

FRESHMART
崇光超市

HAPPY MOTHER'S DAY

B2/F

24/4-12/5/2024

母の日



禮品推介 為媽媽送上心意



Mon Cher

優惠只限25/4-8/5/2024

花之堂島卷
\$248 \$228



花之綻放
\$408 \$368



花之頌
\$428 \$388



LUCULLUS

龍島會員凡於15/4至30/4/2024期間，
於專櫃購買指定母親節蛋糕，
可享**8折優惠**。

Italian Tomato



紫語花園
(香芋麻糬戚風蛋糕)
4"/6" \$288/\$438



閃爍綻放
(白桃伯爵茶忌廉蛋糕)
4"/6" \$308/\$458



果漾花園
忌廉蛋糕12cm
\$268



栗子車厘子
忌廉蛋糕15cm
\$268

Godiva



金裝巧克力心形12顆裝禮盒
\$399 \$279.3

Morozoff



Sweet Surprise-Odette & Golden
Fancy Chocolate \$155 \$128

源吉兆庵



母親節禮盒 \$248

恆香

恆香x懷智
母親節玫瑰花愛心禮盒
(心形老婆餅2件+
手作絲帶玫瑰花連禮盒)
\$88



· 部分收益將支持基督教懷智服務處
朗藝坊用於殘疾人士藝術發展



燕之家

母親節養生花籃
\$1,600 \$1,399
· 即食血燕500ml
· 烏雞滴雞精3包
· 精美母親節花籃1個
· 母親節賀卡1張
發貨日期：1/5/2024起

