



■高貴香鍋海鮮。

傳統川菜 創新意念

悅川餐廳主打新派川式料理，以創新意念注入傳統菜式，推介菜式有悅川上上簽、大刀風味白肉、藤椒清香魚、膠原脆皮豬手、孜然寸骨、安格斯牛肉豆腐腦，以及粉蒸安格斯牛肉粒等。

菜式藤椒清香魚以二荊條青椒入鑊，香辣回甜的味道配上本地罕有的新鮮花椒及超過10小時熬製而成的香濃雞湯，鱸魚肉片入口嫩滑惹味。另一菜式膠原脆皮豬手，每隻豬手均由大廚嚴格精選，配上四川獨有的調味香料精心炮製而成，達致皮脆肉滑、肥而不膩的口感。

孜然寸骨則選用豬後腿上的寸骨，經過腌、蒸、炸、燴炮製而成，品嚐下去口感嫩滑細膩，散發孜然的獨特香氣；安格斯牛肉豆腐腦為四川樂山市著名小食之一，利用簡單的牛肉及豆腐，伴上香濃的湯汁勾芡，綴以香菜、大頭菜及乾海椒等香料，入口香味瞬間充斥口腔。



■大刀風味白肉。

以麻、辣、鮮、香為特色的四川菜一直深受香港人歡迎，但同為川菜卻有不同風格及賣點，荃灣悅川餐廳則在傳統川

菜中加入創新理念作招徠，主廚有超過30年烹煮川菜經驗，吸引不少無辣不歡的食客光顧。位於旺角砵蘭街、新開張的麻辣香鍋，以秘製的香鍋醬而聞名，辣而不嗆讓人一試難忘。大飽口福之後，可到藏身於銅鑼灣的稻埕飯店，喝一杯特製雞尾酒，為一頓晚餐畫上完美句號。



■雙椒大魚頭。

特製雞尾酒 口味清新

稻埕主打專業調酒師全新創作的招牌雞尾酒，最吸睛的莫過於「氣球小女孩」（88元），使用日本六角Gin酒、來自台灣的烏龍茶及新鮮葡萄檸檬配製，口味清新。

以台灣名產台梗9號米慢煮釀成的米水系列中，「紫·米水」（78元）以蔓越莓配上米水及伏特加，酒味清淡。茶系列之代表「紙醉金梅」（98元）選用日本黑龍大吟釀及特色梅酒，配上台灣神品高山茶，每口滲出梅子香味。另一款「巨峰烏龍」（98元）採用日本黑龍大吟釀，以及台灣直送神品巨峰茶，以日本白葡萄點綴，啣一口，茶味中帶有巨峰葡萄淡淡果香味。水果系列中的「寶島濃情」（98元）運用台灣瑪蘭琴酒，配上時令台灣白玉苦瓜，果味濃郁。

此外，店內還提供多款特色美食，如金瓜蟹肉蛋白泡泡脆米金湯（128元）、話梅小山藥（52元）、鹽酥波士頓龍蝦脆角豆金瓜（298元）、燒香金鑽鳳梨芭樂安格斯牛小排（168元），以及黑松露奶油鮮百合花（118元）等，均適合搭配雞尾酒享用。

Dao Cheng Music



■多款招牌雞尾酒。

■餐廳有不少打卡位。

麻辣鮮香 川菜 辣而不嗆

自家調味 辣而不嗆

餐廳麻辣香鍋的所有調味都由負責人鄭先生一手包辦，摒棄直接採用四川當地的調味料，所有菜式都是自家調味。無論是辣度、油份，以至調味料，都辣而不嗆不油膩。招牌菜麻辣海鮮鍋食材包括肉蟹、大連鮑魚、海蝦、沙白、魷魚，再配合超過24款惹味香料調味的醬汁，適合喜歡吃辣海鮮的食客。

此外，辣子豬大腸是四川常見菜式，以辣子雞為概念，重點是用辣椒油爆香豬大腸，令它外脆而內裏煙韌中帶香軟。新鮮豬大腸不單清洗過程繁複，還要費時清蒸2小時，最後拌入泡椒拌炒，使豬大腸吃起來香辣夠味。另一菜式藤香雞，名字中的「藤」字意指鮮花椒，菜式靈魂在於醬汁，調配時加入豬骨湯底和鮮花椒以慢火熬湯1小時精製而成。鮮雞香滑，浸湯後入口麻而不辣。酸菜魚採用特調酸菜魚醬，包括泡薑、小米椒，再加入南瓜、黃燈籠椒令其色澤金黃如金湯。多種雜菇如冬菇、秀珍菇及雞脾菇，亦增添鮮香風味。熬湯6小時，最後選取新鮮生魚片、魚肉及薯粉以湯汁拌吃，帶著纖細麻香。



■麻辣海鮮鍋。



■酸菜魚採用特調酸菜魚醬。