

創新功架名廚

位於銅鑼灣摩頓臺5號百富中心地舖的名廚，以鑊氣十足的中式家常小菜見稱。開店10年後，近日翻新重開，共設有7間VIP房，最大一間甚至可容納18人，私隱度十足，十分適合家庭聚會飯局。餐廳主打中式鑊氣小菜，更推出多款功架新菜式。

焦點為極具氣派的龍王藏金衣，是大廚張師傅解構酸菜魚並創造出一道新菜式，將酸菜魚的湯汁與每天手工製

作的河粉及紅薯粉結合在一起，保留了鑊氣及酸辣香氣之餘，張師傅以南澳龍蝦取代了酸菜魚常用的石斑，先以熱鑊加薑葱爆炒龍蝦球，再瀆上中國黃酒，取其香氣，香氣濃郁的醬汁是整道菜式的靈魂，啖啖肉令人回味無窮。

橫行抱玉，橫行意指蟹。蟹乃張師傅最愛的海鮮，而當蟹結合「名廚」的招牌菜蒸豬頸肉之時，有點像西餐「海陸套餐」的概念，但鮮美卻略勝一籌。將膏蟹與豬頸肉一同用紹興酒及醬油蒸煮，蒸煮過程帶出膏蟹的鮮味，亦將鮮美滋味融入柔軟爽彈的豬頸肉裏，表面灑上薑蔥粒，令橙紅色的鮮甜蟹膏分外誘人。至於雞煲

可謂香港名物之一，名廚雞煲則把龍崗雞與南非鮑魚結合在一起，創出家鄉醬爆鮑魚雞煲。龍崗雞切塊，並用豆豉、蒜蓉和花雕酒醃製數小時；南非鮑魚則使用清酒、味醂和薑片浸泡48小時，以增強風味。雞件經過數小時醃製後，開熱鑊，加葱段炒香，而鮑魚經快炒後，香氣撲鼻，兩者完美結合在砂鍋中，色香味俱全。

另有大澳蝦膏蒸肉筋，一隻豬只有一條肉筋，非常珍稀，每天限量供應。肉筋去肥後，

用本地蝦醬醃製後蒸煮，以蒸後再炸的

鮮竹伴肉筋，鹹香入味，堪稱「白飯神偷」。粵飯吃得多，但張師傅將傳統粵飯改良，糯米加入蝦米、瑤柱和湖南火腿，蒸熟後切成小塊再煎香，做成香煎粵飯，獨特的香氣及口感，令人一件接一件吃不停口。



■龍王藏金衣
極具氣派。

■家鄉醬爆鮑魚雞煲
色香味俱全。

■橫行抱玉十分鮮美。

農曆新年即將蒞臨，一家人當然要齊齊整整聚首吃團年飯，首選必然是粵菜。今次向大家推介包括以全新形象示人、可以品嚐多款功架新菜式的名廚，帝逸酒店 Alva House 全新粵式海陸自助餐，以及別有滋味的大公館。選擇多多，記得要提早預約。

團年聚首 必吃粵菜

配搭合時 帝逸酒店

位於沙田帝逸酒店的 Alva House 於1月15日至3月24日期間呈獻全新的「粵·當·食」海鮮自助晚餐（成人758元起；小童458元起），嚴選甘美海鮮及時令山珍，配以精湛的烹調技藝與食材配搭，讓一家大細都能細味粵菜的精髓。



■美食種類繁多。

餐廳在長達270呎長的自助餐桌上，放滿了一系列高級海鮮美饌及逾60款環球美食，包括以新鮮龍躉炮製成的水蒸龍躉片，暖胃暖心、溫補祛寒，為寒冷的冬季作好保暖準備，接着由新鮮蝦頭熬製成綿滑粥底再配上龍蝦、鮑魚製成的鮮味龍蝦鮑魚粥；還有迷你佛跳牆，以花膠、鮑魚、瑤柱、雞及腳筋燉製，暖胃驅寒。此外，即烤即片的秘製片皮鴨，伴以特製的八寶盒包括山楂條、蕃頭、洋葱絲及木瓜條等特色配菜，自製別富風味的地道佳餚。另有陳皮老薑雪糕、麻雀造型的千層馬拉糕，得意又好味。

別有滋味 大公館

位於荔枝角 D2 Place ONE 10樓A的大公館是高質素粵菜餐廳。過去一直採用會員制，只接受會員訂枱，但近年取消有關規定，方便更多食客捧場。是店出品由屢獲殊榮的烹飪團隊率領，以當代烹調手法為傳統粵菜賦予全新形象。由高質素的巧手點心，廣東菜式及手工火鍋皆一應俱全；更特地從世界各地搜尋各款名酒佳釀，讓你細意品嚐。最新推出的尊尚套餐（2,488元/4位），吃齊露荷帶子炒蝦球、金蒜豉汁白玉蒸銀鱈魚球、脆米蒜香雞、豆漿杞子黑腐竹浸時蔬、飄香蟲草花乳鴿砂鍋飯等主菜，也有招牌黑毛豬叉燒、川味口水竹絲雞、麻香涼拌茼蒿等前菜及湯品，價錢合理又豐富，另有一番滋味。另有一系列新派粵菜，推介燒汁慢煮原條牛肋、黑魚子花雕醉南非鮮鮑魚、香酥安格斯雪花牛，其中藏紅花汁燴脆皮花膠扒，煎得外脆內軟，滿滿的膠質，相當美味。



■藏紅花汁燴脆皮花膠扒香口。



■香酥安格斯雪花牛易入口。