供應地點：小丑派對、金香雞



南瓜吉拿魔杖 (南瓜吉拿棒)

比手臂更長的條狀西班牙吉拿棒有如一根魔法杖，口感外酥內軟，灑上全新南瓜味糖粉，香甜濃郁的應節美味絕對能滿足嘴饞的遊人。

價錢：每件港幣 36 元

供應地點：綠閘小食車、Pizza 小館



魔法粟一燒 (原條粟米配燒烤醬)

粒粒飽滿鮮甜的原條粟米塗上滋味的燒烤醬精心烤熟，陣陣惹人垂涎的濃郁香氣實在令人難以抗拒。

價錢：每件港幣 25 元

供應地點：綠閘小食車



邪惡燒雞腩 (香燒雞腩)

原隻香燒雞腩焦脆可口、肉嫩多汁，邊走邊吃定必引來途人艷羨，配上清涼微甘的藍妹生啤一起享用，把玩樂氛圍推向高峰。

價錢：每件港幣 40 元

配藍妹啤酒 (二十安士杯) 每份港幣 108 元

供應地點：綠閘小食亭

【哈囉喂全日祭特飲及甜點】

供應日期：2018 年 9 月 19 日至 11 月 4 日



血色吸睛 (士多啤梨梳打配龍眼及藍莓)

這杯粉嫩特飲最搶眼之處莫過於漂浮於冰面上那一顆觸目驚心的巨型冰粒，當「脫下」外層的冰衣，原來是一隻由龍眼肉和藍莓組合而成的眼球，配上甜絲絲的士多啤梨梳打，連小朋友也會愛上。

價錢：每杯港幣 45 元

供應地點：O So Sweet



青檸閃靈黑骷髏頭 (青檸魔爪碳酸能量飲料配涼粉條)

這個骷髏頭造型的特飲是哈囉喂的必備之物：充滿神秘感的半透明漆黑瓶身中浮著幻彩冰粒及一絲絲詭異的特製涼粉條懸浮物，令人未喝先覺毛骨悚然。吮一口更能嚐到新鮮清爽的青檸果汁，令人精神抖擻。

價錢：每杯港幣 45 元

供應地點：綠閘小食亭



菠蘿閃靈白骷髏頭 (菠蘿魔爪碳酸能量飲料配涼粉條)
 同樣配搭骷髏頭造型瓶子，不論拿來嚇人還是自拍都大派用場，味道酸酸甜甜，最適合消除悶熱，補充正能量。

價錢：每杯港幣 45 元
 供應地點：綠閘小食車



惡魔之淚 (無酒精雞尾酒)
 混合紅莓汁、菠蘿汁和橙汁的哈囉喂雞尾酒清甜醒胃，甜絲絲的無酒精配方是大小朋友的最愛，進一步提升興奮心情。

價錢：每樽港幣 48 元
 供應地點：Lakeside Chill Bar



不甘是藥 (雞尾酒)
 以伏特加、龍舌蘭酒、檸檬汁及檸檬茶特製而成的萬聖節特飲，淡淡的酒香與清新的檸檬香氣在舌頭上舞動，是哈囉喂歡樂派對提升氣氛的魔法藥。

價錢：每樽港幣 68 元
 供應地點：Lakeside Chill Bar



咬咬吸血鬼啫喱 (殭屍牙糖大菜糕)

造型逼真的吸血鬼尖牙糖果躺在口味清甜的大菜糕上，逗得小朋友笑逐顏開。吸血鬼尖牙糖果更可以拿來當道具自拍。

價錢：每件港幣 30 元

供應地點：O So Sweet、海濱廣場雪糕車、動感美食坊



掌上南瓜小蛋糕 (南瓜忌廉蛋糕)

金黃色南瓜忌廉蛋糕小巧可愛，甜而不膩，除了適合嗜甜人士解解饞外，哈囉喂特別造型定能吸引愛甜愛拍照的遊人。

價錢：每件港幣 36 元

供應地點：O So Sweet、動感美食坊

哈囉喂主題精品



南瓜泡泡魔術棒

零售價：港幣 180 元



《威威與好友》哈囉喂原子筆

零售價：港幣 25 元 (每支)

攤位遊戲毛公仔



哈囉喂毛公仔

(尺碼：23 吋、15 吋及 10 吋)