

國金軒 The Mira 新派粵菜

米芝蓮推介中菜食府「國金軒 The Mira」近日推出以「和」為主軸的新派粵菜家常味，精選本地食材及可持續發展海產入饌，以滋補養生之道，延續招牌菜單中家的味道。在此炎炎夏日，消暑解熱的「原隻鮮蟹鉗錦繡冬瓜盅」，以原個冬瓜作盛器，湯頭以田雞及雞腎為主要食材，並加入老雞、赤肉及金華火腿等，佐以原隻肉蟹鉗，先隔水蒸四小時，再燉上兩小時，讓材料的豐富滋味融入湯中。而「原個椰皇松茸花膠燉竹絲雞湯」則精挑原個泰國椰皇盛載，並特別以竹絲雞的滋陰清熱搭配龍崗雞的肥美，配上養顏花膠及濃香四溢的松茸。另「松葉蟹玉子酸辣羹」，酸辣的湯底配以鮮甜松葉蟹肉絲、冬菇絲及蛋白絲，口感層次豐富。

另外，「國金軒 The Mira」全新推出的單點菜式包括「梨香百花松葉蟹鉗」、「瑤柱蟹肉桂花炒花膠條」等。創新推介則有「辣子法國乳羊腩」，以來自法國的90日乳羊入饌，先混合種類繁多的辣椒及香料炆煮至軟腩，再裹上生粉炸至外酥內嫩。另珍貴滋味的「脆皮家鄉釀關東海參」，使用肥厚軟滑的日本關東遼參，餡料則是匯聚主廚鄧師傅家鄉特色的豬肉碎及鮮蝦膠，再以自家製的烏黑墨魚漿包裹酥炸而成。

地址：尖沙咀彌敦道 Mira Place,
The Mira Hong Kong 國金軒3樓



國金軒 The Mira 裝潢典雅。

中菜食府 全新菜單

中菜傳統得來非常多元化，近年不少中菜廳在主打工藝同時也加入新意，創出令人一試難忘的菜式。以下多間中菜廳，不約而同推出新菜單，看完定令你食指大動，想要一嘗各款新式中菜就趁現在。

以經典80年代粵式點心為主題的周末早午餐菜單。



推介以頂級15年陳皮熬成的陳皮泥鯚粥。

唐述 Chinesology 粵式點心

唐述 Chinesology 以華麗中菜作為主打，而最近餐廳更帶來以經典80年代粵式點心為主題的無限暢飲周末早午餐菜單。整個菜單包含了各款特色冷盤、湯品、主菜及點心。另外更有無限量添加的甜品及手工糕點如花雪燕開心果露、貴妃玉露、白糖糕、馬豆糕、砵仔糕等。另強烈推介餐單中的「陳皮泥鯚粥」，整個製作過程相當費功夫，需要由人手拆肉，再經過九蒸九曬，再以頂級15年陳皮熬成生滾粥，絕對是功夫菜。

地址：中環國際金融中心3樓
3101-3107號舖



逸東軒裝潢設計簡約。

瑤柱蟹肉桂花炒花膠條。

脆皮家鄉釀關東海參。

辣子法國乳羊腩。

松葉蟹玉子酸辣羹。

原隻鮮蟹鉗錦繡冬瓜盅。

梨香百花松葉蟹鉗。

天龍軒推出多道新菜式。



天龍軒 創意滋味

連續11年獲米芝蓮2星的中菜廳天龍軒，主打經典粵菜滋味。主廚劉秉雷師傅將新派技巧，加入到傳統美食之中，以巧手及創意，帶來多道經典新滋味。中菜廳更推出多道新菜式如蝦子白螺花、芝士焗龍蝦燒腩卷、蝦子柚皮伴海參及家鄉金菜焗雞等，每款都極考廚師細選食材的眼光與煮食功夫。以經典粵菜柚皮為例，天龍軒的蝦子柚皮伴海參，選用大白石豬婆參，口感軟滑同時不失爽口，配以經複雜工序準備，以及鯪魚湯煮成柚皮，兩者互相配合，為食客帶來非一般的粵菜味道。此外，天龍軒亦推出全新茗茶體驗，並與本地茶舍瑜茶舍合作，調配出天龍軒專屬茶葉「蜜香幽蘭」，茶香濃郁的口味，加上回甘的蜜糖清香，為巧手菜式再添層次。

地址：尖沙咀香港麗思卡爾頓酒店
102樓

天龍軒亦推出全新茗茶體驗。

逸東軒 星級盛宴

逸東軒自1990年開業至今，再次蟬聯米芝蓮一星榮譽，廚師團隊一直為食客烹調傳統而精緻的粵菜，以扎實的烹調功夫盡顯食材鮮味。餐廳裝潢設計簡約，以深色木材配上富情調的燈光，異於傳統中菜廳格調，展現年輕型格。至於最近推出「米芝蓮星級盛宴」8道菜，可品嚐招牌菜式，讓一眾粉絲大飽口福。逸東軒米芝蓮星級盛宴（菜單）包括必食菜式蜜汁叉燒、話梅車厘茄；另有蒜泥玉帶子、玻璃蝦球伴七味金蠔、花膠響螺燉天山雪蓮、十頭鮑魚脆婆參、金華腿絲蒸斑球、鮑汁迷你荷葉飯、椰汁明珠燉萬壽果、流沙酥伴桂花糕等。

地址：九龍彌敦道380號 Eaton HK B2樓



十頭鮑魚脆婆參。