崇光
獨家限定



COMVITA

瑞瓦瑞瓦蜂蜜
500g \$239
買1送1



麥蘆卡混合蜂蜜
500g \$219
買1送1



澳至尊

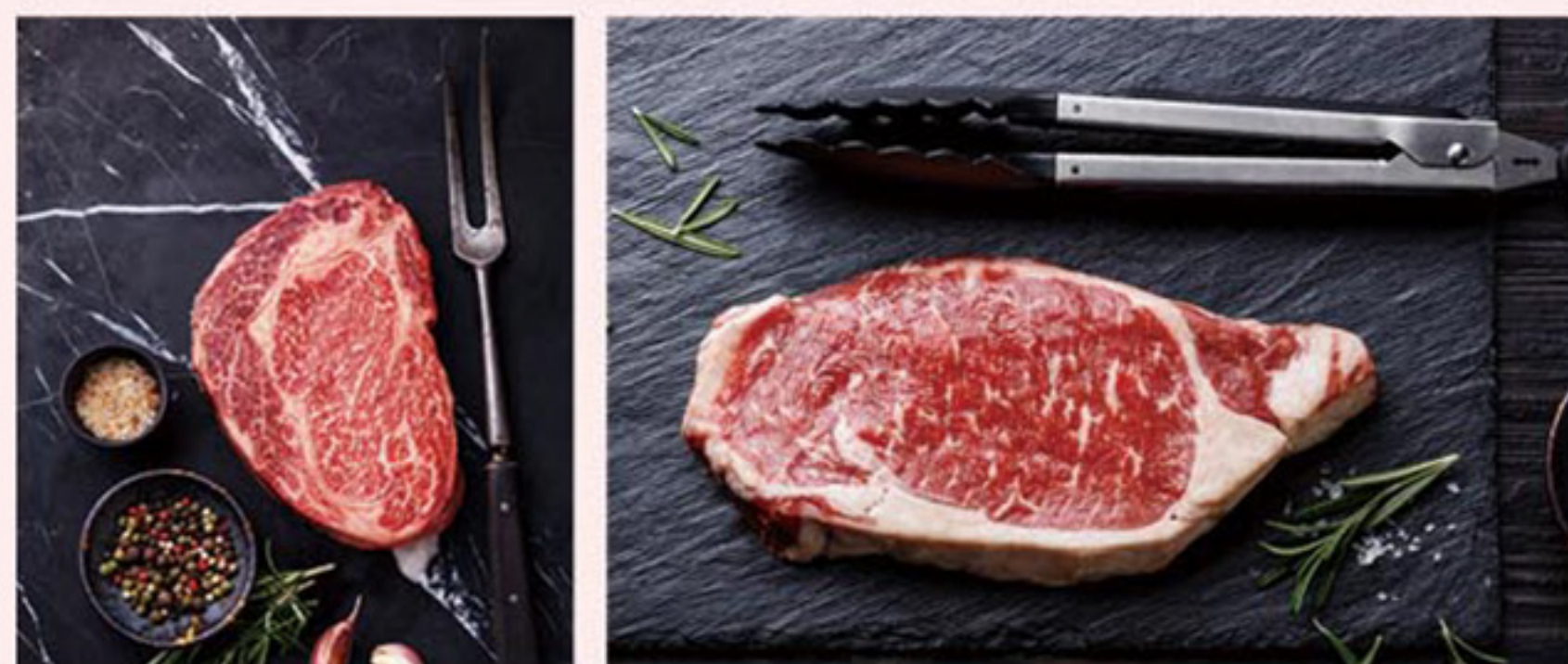
婦麗寶60粒
\$590 \$490



頁食精選 媽媽最愛大餐

Classic Deli

優惠只限30/4-12/5/2024



澳洲SANCHOKU無激素M6和牛西冷/肉眼扒
\$120/100g **\$99/100g**



本地屠宰泰安雞
\$290 **\$260**

Ferrarini



黑松露鴨肝醬
\$231 **\$184**



黑松露沙樂美腸100g
\$64 **\$51**



意大利黑松露火腿100g
\$85 **\$72**



意大利黑松露芝士100g
\$62 **\$52**

MELLOW BROWN COFFEE by UCC @B2/F

黑松露醬鮮白菌帶子意大利燴飯配
UCC招牌咖啡/西冷紅茶/鮮橙汁

\$165 **\$132**

- 只限堂食
- 另收加一服務費



UCC COFFEE SHOP @4/F

鮮蝦帶子意粉(茄汁/白汁)配
UCC招牌咖啡/西冷紅茶/鮮橙汁

\$165 **\$132**

- 只限堂食
- 另收加一服務費



Kotaro Café @6/F

於26/4至12/5/2024期間，可享以下優惠：

優惠1

凡惠顧主食，可獲贈

日式手工撻1個(價值\$58)。

- 每日限量50份，送完即止。

優惠2

餐牌主食+飲品

8折優惠

- 圖片只供參考。



新登場
優惠

La Serene Cafè S. @SOGO CLUB 11/F

母親節特色套餐 \$258 **\$208**

- 蟹籽藜麥田園沙律
- 煎西班牙極黑豬扒配燒汁
- 萊斯金牌咖啡/錫蘭紅茶/奶茶/檸檬茶

供應時間: 6:00pm-8:30pm

- 加一服務費
- 數量有限，售完即止
- 以上圖片只供參考
- SOGO CLUB 11/F至13/F
只招待SOGO CLUB/
SOGO Rewards會員。



HAPPY MOTHER'S DAY



美味料理 自煮大餐感動媽媽



Ornus dell Ornellaia
Toscana IGT 2017
375ml \$648 **\$588**



土耳其
直條意粉500g
\$16.5

Ferrarini專櫃

鵝肝醬
\$173



黑松露醬
\$137

莊園特級冷壓
初榨橄欖油
\$238



無鹽牛油
\$40

美味料理

黑松露醬意大利麵

食材：

- 黑松露醬3茶匙
- 蘑菇200g
- 蒜頭1片
- 烹飪用淡忌廉200g
- 意大利麵條300g
- 橄欖油2茶匙
- 鹽、黑胡椒、新鮮香蔥少許
- 巴瑪臣芝士碎20g



煮法：

1. 將蘑菇切碎，放入鍋中，用橄欖油炒至金黃色。將大蒜切碎、與蘑菇一起放入鍋中。
2. 將600ml水倒入鍋中，水沸加入意大利麵。加少許鹽調味，將所有材料混合煮調。
3. 再將烹調奶油和黑松露醬加入，持續攪拌，煮至變稠。
4. 最後依個人喜好加入巴瑪臣芝士碎、鹽和黑胡椒、香蔥，即成。

鵝肝醬意大利麵

食材：

- 鵝肝醬50g
- 乾型葡萄酒100ml
- 無鹽牛油50g
- 雞湯150ml
- 淡忌廉150ml
- 鹽、黑胡椒、香芹、核桃、青蔥少許
- 意大利麵條250g



煮法：

1. 將鵝肝切小，並將半杯紅酒放入碗中攪勻。
2. 將無鹽牛油以中火融化，再加入切碎的蔥和雞湯。
3. 將攪勻鵝肝及紅酒加入鍋中，小火煮約2分鐘。加入淡忌廉，直至醬汁變得光滑和濃稠，並添加鹽和黑胡椒調味。
4. 將意大利麵煮至煙韌，拿出及瀝乾。將意大利麵放入醬汁中，並加入切碎的核桃和香芹，即成。

日本兒童節

源吉兆庵



鯉魚旗福袋 **\$118**

恆香



蠟筆小新x恆香
牛油曲奇禮盒
\$98 \$78.4



- 送蠟筆小新餐匙及餐叉1對
- 數量有限，送完即止

崇光
獨家限定

COMVITA

兒童UMF™10+麥蘆卡
蜂蜜軟糖

· 送麥蘆卡蜂蜜兒童
波板糖1包(價值\$119)
\$199



UMF™10+兒童
麥蘆卡蜜糖露
化痰止咳(日間)/
安睡止咳(夜間)
2支裝 **\$298 \$218**



MIX
Paper from
responsible sources
FSC™ C014929