

美食情報 | 香港艾美酒店獨特體驗十個趣 伸手不見五指品嘗神秘菜式

■ 休閒消費

撰文：周美好

發布時間：2025/08/26 12:06

熱門

鬼滅之刃

女神配對計劃

Chiikawa

香港小姐2025

基孔肯雅熱

暑假好去處



▲ 若大家想切實在一個沒有「手機送飯」的環境下專心用餐，不妨一嘗黑暗感官盛宴。（餐廳提供）

鮑參翅肚，你食過；山珍海錯，你嘗過。但在漆黑一片的環境中用餐，進食事前未知的菜式，相信較少人試過。

由於過程中充滿未知，好奇與新鮮感令人腎上腺飆升。而且原來全副心思只專注在食物上，會更感受到食材的滋味。

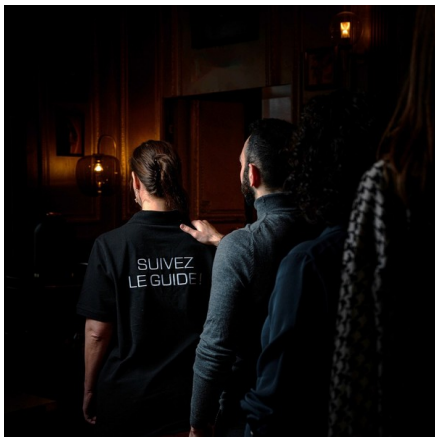


▲ 若大家想切實在一個沒有「手機送飯」的環境下專心用餐，不妨一嘗黑暗感官盛宴。
(餐廳提供)

香港數碼港艾美酒店與Dans le Noir? 合作推出的「黑暗感官盛宴」，是一個沉浸在絕對黑暗的無光空間，專注舌尖味蕾與嗅覺的試探。

整個過程有別於一般用餐，先在櫃檯寄存隨身物品如手袋，連手機也不能帶進去，因此無法「相機先食」，邊吃飯邊掃手機的情況也不會發生，專心一致用餐確是久違了！

▼ 點擊圖片放大



+6

聘用視障服務員

艾美酒店與Dans Le Noir? 特意與本地視障人士機構合作，招募並培訓專業的視障服務員團隊。進餐前食客一個搭着一個肩膀如火車卡，由視障服務員帶領進入餐廳。

餐廳經過特別布置，門前掛上兩重黑布，緩緩入內確是伸手不見五指，服務員耐心地為食客安排座位。

坐下後，服務員告知餐具位置，並教大家如何在沒有一絲光綫下斟水，慢慢適應不依靠視力，沒想像中困難。一枱8人的食客，輕聲聊天，五感中的聽覺驟變得敏銳。



▲ 由專業的視障服務員團隊帶領客人進入。（餐廳提供）

菜式設計巧心思

由於事前不知菜單內容，餐膳叫人期待，所有菜式要待全部吃畢後才公布，記者在年頭品嘗的3道菜，頭盤是日式松葉蟹牛油果他他，蟹肉鮮甜，與牛油果的軟腩匹配，伴碟的柚子醬酸咪咪的，作為開胃菜很搭調，加上爆谷蝦及海苔薄脆，增添脆口感。

主菜是慢煮美國頂級牛肋肉，牛肋肉煮得入味鬆軟，配上黑醋汁十分可口。伴菜有有機薯蓉、香脆帕爾馬火腿、椰菜花及西蘭花苗，整體感覺豐富滿足，大飽口福。



▲ 慢煮美國頂級牛肋肉。（餐廳提供）

尾聲端上甜品，是焦糖菠蘿配雲呢喃雪糕及杏仁餅和芒果椰奶醬，先啖一口

雪糕，一口涼意襲來，再往下進發是脆甜的杏仁餅，鮮芒果與焦糖菠蘿一軟一脆有口感，有水準。

酒店的廚藝團隊每3個月會更新一次菜單，現提供的餐單與上述的已不同，讓食客可以期待新的驚喜，保持新鮮感和刺激感。



▲ 甜品焦糖菠蘿配雲呢噠雪糕及杏仁餅和芒果椰奶醬。（餐廳提供）

可選擇素食

由於看不到食物色相，嗅覺及味覺隨即大開，不期然會慢嚥細嚼思量吃下的食物是甚麼，菜式設計很有心思，由頭盤至主菜到甜品，食物溫度有冷有熱、味道有甜有酸有鹹、質感有脆有軟，五味紛陳。

另外，十分周到配合不同食客的多元飲食需求，亦提供素食選擇，在毋須透露驚喜的情況下，因應要求滿足特殊飲食限制，例如不吃某類食物，可事先向酒店聯繫。



▲ 所有菜式要待全部吃畢後才公布，很有「開盲盒」的刺激感。（周美好攝）

黑暗感官盛宴

日期：即日起至12月31日

時間：逢星期四、五及六7:15pm起

驚喜菜單：

感官覺醒：3道菜餐單\$750另加一

感官旅程：3道菜連餐酒或無酒精特調配搭\$980另加一

地點：薄扶林數碼港道100號香港數碼港艾美酒店

訂座

相關文章

美食
情...

16:06 25/08/22

美食
情...

16:39 25/07/09

美食
情...

08:00 25/07/09

- 餐廳情報
- 素食
- 美食
- 甜品
- 菜式
- 薄扶林
- 香港
- 視障
- 服務
- 餐廳