

■水煮滑牛肉358元。



■魚香烘蛋188元。



**刺  
激  
味  
蕾**

**嗜  
辣  
川  
菜**

凍冰冰的天氣，想為味蕾帶來點刺激，一於食川菜。川菜近年成為中菜主流，香港的川菜館也百花齊放，今次介紹有新店、有老字號，有傳統、有新派，還有更多華麗精緻的變奏菜式，將百菜百味重新演繹。以下6間香港川菜推介，自問是麻辣精的你又試過未？

## 高檔老四川

三希樓於1989年開業，已經有逾30年歷史，一直是辣友們的飯局熱點。銅鑼灣店裝修雖不如半山老店般古色古香，但於現代感當中也注入中國典雅氣息。三希樓受辣友熱捧的原因，是因為口味夠地道。即使老四川來到，也會大叫過癮。餐廳格調走高檔路線，選擇優質食材入饌，最重要菜式辣而不嗆。然而，菜式並非一味死辣，三希樓師傅最出色便是控制辣度與百味的平衡，帶出川菜多樣的特色。餐廳多款招牌菜如麻婆豆腐、水煮牛肉、回鍋肉等，都烹調出川式原汁原味和高水準。

地址：銅鑼灣波斯富街99號利舞臺廣場17樓B號舖

## 川菜 Fine Dining



■四川口水雞，  
午市168元。

## 成都水煮魚

鄧記川菜可算是近年火速走紅的川菜館，要歸功當中的靈魂人物鄧華東師傅。鄧師傅祖籍四川，入廚已經逾40年，於內地獲獎無數。鄧師傅秉承南堂川菜的精緻筵席風格，他堅持「粗菜細做，細菜精造」，以細膩的烹調方式帶出食材原味，演繹「清鮮出於大宴，麻辣出於小吃」的神韻，可說是川菜中的Fine Dining。必試有四川口水雞，麻辣香惹，雞肉滑嫩化渣。鄧記川菜位於K11 Musea內，位置和格調也高檔。裝潢以四川老成都的古宅庭園及銀杏葉為創作靈感，融合東方美藝和西方時尚的設計。

地址：尖沙咀K11 Musea 4樓  
412-413號舖

主打正宗四川成都菜的井巷子，廚師團隊特意走訪四川學習當地人如何將不同香料、辣椒及花椒等配搭，為菜式添上獨一無二的風味。當中招牌菜成都青湯水煮魚用上4種不同的青辣椒，連同豬肉及豬骨熬煮成味道濃郁的湯底，再加入各種花椒，包括青城花椒及大紅袍花椒等，在微辣之中透現麻與香，帶來鮮明的層次感。藤椒醬香雞則選用新興花椒品種「藤椒」作基礎，加入自製花椒豉油及青葱打成醬汁，再扒上起骨的新鮮雞，啖啖肉都沾上麻香滋味。餐廳環境也非常雅致，設計概念源自成都寬窄巷子，青磚配中式燈籠，飾以黑色金屬材質，打造出時尚的工業風空間。

地址：上環干諾道中145號



■成都青湯水煮魚，套餐價  
1,050元起。

■宮保龍蝦1,288元，  
須48小時前預訂。



## 麻辣香鍋

位於西環的十二味，室內設計走現代中國風路線，融入了許多傳統的文化元素，例如瓦片、燈籠、屏風、熊貓公仔等等，每桌都備有沙發座，坐得舒適。餐廳請來來自四川師傅坐鎮，主打內地現正流行的麻辣香鍋。更可以從25款配料中自選多種配料，如嫩牛肉、滷水肥腸、魷魚、豆皮等，師傅會用秘製香油加上12種由成都直接運來的香料乾炒而成，火喉十足，食落麻辣鮮辣。其他特式的菜式包括酸菜魚、辣到飛起跳水蛙、川式口水雞和西班牙黑毛豬糖醋排骨等。

地址：西環堅尼地城卑路乍街13號珍珠閣地下2-4號舖



■十二味麻辣香鍋46元起。

## 米芝蓮推介

川菜小店麻辣燙 Chilli Fagara 能夠連續11年獲得米芝蓮必比登推介，實在不簡單。餐廳在2005年於中環嘉咸街開業，當時可說領先將川菜年輕化和時尚化。麻辣燙 Chilli Fagara 由嘉咸街搬到卑利街，仍然維持小店格局，於設計當中混入獨特擺設，帶出四川菜香辣紅色色彩的同時，也散發出現代感和親切溫馨的氛圍。而店名中的燙，指的是相對溫和清淡的菜式，麻辣燙便是想將川菜的百菜百味展現。小店除了陳師傅手到拿來的宮保雞丁、魚香烘蛋、招牌菜霸王登格斯麻辣蟹外，不時還會加入新菜式。

地址：中環蘇豪奧卑利街7號地下

## 中西合璧

有別於傳統中菜廳格局，Grand Majestic Sichuan 裝潢以大理石和絲絨材質互相配搭，設有以玻璃幕牆包圍的「鳥舍」、典雅吧枱與露天雅座，加上西式服務、特選酒單，引領大家恍如時光倒流至70年代俱樂部之鼎盛時期。Grand Majestic Sichuan 的菜單不但吸取了傳統川菜精髓，亦是由主廚 Theign Phan 與《川菜食譜》作者 Fuchsia Dunlop 合作設計，重新演繹多款四川經典菜餚，包括宮保龍蝦、鮑魚雞煲和泡椒牛肉等。

地址：中環遮打道16-18號歷山大廈3樓301號舖