

## 榮哥廚房私房菜

談及私房菜推介，榮哥廚房私房菜亦絕對是不得不提的一間。榮哥廚房私房菜是中式私房菜，位於觀塘工業大廈內，吸引不少老饕光顧。榮哥廚房私房菜有多款手工菜，從前菜到甜品都可見廚師烹調每道菜的心機。前菜中的茶熏涼心蛋伴黑魚子醬配厚切茄子最為有名，茶熏過後的溏心蛋分外齒頰留香，配上脆炸過的茄子，吃起來更有層次。來到中式私房菜當然也要一試燉湯，而榮哥廚房私房菜則有多款原盅燉湯可選，例如海底椰鱈魚肉湯和原盅燉哈密瓜螺頭黑毛豚肉湯等，都非常足料。主

菜方面，這間熱門私房菜亦有多款其他餐廳少見的菜式，例如法國藍龍蝦湯煮、蒸手打蝦肉鑽石蜆、香煎北海道帶子海中



■榮哥撚手「士多啤梨豚肉排骨」。



■香煎北海道帶子海中寶。

寶、士多啤梨豚肉排骨及椒鹽豬肺等，非常有特色之餘亦令人一試難忘。如果想試觀塘的私房菜推介，這間人氣餐廳絕不會令你失望。

地址：觀塘觀塘道436-484號觀塘工業中心3期4樓L室



■涼伴花膠。



■總廚潘錫祥炮製的「黃金芝麻雞」。

## 睿私房菜

如果你預算較多，又較重視餐廳環境的話，可以考慮睿私房菜。睿私房菜位於銅鑼灣Zing!大廈，共有兩層，位置較多所以不論是想包場舉辦派對或是和較大班朋友吃飯都非常適合。更重要的是，這間私房菜餐廳設落地大玻璃，整個跑馬地馬場美景就在眼前，部分包廂更設兩邊玻璃，可以180度欣賞夜景，令整頓飯更加分。睿私房菜的主打正宗廣東菜，菜式亦走豪華路線，菜式更精緻之餘，食材亦更高級。冰鎮咕嚕黑豚肉、花膠羊肉羹及仙鶴藏參等等都是這間銅鑼灣私房菜的招牌菜式，另涼伴花膠、金湯竹筍藏碧綠及黃金芝麻雞亦是必食之選。遇上節日想和朋友好好慶祝一番的話，不妨試試這間奢華私房菜推介。睿私房菜亦提供外賣，是不錯的私房菜到會之選。

地址：銅鑼灣耀華街38號Zing!28及29樓



■金湯竹筍藏碧綠。

# 私房菜餐廳

## 試大廚功夫

近年港人越食越嚟刁，例如日式Omakase、西餐Fine Dining等越來越捧場客。然而，不能忽略的中式功夫菜亦有其魅力，私房菜餐廳正正是一試師傅烹飪功夫的好地方。以下讓小編推介幾間人氣私房菜餐廳。值得一提的是，私房菜菜式大多製作需時，需要預訂，所以記得預約及預先向餐廳預訂菜式。



■粉絲蒸蠔子皇。lg@frederick\_moomin



■士多啤梨骨。lg@corgiwithfood

## 御膳私房菜

觀塘是私房菜餐廳集中地，想找私房菜的話來這區就最適合。必定要推介的就是御膳私房菜。御膳私房菜位於觀塘工業大廈內，可謂隱世私房菜，價錢相對其他私房菜便宜，人均三至四百元，但價格便宜絕不代表質素會較差，這裏反而有不少特別菜

式，例如粉絲蒸蠔子皇、花雕雞油蛋白蒸大肉蟹及士多啤梨骨等，都是其他中菜館少見的選擇，而且每道菜都非常足料，是性價比甚高的私房菜餐廳。

地址：觀塘敬業街65-67號敬運工業大廈12樓F室



■花雕雞油蛋白蒸大肉蟹。lg@corgiwithfood



■法國油封鴨脾配雜莓紅酒汁。lg@grassrootseaters



■磯煮南非鮑魚配煙熏希靈魚子醬。lg@grassrootseaters



■士多啤梨奶凍。

lg@grassrootseaters

## Le Paradis Restaurant & Cafe

如喜歡吃西餐的你，可考慮Le Paradis Restaurant & Cafe。這間法式私房菜位於尖沙咀，交通方便，有多款精緻西餐選擇，例如法國油封鴨脾配

雜莓紅酒汁、磯煮南非鮑魚配煙熏希靈魚子醬、西班牙黑毛豬配蜜糖芥末汁及士多啤梨奶凍等。除了餐廳來貨食物夠新鮮，菜式亦盡顯廚師功架。

地址：尖沙咀加連威老道41C嘉威大廈4樓A室



■西班牙黑毛豬配蜜糖芥末汁。lg@grassrootseaters