

■必試的銀湖天鵝酥。

位於銅鑼灣希慎廣場的新派中菜「名館 Ming Bistro」，由即日起至9月10日，推出午市點心放題，只須138元即可品嚐90分鐘午市點心，嘆盡由資深廚師團隊精心炮製的30多款精緻粵式新派點心，更可無限追加私房靚湯及招牌特飲，物超所值。

午市點心放題 供應

逾30款點心美食，全部由資深廚師團隊每日新鮮製作，即叫即蒸。除了酒樓常見的一盅兩件，當然不少得名館主打的新派款式。包括賣相精緻的銀湖天鵝酥、皮薄餡靚的名館筍香蝦餃皇、一咬爆汁的黑金流沙包、香脆可口的脆奶一口酥等。當中必試的銀湖天鵝酥，天鵝造型美麗，

尾部的層次更充分體現了師傅的功力。金黃酥脆的表層包裹着微甜的紫薯蓉，除了賣相精緻外，咬落外皮酥香。裏面的紫薯餡料甜而不膩，口感十分富有層次感。

另有十多款精選美食如鎮江水晶餡肉、桂花鐵棍淮山、雲南涼拌貓耳朵等同樣任叫任食。午市任飲私房靚湯包括四季椰子雞湯及霸王花豬展湯，也有十多款招牌特飲，當中椰汁紅豆冰為必飲之選，消暑一流。

另有十多款精選美食如鎮江水晶餡肉、桂花鐵棍淮山、雲南涼拌貓耳朵等同樣任叫任食。午市任飲私房靚湯包括四季椰子雞湯及霸王花豬展湯，也有十多款招牌特飲，當中椰汁紅豆冰為必飲之選，消暑一流。

午市放題  
靚湯任飲

# 港人至愛 點心文化

港人愛飲茶嘆點心，茶樓「一盅兩件」的文化扎根於港人的心，點心成為最具代表性粵菜飲食文化的一部分。今期推介的有新派粵菜食府「龍莊」，以「匠心工藝，傳承創新」為宗旨，將新派中式點心融合時令食材；另「名館 Ming Bistro」推出午市點心放題，只須138元即可品嚐90分鐘午市點心放題，認真超值抵食。



■四季椰子雞湯任飲。

■一咬爆汁的黑金流沙包。

■一味兩食的龍蟹膳。

■煙燻樟茶鴨。

■蜆蚧魚肉燒賣。

■大吟釀牛油煮花蛤。

新派創意點心店「龍點心」自開業以來一直深受饗客歡迎，餐廳擅長將世界各地菜式與傳統懷舊點心融合再設計，為「點心文化」注入新元素。繼上年開設灣仔分店後，今年再下一城，開創新派粵菜食府「龍莊」。「龍莊」由擁有多年粵菜料理經驗的廚師團隊主理，堅持以「匠心工藝，傳承創新」為宗旨，既保留「龍點心」新派中式點心融合概念，同時致力從香港及各地搜羅各式時令食材，搭配團隊手藝，打造專屬於「龍莊」的新派中菜。

新店「龍莊」坐落於太古的黃金地段，佔地約2,000平方呎。裝潢續走懷舊復古風，型格不老土，店內有多個吸睛打卡位，如馬賽克磚牆、霓虹招牌、古典屏風山水等，處處充滿老

香港情懷，讓食客在古色古香的氛圍下享受一頓精緻中菜。「龍莊」提供多款精心製作的晚市套餐，包括前菜、點心、主菜、時蔬、主食及甜品。當中招牌點心推介有香辣雞軟骨燒賣（42元），以雞軟骨作為燒賣餡料，配以多款香料秘製的辣粉，口感結實飽滿；蜆蚧魚肉燒賣（40元），在鮮蝦肉中加入蜆蚧醬，一咬爆汁，蜆蚧鹹香增加整體口感與層次，令人齒頰留香。

## 招牌龍蟹膳 一味兩食

另外，「龍莊」的招牌菜式龍蟹

膳（588元），一味兩食，包括蟹王煎腸粉，先將新鮮肉蟹起膏拆肉，蟹膏蟹肉蟹粉三者混合後，拌上煎至脆面的腸粉，蟹味香濃啖啖蟹肉，腸粉微微焦脆更香口惹味；另上湯煮肉蟹雞，上湯以慢火熬足半日製成，蟹肉保留鮮味同時吸收了上湯的精華，啖啖清香鮮美，令人回味。肉蟹重約1.5斤，建議3至4人享用，須兩天前預訂。

其他菜式包括煙燻樟茶鴨（168元），先以樟茶葉煙燻12小時，再用

油炸至外皮香脆，同時保持肉質嫩滑，鴨身散發獨特煙燻香氣，口感略帶鹹香；大吟釀煮花蛤（208元），嚴選本地新鮮花蛤，隻隻肉質飽滿，有別於坊間煮花蛤慣用的純米吟釀，「龍莊」改用大吟釀入饊，經煮熟後酒味更香醇濃厚，最能凸顯花蛤的鮮味。

新派中菜  
懷舊復古