

「鵝鴨蛋燒賣」十分美味。



懷舊點心
無限添加

中環華麗中菜食府唐述 Chinesology，由即日起推出由廚藝總監周世韜匠心設計，以經典復刻八十年代的粵式點心韻味為主題的「香港懷舊點心早午餐菜單」，定價為每位588元（成人），逢星期六、日及公眾假期，中午12時至下午3時期間供應（限時兩小時）；菜單包羅前菜、湯品、主菜，以及一系列於兩小時內無限量添加的點心及甜點。此外，賓客更可另付每位288元尊享兩小時無限暢飲指定精選葡萄酒、雞尾酒或特調飲品；而小童（3至11歲）則可以488元享用早午餐菜單。

菜單上的湯品有溫暖香濃的「濃湯海參白玉羹」，精選鮮雞濃湯為基調，配以優質海參及由廚藝團隊每日人手新鮮即拆的蟹肉，滿載鮮味。而主菜亦備有三款選擇，如「櫻花蝦汁煮龍蝦」，此一菜式的靈感源自八十年代婚宴上必備的上湯龍蝦伊麵，箇中亮點包括店內自家特製的櫻花蝦醬，以全新手法演繹香港知名土產蝦醬，配合鮮美彈牙的龍蝦與香煎手拉腸粉，創意詮釋中菜文化。

任食11款點心

另一款主菜是細膩飄香的「砂窩菌香雞」精挑三斤重的三黃雞，以秘製醬汁醃製，搭配新鮮雲南菇菌及蓮藕枝，利用砂窩的保溫特性，將濃郁菌香注入鮮雞內，誘人香氣甫開蓋已沁人心脾；而採用南非33頭乾鮑魚入饌的矜貴珍品「乾鮑魚鵝掌」（另加每位298元），更精選優質花膠燉煮成濃稠醬汁再扣煮鮑魚及鵝掌，帶來滿滿的骨膠原滋味。

周末早午餐菜單中的主角點心均為無限量添加，選項多達11款，琳琅滿目。推介有「鵝鴨蛋燒賣」，特別以雞腩肉搭配營養豐富的鵝鴨蛋，十分美味。另熱騰騰的「陳皮泥鯎粥」，精選新鮮野生捕獲的泥鯎，由於泥鯎素以細骨多見稱，廚藝團隊需先以人手細心拆肉，再搭配經九蒸九曬、擁有藥用價值的頂級十五年遠年新會東甲陳皮煮成生滾粥，為鮮嫩味美的粥品注以淡淡藥膳果香，成就經得起時代考驗的動人鮮味。

地址：中環國際金融中心3樓3101-3107號舖



「陳皮泥鯎粥」精選新鮮野生捕獲泥鯎。

精緻中菜
美酒搭配

享用美酒搭配，實行讓大眾飲飽食醉。香港高級中菜餐廳，除了精緻菜式外，加購更可譜、新派粵菜到精緻點心都有。小編現推介3間本港中菜應有盡有，由傳統古法、養生菜



主菜「鮮磨豆漿茨實葛仙米浸龍蝦球」。

創意「琥珀香芋山藥棗皇卷」。

星級食府
滋補養生

米芝蓮推介食府「國金軒 The Mira」行政總廚主廚鄧浩宏推出以「養生」為理念的菜單，為一眾饕客調和身心。菜式以溫和的中藥材入饌，展現傳統古老智慧之餘，亦為當代粵菜饌嘗帶來更多層次，展現食材之間的調和，有助平衡陰陽五行，滋補養生。期間限定的六道菜晚宴或單點菜譜由即日起至4月30日供應。

加購享品酒師美酒

主廚精心設計的主菜「鮮磨豆漿茨實葛仙米浸龍蝦球」，加入了自然界之瑰寶，有「綠珍珠」之稱的葛仙米——一種呈藍綠色，高蛋白，含有豐富維他命B及胺基酸的凝膠球狀藻類，清淡雋雅，打造出鮮美滋味和爽嫩的豐富口感。「老陳皮北芪黨參燉和牛面頰」中的黨參有助增強免疫系統，菜式藥性平和，能溫和地為饕客帶來補中益氣的療效，令人回味無窮。「韓國鮮人蔘五味子燉土雞湯」（單點菜譜：每位328元）有補氣安神、益智功效，加入了五味子更能保肝潤肺，美白養顏，濃郁的蔘香，伴着肉質鮮嫩土雞肉，入口甘醇，滋補養生。

六道菜晚宴將配以創意「琥珀香芋山藥棗皇卷」及滋潤甜品「薑汁鮮奶圓肉杞子燉蘆薈」（單點菜譜：每位98元），味道甜而不膩，口感細緻綿密。六道菜晚宴配滋潤甜品定價為每位988元（兩位起，須提前24小時預訂），可選擇加配每位498元享專業品酒師美酒配對四杯。

地址：尖沙咀美麗華廣場3樓



「老陳皮北芪黨參燉和牛面頰」中的黨參有助增強免疫系統。

主題限定
櫻花套餐

春天是櫻花綻放的季節，香港卅二公館於4月份特別以櫻花為主題推出限定櫻花套餐（每位980元），菜單包括櫻花水晶餃、黑魚籽賽螃蟹餃、櫻花豆腐湯；主菜北海道元貝、櫻花百花雞及松子和牛粒炒飯。壓軸兩款甜點也有心思，日本酸梅奶凍及洛神花冰，味道清甜怡人。套餐另加200元可搭配一款雞尾酒，包括櫻花氣泡酒和兩款櫻花主題雞尾酒可供選擇。香港卅二公館以位於紐約莫特街32號的知名中國便利店而命名，充滿歷史感的裝修完美融合中西文化。菜式也呼應主題，融合了中國各地的風味和食材，炮製中西合璧的Fusion菜。

地址：中環渣打銀行大廈地庫



限定櫻花套餐。