

盛夏食界兩大矚目盛宴登場！中環國金軒以「菌中之王」松茸入饌，匠心打造六道矜貴鮮饌，展現雲南松茸的幽香與滋補魅力；而唐述則以鹽焗奄仔蟹為主角，推出八道嘗味套餐，蟹膏金黃綿密，鮮甜不腥，盡顯黑珍珠一鑽餐廳的極致功架。兩大高級中菜食府以時令珍饈演繹夏日味覺盛典，無論是松茸的清香還是奄仔蟹的濃郁，都叫人一試傾心。

國金軒盛夏限定珍饈 品味矜貴松茸鮮饌之味



■鮮松茸炒象拔蚌



■黃椒醬生焗松茸東星斑

中環國金軒一向是城中名流用膳宴客的首選之一，以其高雅奢華的格調和精緻的菜餚而聞名。這個盛夏，國金軒將以頂級時令食材「菌中之王」——松茸，推出多款松茸鮮饌，為食客帶來多重驚喜。這些菜式巧妙結合雲南的松茸滋味，匠心製作出六道美味佳餚。雲南松茸獨具天然清香與豐富營養，具有抗衰老、增強免疫力等功效，是滋補養生的絕佳選擇。松茸鮮饌菜式將於即日起至9月30日供應，立即預訂座位：<https://bit.ly/ccifc-reservation>，享受一試難忘的幽香珍味。

鮮松茸炒象拔蚌（988元/例），以猛火油泡快炒鎖住加拿大象拔蚌的爽脆鮮甜，拌以松茸的幽香，火候恰到好處卻不掩松茸本真香鮮韻。黃椒醬生焗松茸東星斑（788元/例），選用肉質細嫩的東星斑，配以微辛提鮮的自家製黃椒醬，融合松茸的醇厚芳香，層次分明，鮮美盡現。雙鮮和牛卷（728元/例），新鮮雞隻熬製的濃郁雞上湯來煮熟日本

鹿兒島A5和牛，賦予肉質豐腴和甘香風味。和牛卷包着鮮松茸絲、幼嫩筍絲和韭黃；松茸的香氣在口中瀰漫開來，令人回味無窮。松茸生焗珍珠米（488元/例，4至6位用），美國加州珍珠米搭配鴨胸腸粒、煙肉粒及自家製豉油，一同以細火焗煮，綴上片片松茸，讓松茸的鮮味和香味融入每粒米飯之中。鮮松茸巴馬火腿蒸三黃雞（688元/例），嚴選約2斤半清遠三黃雞去骨切塊，連西班牙熟成18個月巴馬火腿先蒸約十數分鐘，再加入松茸片略蒸煮。松茸芳香、巴馬火腿鹹香和三黃雞鮮嫩雞香，三者濃郁香氣交織在一起，每一口都帶來豐富層次感。松茸冬林鮮蟹肉清湯（368元/位），這道松茸冬林鮮蟹肉清湯融合消暑清甜的冬瓜、鮮美的蟹肉和香氣四溢的鮮松茸，燉煮後呈現清澈透亮的清湯。鮮甜蟹肉在口中蔓延開來，與清甜的冬瓜和松茸的香氣相互交織，帶來清爽而美味的味蕾體驗。



■奄仔蟹肥美鮮甜。

松茸幽韻 奄蟹膏香

■時令的奄仔蟹膏金黃軟滑。



■唐述廚藝團隊秉承傳統鹽焗技法。



黑珍珠一鑽唐述極致饗宴 奄仔蟹嘗味套餐擊中味蕾

這個夏天，最不能錯過的盛宴——鹽焗奄仔蟹正式珍珠回歸！高級中菜食府唐述於《黑珍珠餐廳指南 2025》成為「黑珍珠一鑽餐廳」，廚藝總監周世韜及其團隊將會帶來8道「奄仔蟹嘗味套餐」。時令的奄仔蟹膏金黃軟滑，口感如奶油般綿密，鮮甜不腥，一試之下即可感受到夏日清爽！此套餐自即日起至8月31日供應，凡透過 Mira eShop 預購可享有獨家九一折優惠，每位 880 元免加一服務費及茶介，詳情瀏覽：https://bit.ly/CS_YimZhaiCrab_MiraeShop。

此限定菜單提供自選清蒸或鹽焗煮法原隻爆膏奄仔蟹，還有爽脆肥美的慢煮泡椒蜆子皇、滑嫩細緻的苔菜豆腐、消暑去濕的荷香玉珠薏米湯、口感豐富的蟹肉燕窩炒蛋白、惹味十足的啫啫蝦醬羅馬生菜及香氣撲鼻的蟹皇燴飯等。其中，鮮甜十足的奄仔蟹，唐述廚藝團隊更是秉承傳統鹽焗技法，先以粗鹽翻炒至灼熱，再加入五香粉、花椒、八角與香葉慢火炒香，使鹽粒充分吸收香料的氣息。接着，將新鮮奄仔蟹的腹部朝上放入熱鹽中，用錫紙包裹後，放入預熱的焗爐中慢慢烹煮至熟，讓香料滲透、鮮味鎖緊、蟹膏濃厚，呈現出一口層次豐富的傳統美味。「奄仔蟹嘗味套餐」每日限量供應，各位蟹迷切勿錯過這個機會！