

■高力鳳尾蝦。

■鹽爆管廷。

■北京填鴨。

■蝦子鍋塌豆腐。

■山東燒雞。

日月樓 懷舊京菜

地址：灣仔船街1至7號寶業大廈地下1號舖及一樓

無獨有偶，全新懷舊京菜館「日月樓」則於曾獲《香港米芝蓮必比登推介》的手工粵菜食府「船記」舊址開幕。佔地3,500平方呎的「日月樓」內設110個座位，當中包括4間可按不同聚餐需求而靈活合併的貴賓室。餐廳室內設計以明黃色為主色調，牆身綴以中國風復古碎花壁紙，配以維多利亞風格的古典畫框，充滿情懷。

「日月樓」近200款菜餚皆各有特色，菜式同時設有不同分量可供選擇，包括大、中、細分量，以順應不同食客喜好及宴席需求。北京名菜菜品繁多，不容錯過的人氣美饌有「山東燒雞」（148元半隻；288元全隻），選用約兩斤重的本地三黃雞，抹上醃料後靜置三小時以便入味，採用先炸後蒸的方式鎖住鮮嫩肉汁。「北京填鴨」（308元半隻；468元全隻），精選北京白羽鴨，鴨皮蘸上自家調配的磨豉醬及砂糖，配以手工製的透薄餅皮，人間美味。

必食失傳名菜

主菜還有北京名菜之一的「鐵板蔥爆羊肉」（148元/細；218元/中；288元/大）。口感軟嫩的羊肉先以蒜頭、味噌和醬油爆香，隨後置於燒紅的鐵板上爆炒，鮮美肉嫩。坊間少見的「鹽爆管廷」（228元細；338元中；448元大）則以豬的罕見部位——管廷（即豬氣管）為焦點，因製作工序費時而幾近失傳。洗淨後的管廷先經汆燙兩小時去除豬油，再以鹽爆香，爽脆不韌。

另「紅燒蝦子海參」（688元/細；1,288元/大），嚴選高質日本關西海參以紅燒精製，口感厚實軟糯；「清蒸鱈魚」（時價，須提前一日預訂）的鮮味藏於皮鱗之間，在烹調過程中需帶鱗蒸製，配以經發酵一星期的酒糟、乾北菇及金華火腿等食材為魚鮮提味，油潤鮮美。其餘必食推介還有「高力鳳尾蝦」（108元隻，兩隻起）、「蝦子鍋塌豆腐」（128元/細；188元/中；248元/大）、「拔絲蘋果」（72元/細；122元/中；172元/大）等。

船記 手工粵菜

地址：灣仔皇后大道東183號合和中心6樓

連續兩年榮獲《香港米芝蓮必比登推介》的手工粵菜食府「船記」現遷至灣仔合和中心新址。為慶祝「船記」喬遷，廚藝團隊匠心推出多款單點美饌，延續其以巧手詮釋粵菜文化的初心。推介包括經典順德名菜「順德家鄉碌鵝」（788元；須提前24小時預訂）工序繁複，採用鵝味濃重的潮州獅頭鵝入饌，先將鵝皮煎至金黃香脆，然後塗抹上秘製柱侯醬及海鮮醬炆煮，入口粉糯帶鵝香。

另一順德名菜有以繁複工序見稱的順德手工名菜「順德花膠絲魚雲羹」（每位148元；四位起用），大廚先以鮮魚熬製絲滑濃郁的魚湯，再將大魚頭剔骨，並以花膠絲豐富湯頭的膠質魚香，甘甜滋潤。至於近乎失傳的懷舊手工名菜「手工豬肚鳳吞官燕」（時價；須提前48小時預訂）曾於四十年代的高級粵菜食府紅極一時，原隻鮮雞經去骨後釀入養顏官燕，先包裹於豬肚內，再放入高湯燉煮12小時，豬肚內的鮮雞與燕窩完美吸收湯頭鮮味。另「雞油花雕蒸花蟹配稻庭烏冬」（時價；須提前24小時預訂），精挑蟹味清甜的花蟹，綴以自家煉製雞油、蛋黃及花雕酒於熱鍋上撞出綿滑香濃的醬汁，結合稻庭烏冬凸顯蟹鮮。至於「豉汁煎釀鯪魚」（198元），精選新鮮鯪魚入饌且拆骨起肉，再釀入手剝鯪魚肉及墨魚膠作內餡，加入豉油煎香魚皮，香脆爽彈。

秘製三黃雞夠惹味

秋冬必食的「鳳脂乳鴿煲仔飯」（300元四位用；須提前24小時預訂），以雞油提升乳鴿的嫩滑質感。採用骨細味濃的三黃雞炮製而成的「酒香生煎雞煲」（228元），先以秘製香料醃製，再加入精選配料爆香雞件，最後澆上辛香醇厚的貴州二鍋頭，香濃惹味。別具香港避風塘特色的「龍井茶香蝦」（275元），選以鮮蝦搭配杭州西湖龍井茶葉，鮮嫩彈滑的蝦肉在爆炒的過程中吸收茶葉的甘醇，茶香味濃。其他如「鮮馬友蒸肉餅」（268元）、「潮汕海鮮砂鍋粥」（688元；須提前24小時預訂）、「胡椒大芥菜粉腸蝴蝶腩煲」（238元）、「百頁豆腐火腩燜花錦鱔」（788元；須提前48小時預訂）、「鮑汁遼參伴柚皮」（每位288元）、「當紅脆皮炸子雞」（698元；須提前24小時預訂）及鑊氣十足的「家鄉炒銀絲」（148元），同樣是食客不容錯過之選。

灣仔豪嘆

京粵菜式

灣仔出名美食多，中餐館西餐廳多不勝數。最新推介的就有懷舊京菜館「日月樓」，餐廳有近200款菜餚皆各有特色，更有不同分量可供選擇，以順應不同食客喜好及宴席需求。連續兩年榮獲《香港米芝蓮必比登推介》的手工粵菜食府「船記」則遷至灣仔合和中心新址，其經典順德名菜「順德家鄉碌鵝」工序繁複，須提前24小時預訂，是焦點推介。

■雞油花雕蒸花蟹配稻庭烏冬。

■豉汁煎釀鯪魚。

■潮汕海鮮砂鍋粥。

■手工豬肚鳳吞官燕。

■順德家鄉碌鵝。