新派中菜 名人飯堂

過去幾年疫情對走高格調的餐飲業影響甚大，大家少了外出用餐令到高級餐廳買少見少，如今復常後需求漸大，因此有飲食集團發力開始重新出發，今期為大家介紹的是坐落於灣仔軒尼詩道永倫立方的新派中菜「永8舫」，餐廳斥資逾2,500萬元精心打造，把現代藝術風格融入傳統中國設計，風格典雅且蘊含豪華細節，讓食客在充滿格調的環境下享受一頓精緻美食。加上「永8舫」經營方式有點私房菜味道，可以度身訂製菜式，很快成為不少演藝界名人光顧的餐廳。

採、攝：寧寧

■人參雲外鴿

■翡翠金牡丹

■耗資五千萬，由國際著名室內及建築設計師梁志天設計的餐廳。

走入「永8舫」你可感覺到它本身已是一件藝術品。當電梯大門開啟的一刻，氣派裝潢已經映入眼簾。店舖由國際著名室內及建築設計師梁志天設計，從豪華水晶吊燈到呈現不同主題風格的壁紙裝飾，以至一椅一桌及碗筷餐具，都表現出融合中西的概念。在不同房間內用不同的壁紙，也可看出設計師的慧眼，精挑細選出貍貓、庭院、花鳥、叢林等主題壁紙，為食客營造出與別不同的用餐氛圍。

餐廳合共設有84個座位，並有5間貴賓房，讓食客可以在高私隱度空間內盡情享受佳餚，另外2間大型私人貴賓房置有卡啦OK音響設施，適合舉辦私人派對宴饗親友。貴賓房的設計更是別致典雅，餐桌頂上天花是一盞充滿現代藝術感，價值超過六位數的名貴七彩水晶吊燈，格調高雅兼具時尚氣息。

度身訂製套餐菜式

由於餐廳主打新派高級中菜，主廚陳偉庭師傅及梁健祥師傅，以精巧廚藝把神州大地及世界各國的新鮮食材發揮得淋漓盡致，堅信「鮮味，才是真味」的匠心精神。中菜博大精深，不同派別或地域各富特色，陳偉庭師傅及梁健祥師傅，均擁有超過30年的中菜經驗，於創作菜餚時，糅合了從香港、美國、瑞士、希臘、日本等地所累積的豐富烹調經驗，運用精湛技巧把傳統繁複工序的中菜，以新派手法重新呈現。

他們以度身訂製套餐菜式呈現，每位1,288元至1,888元不等供選擇，招牌菜包括人參雲外鴿、芝士焗蟹蓋、脆皮咕嚕肉、油爆蝦、紅燒鮑翅、天宮翅、永8雙飛鳳舞、魚子醬雞油蒸蛋白、麻香酒滷鮑魚、龍蝦鉗濃湯瓜圃、黃金胡椒焗波士頓龍蝦、金瑤花膠絲浸時蔬、法芥籽檸蜜焗海中蝦、旭日豚芳、山菌五德配絲苗米等，特別是「人參雲外鴿」，菜名是出自唐代詩人白居易的一首詩其中一段「感彼雲外鴿，群飛千翩翩」，做法是用養了10日的BB鴿，因肉嫩，再用4日工序處理，第一日用紹酒薑葱醃味，第二日再浸玫瑰露，第三日浸花旗參水，第四日用滷水滷半熟吹乾再炸熟。

現在新張營業期間每周六周日中午推出超值自助早午餐(Brunch Buffet 368元位)，讓食客可以一次過嘗盡超過30款精緻美食，點心都是即叫即整，當中包括造型獨特、選用西班牙黑毛豬為內餡的啤梨鹹水角，清甜外皮與肉香餡料帶出鹹甜口感，加上百力滋果蒂令造型維妙維肖；桃膠雜菌餃透明內裏滿滿餡料，爽口彈牙嘅蝦仔鮮甜好味；山珍松露腐皮卷，香脆兼香濃松露味；黑蒜燒賣嘅黑蒜味帶出鮮味嘅豬肉，其他精選熱盤還包括大廚拿手菜式，如剁椒鱠魚、唐芹雞湯浸蘿蔔、油爆蝦、避風塘茄子、沙薑雞、牛柳粒，還有中西合璧的招牌芝士焗豬扒飯、菌皇金菇炆伊麵等，每一道都能夠吃出大廚功架。而每位自助早午餐客人更敬送一客大廚精心熬製的秘製用料十足的天宮翅及中型波士頓龍蝦(每位半隻)。大廚為特意帶出龍蝦新的味道，以法芥籽法式醬，加上檸蜜及龍蝦濃湯烤焗而成，以略帶酸甜的清新味道帶出龍蝦的鮮味，是大廚的得意之作。

■芝士焗豬扒飯

■點心都是即叫即整。

■啤梨鹹水角