

茗悅 創新福建菜

港島香格里拉酒店全新福建菜食府茗悅，其室內設計靈感來自香港的自然環境，融合中式元素及西方風格，營造溫馨而輕鬆的氛圍。餐廳採用了綠色為主色調，與赤陶色巧妙地形成對比，營造出迷人的視覺享受。菜式方面，主廚以現代方式重新演繹福建傳統菜式，向福建豐富的飲食文化致敬。茗悅的招牌菜式包括源自福建省閩南地區的特色小吃閩南五香卷（118元/6件），將腐皮包入馬蹄粒，香脆爽口；香酥脆蝦棗（118元/5件），選用上乘蝦膠、鮮蝦、肥肉和馬蹄，口感彈牙鮮美；福建廈門的傳統地方菜廈門風味潤餅（288元或

388元配阿拉斯加蟹肉），薄餅內餡包括新鮮的包菜、胡蘿蔔、豬五花肉和鮮蝦等食材，貴點的則加入阿拉斯加蟹肉、豬油渣和花生糖，口感豐富；福建傳統佛跳牆（498元）融合鮑魚、瑤柱、花膠和遼參等珍貴食材，並加入老雞、排骨、鴨肉等十多款食材，以紹興酒釀精心燉製而成；飄香紅鯧糯米飯（888元）精選菲律賓紅鯧膏蟹，搭配豐富的蟹膏，再加上以海味和五花腩蒸煮的糯米飯，與傳統的鴨肉等材料相比，味道更加鮮美。各款佳餚均可配上由茶藝師精挑細選18款中國茶葉，包括福建茶葉品種，綠茶、白茶、烏龍茶、紅茶和花茶等，圓滿福建美食之旅。

地址：金鐘太古廣場港島香格里拉8樓

■ 特色小吃閩南五香卷。

本港新餐廳愈開愈有，無論想品嚐中式西式或特別菜式都應有盡有，包括今期介紹的融合中式元素及西方風格的福建傳統菜食府茗悅、融入世界各地風味法式菜餚的首個酒吧概念空間 Qura Bar，以及剛登陸上環禧利街開第二間分店的人氣英式炸魚小店 Fish & Chick，價錢有平有貴，以滿足不同饕客。

新餐廳登場
多國口味

■ 福建傳統佛跳牆。

■ 飄香紅鯧糯米飯精選菲律賓紅鯧膏蟹。

■ 法式菜餚配搭美酒體驗。

Qura Bar 烈酒美饌

香港麗晶酒店首個酒吧概念空間 Qura Bar，結集稀世的古董烈酒、獨特的室內設計和來自世界各地的收藏品交匯融合。Qura Bar 整體布局包括數個相互連接的空間如 Drawing Room、酒吧、酒廊及雪茄區，每個空間均能飽覽維多利亞港的景色。酒單由團隊精心策劃，一系列世界各地的珍稀烈酒和美酒收藏當中，打造一個尋覓珍稀古老烈酒的雞尾酒體驗。用餐區只設五張餐桌，空間十足，提供來自融入世界各地風味的法式菜餚，招牌菜包括油漬燈籠椒配桑托尼亞鯉魚（190元），是一道非常傳統的法式開胃菜，大廚採用荷蘭盛產的紅色和黃色燈籠椒以明火烤熟並去皮，然後在橄欖油中加入百里香、大

蒜、迷迭香、杜松子和大量香草來增添風味。此外，還有每日特色、供應來自不同水域的「Catch of the Day」，如經典名菜香煎牛油龍脷魚（時價），嚴選來自法國的龍脷，去皮後選用水分含量低的牛油來煎香其表面再將其烤熟，最後淋上檸檬汁和新鮮歐芹汁，再伴以法國豆為配菜。另牛扒迷必試香煎小牛扒配風乾豬頰肉及羅西尼醬（680元），選用意大利約四個月大的嫩滑牛仔肉，加入百里香、大蒜、迷迭香等香草香煎，由於小牛肉脂肪含量低，大廚在配搭的羅西尼醬中特意添加鵝肝，令味道更濃厚，再搭配精心製作的香脆豬頰肉，進一步提升口感。

地址：尖沙咀香港麗晶酒店大堂

Fish & Chick 招牌炸魚

人氣英式炸魚小店 Fish & Chick 登陸上環禧利街開第二間分店，繼續搜羅世界各地高品質的魚類包括新西蘭藍鱈魚、冰島黑線鱈魚及格陵蘭島大比目魚，配上自家啤酒炸漿炮製成香脆可口的炸魚。此外，Fish & Chick 積極支持本地漁業發展，選由本地魚場養殖的新鮮本地鱸魚，調味後連皮細火慢煎，鮮美多汁，傳統英式炸魚配薯條藍鱈魚（130元）便是招牌菜之一，味道帶微鹹的藍鱈魚是英國製作炸魚常見的魚類之一。Fish & Chick 選用來自新西蘭的藍鱈魚，肉質細嫩幼滑，魚味濃郁，口感豐富。而 Fish & Chick 以啤酒製作炸衣，令炸魚分外香脆可口且帶淡淡麥香，絕對只此一

家。另開胃頭盤有味道清新的煙三文魚沙律配蜜糖刁草汁（80元）。此外，餐廳亦提供午市炸魚套餐（88元起），包頭盤、主菜及飲品，凡外賣自取任何炸魚，更可享買一送一優惠。

地址：上環禧利街27號地下F號舖

■ 傳統英式炸魚配薯條藍鱈魚。