



香港商界或演藝界老闆都很喜歡開餐廳或私房菜，以滿足自己口福和招待朋友，天盟娛樂老闆顏培意就在銅鑼灣開平道開了間顏府御膳，有飲茶點心及 fusion 粵川菜，廚師爆料指，不少點心都是老闆跟口味創造出來。因老闆喜歡創新，所以才有脆皮麻辣燒賣、酸菜魚湯鮮竹卷、藥膳小籠包等獨特點心的出現。

文、攝：焯羚

走入顏府御膳，看到古色古香之餘，餐廳亦擺放不少中國名酒，如特別版的貴州茅台，而今年牛年生肖的限量版也有，簡直大開眼界，老闆歡迎大家欣賞，又或一嘗私房菜的茅台 Wine Pairing，至於賣不賣給你飲就看老闆心情了。

令人意外的是，他們近期推出每位 180 元中午套餐，花費不足 200 元就可在此高級御膳房，品嚐到美味豐富的午餐，實在很難得。

麻辣燒賣風味佳

首先，見識到幾個帶川菜味道的點心，如脆皮麻辣燒賣、酸菜魚湯鮮竹卷、藥膳小籠包、雪山叉燒包等。酸菜魚湯鮮竹卷吃起來酸酸辣辣，鮮竹卷裏面有大大粒的鮮蝦，爽口彈牙。

藥膳小籠包初見到這橙色還以為是麻辣口味，殊不知，這原來是藥膳小籠包，以北芪、黨參、紅棗、杞子及當歸等藥材，熬成湯再放入小籠包，味道濃郁。

至於加了麻辣去炸的燒賣，外形像極花枝丸，吃起來外層鬆脆，輕微的麻辣味道，香口惹味，跟坊間的蒸燒賣完全不同 feel。他們的雪山叉燒包的脆皮用上了更多牛油，吃起來又薄又脆，而且 size 較細，一口一個剛剛好。



新加坡黑胡椒粉絲蟹煲



主廚親自示範新加坡黑胡椒粉絲蟹煲，材料預先準備好，然後整個炒煮過程給你睇。



砂鍋濃湯魚肚大芥菜



慢煮牛肋排

慢煮牛肋排 大滿足

顏府御膳其實是半私房菜性質，大廚根據每日最新鮮食材排主打菜，當日主廚親自示範了個新加坡黑胡椒粉蟹煲，師傅用了黑和白胡椒，香、辣兼備，猛火炒，肉蟹肉質實淨，味道鮮甜，他們用粉絲來墊底，全吸收了黑椒汁的精華，辣得好滋味，他們知道多人愛食粉絲而特別加碼的！蟹癡試過這味新加坡黑胡椒粉蟹煲都讚不絕口。如果想吃一定要提早預訂，因為餐廳要預早訂蟹啊。

另一味菜是「砂鍋濃湯魚肚大芥菜」，湯底用新鮮雞及胡椒粒熬製了兩小時，雞湯濃郁，魚肚全吸收雞湯，魚肚就像海綿一樣，吸收了雞湯所有精華，吃起來軟綿綿的；芥菜既脆且甜，完全沒有了苦澀味，朋友前後共飲了三碗，聽說也是藝人李施嬅的摯愛。而慢煮牛肋排被好牛的人試過後讚賞有加，他們選用安格斯牛肋排，以香葉、白胡椒、花椒、八角、小茴香、洋蔥、蒜子、炸香乾蔥等配料醃好，再加入頭抽及燒肉汁慢煮約十小時，牛肉軟脆入味，吃起來大滿足。

獨特點心

禮聘 星級主廚

原來餐廳主廚來頭不小，先後在星級酒店掌廚，點心師傅則來自「大公館」，老闆重金禮聘各大名廚過檔，幫手擦靚「御膳」招牌，當時所見確無令人失望。

「天盟娛樂」是從事演藝及娛樂事業，旗下藝人包括海俊傑、陳展鵬、女子跳唱組合《BINGO》、男子跳唱組合 BOP 天堂鳥等，所以你去用膳隨時見到藝人明星。

顏府新派粵川菜

飛甩傳統 歡御膳



顏府御膳主廚李先生(右)及點心師傅崔先生