

賞味當夏
以菊佐饌

■松茸菊花豆腐湯

■涼拌小籠菊花

■麻辣小籠包

■麻辣花膠手擀麵

■雞頭米炒河蝦仁

■桂花蜜脆鱈

匠心盛宴
嶄新雅饌雙城匠藝
粵川穎饌

■烈焰竹炭和牛肋肉

帝苑酒店中菜館「東來順」於即日起至8月31日推出全新大師菜式推介，榮獲中華廚藝學院「第11屆大師級課程最優秀學員」的總廚施超群，以多年精湛廚藝，將傳統烹飪精髓與創新手法完美融合，嚴選當造時令食材，打造令人驚艷的匠心美饌。

涼拌小籠菊花（168元）的靈感源自中山小籠鎮名產菊花，施超群巧手將可食用菊花瓣與脆口花生、清甜荔枝及自家調製的醋汁混合。菊花的淡雅芬芳與荔枝的果香交織，佐以花生顆粒感，製作出清新怡人的開胃前菜。話梅石榴白苦瓜（188元）是創意冷盤之作，施超群精選台灣白玉苦瓜與番石榴，以話梅醃製。苦瓜的微苦、番石榴的甜潤與話梅的鹹酸形成絕妙平衡，清爽口感尤其適合夏季享用。

雞頭米炒河蝦仁（328元）選用新鮮河蝦手工去殼，雞頭米粒粒飽滿彈牙，加入甜豆猛火快炒，鑊氣十足。雞頭米特有的嚼勁與河蝦仁的彈嫩形成有趣對比。施超群嚴選新鮮活蟹，鮑魚卜首先用薑蔥及酒慢火浸煮去腥，然後與吸味十足的水瓜同煮。水瓜飽吸蟹肉精華，魚卜則賦予湯汁濃稠質感，而且爽脆鮮嫩。火候掌控精準，蟹肉保持鮮嫩多汁，呈現一道滋補與美味兼備的水瓜魚卜煮蟹（488元）。

松茸菊花豆腐湯（188元/每位）是一道極考驗刀工的菜式，將嫩豆腐切成非常幼細而不斷，然後放於松茸湯中，豆腐散開時

猶如「菊花狀」。松茸的濃郁菌香與豆腐的豆香相得益彰。

施超群將傳統小籠包創新演繹，麻辣小籠包（108元/3件）以雞肉做餡，加入川式香料，透薄的麵皮包裹着麻辣湯汁，入口先嘗到麵香，繼而是緩緩釋放的麻香後勁。麻辣花膠手擀麵（138元/每位）以手製麵條配以慢煮花膠及秘製麻辣醬汁。花膠用薑蔥水及雞湯燉煮入味，膠質豐腴，加上麻辣醬的層次辛香，麵條勁道十足，完美裹附濃郁醬汁。

施超群選用新鮮吊桶製作雪裏紅燒吊桶（328元），以精細刀工切出花紋。新鮮吊桶以猛火與鹹香的雪裏紅爆炒，精準掌控火候，令吊桶保持脆嫩口感，滋味十足。

帝苑酒店中菜館「東來順」由榮獲中華廚藝學院大師級殊榮的施超群師傅領銜，即日起至8月31日呈獻一系列融合傳統與創新的季節佳餚。同期，尖沙咀海景嘉福洲際酒店海景軒邀得港深兩地名廚攜手打造「粵川穎饌」四手聯乘菜單，以粵菜細膩與川菜馥郁演繹中菜多元魅力，為港夏食壇注入嶄新風格。

海景嘉福洲際酒店海景軒余照軍師傅與深圳國際會展中心洲際酒店梁桂鴻師傅將攜手呈獻「粵川穎饌」，粵菜的細膩，川菜的澎湃，交織在傳統和現代的畫布上，繪畫出古今並兼、雙榮系相融和的新穎美饌。這份四手聯乘品味菜單巧妙融合了粵式優雅與川菜韻味，呈現中菜的多層次風采。

人稱「軍師傅」的余照軍是一位烹飪傳奇人物，擁有40多年的豐富經驗。今年2月裝修後重開的海景軒，他以全新菜單演繹四合院風格，深得食客垂青。他的技藝和奉獻精神為他贏得了無數獎項，包括分別於2015年和2016年榮獲香港旅遊發展局「美食之最大賞」金獎及銀獎。作為深圳國際會展中心洲際酒店出品總監，也是彩豐樓餐廳的廚藝主理人及彩豐十味的創始人，梁桂鴻的粵菜功底深厚，擅長在傳統菜藝上注入新元素。為了精進技藝，他曾拜師中國松雲派川菜烹飪大師張元富，深入學習川菜的精髓。

前奏以清新爽口的冷盤揭開序幕，包括紫蘇玉女瓜及桂花蜜脆鱈，為經典粵式冷盤注入脆香新意。隨後登場的是鮮嫩的客家風味手撕雞，以及溫潤細膩的酸蘿蔔湯過橋蚌仔，帶來舒心與層次分明的口感平衡。黃金蟹盒及麻辣小籠包展現了粵菜精緻風格與川味元素的和諧交融；而海南黃椒醬蒸星斑球則在粵式海鮮底蘊之上添上一抹熱帶鮮亮。壓軸登場的是烈焰竹炭和牛肋肉，搭配竹炭，煙熏香氣與現代演繹交織成大膽戲劇化的主菜。天府擔擔麵延續此章節，將經典川味精緻呈現。尾聲則由茉莉花生酪和酥皮雪燕杏仁蛋撻畫上圓滿句點，為整場餐飲體驗締造感官上最美好的收結。

四手聯乘菜單，每位988元（兩位起），酒店官網優惠價每位888元（兩位起）；所有價格另加一服務費。



■天府擔擔麵



■紫蘇玉女瓜



■茉莉花生酪