

欣圖盛識滋味晚宴則以招牌名菜醬爆和牛鴨肝黃金盞作招徠，採用與日本A5和牛有着相近大理石花紋的澳洲M9和牛，配以匈牙利的鴨肝快炒而成，入口即化。劉總廚指：「考慮到客人大多喜歡味道濃郁的爆炒牛肉菜式，所以我們特地採購澳洲M9和牛。日本和牛雖以油花勻稱見稱，但下鍋爆炒時會變得牛油膩，澳洲M9和牛則非常適合煎炒。這道菜配以小量的香煎鴨肝一起爆炒，讓牛肉充滿野味和微甘滋味，達至肉香多汁和豐腴口感的完美平衡。」

米芝蓮佛跳牆

米芝蓮二星中菜廳欣圖軒分別推出劉師傅精緻珍品晚宴（每位1,888元）及欣圖盛識滋味晚宴（每位1,288元），前者主打迷你佛跳牆，珍貴食材包括來自南非的鮑魚、非洲的花膠、澳洲的海參和印尼的燕窩等，珍品內每一款食材都是單獨燉燉，以鎖定其美味和香氣，而光是海參就需浸泡於水中五天至軟化；另外，烹飪時間也是關鍵之一，明火燉煮三十分鐘，分秒不差。菜單還包括主廚推介的香芋蛋白嫩鮮奶。

蟹皇龍蝦湯脆香苗



醬爆和牛鴨肝黃金盞



招牌「佛跳牆」



黃金炸蟹餅



韓燒使用上等美國進口牛肉。



同場加映

88元特價韓燒放題

韓流熱潮仍在香港流行，位於旺角市中心、主打特色菜式及韓燒放題的韓膳宮，為慶祝正式開業現推出88元特價放題優惠（上午11時30分至下午4時30期間，限時75分鐘），放題套餐包括前菜（泡菜、特色前菜、雜果沙律）、豬肉（醬汁豬扒、韓式豬五花肉、韓式豬梅肉、豬皮、豬大腸）、雞肉（醬燒雞腩肉、雞腎、柚子雞中翼），以及其他食品（廚師腸、午餐肉、薯仔片、南瓜、粟米、薯條）。放題套餐奉送飲品或汽水一杯，白飯任食。推廣期內，每位均奉送新鮮牛肉一份；四人同行加送美國頂級肥牛或刺身拼盤一份。優惠受有關條款及細則約束。



金湯焗西澳洲龍蝦（伊麵底）

覓驚喜創新

廚師精心炮製每款菜式。



御名園

宮廷片皮烤鴨

御名園推出全新4至6人晚市套餐「御·響宴」，主打一系列不同傳統創新兼備的美食，包括宮廷片皮烤鴨、瑤柱海皇冬瓜盅、1斤重金湯焗西澳洲龍蝦（配伊麵底）以及古法蒸黃花魚等。由即日起至9月8日於Togetda預訂，以低至六折優惠（星期一至五：968元；星期六、日及公眾假期：988元，另收茶芥及加一服務費），嘆盡一系列正宗特色中菜，全線六間分店享用。優惠受有關條款及細則約束。

「御·響宴」以宮廷片皮烤鴨作主打，以專業利落的宮廷式烤鴨片皮法大小均勻地片出有皮帶肉，薄而不碎的烤鴨皮，必須於鴨脯凹塌前及時片下，才能呈現烤鴨的酥香味美。金湯焗西澳洲龍蝦（配伊麵底）則以1斤重的生猛西澳龍蝦配上自家熬製的濃郁金湯及伊麵，帶出龍蝦肉的鮮甜，伊麵亦吸收西澳龍蝦肉汁精華。

宮廷片皮烤鴨

