

## The Chinese Library再奪黑珍珠一鑽 呈獻「百川珍味」限定盛宴

2026年《黑珍珠餐廳指南》頒獎典禮早前隆重舉行，位於中環大館的The Chinese Library憑藉對新派粵菜的創新與精湛演繹，再度榮獲一鑽殊榮。為慶祝這份認可，餐廳於即日起呈獻「黑珍珠限定菜單：百川珍味」。行政總廚李振龍師傅精選一系列The Chinese Library的招牌菜式，並以「時間」為靈感，從食材的陳化到烹調的火候控制，讓饕客細味每一道菜背後的功夫與心思。

是次限定菜單序幕由「殿堂叉燒」揭開，選用肉質最嫩滑的梅肉「第一刀」，經3小時醃製與超過1小時循序漸進的慢火燒製，將肉質纖維慢慢鬆化，入口細嫩多汁；搭配改良版「魚香脆茄子」，以鹹魚及櫻花蝦提鮮並炸至香脆條狀，去除油膩感，單吃或配白飯及酒同樣出色。點心環節則有「雲勝帶子餃」以勝瓜引出帶子鮮味；「花椒

鱈魚餃」注入四川青花椒的獨特麻香；而「芥末牛柳春卷」則大膽選用牛腱肉，以3分鐘快炸鎖住肉汁，配搭芥末微辛，口感層次豐富。

湯品與主菜則將「歲月」的主題發揮得淋漓盡致：「25年陳皮花膠老鴨湯」選用新會陳皮，與老鴨慢燉6小時，最後加入家傳配方製成的陳皮油，讓甘香醇厚的味道在口中歷久不散；主菜「十年陳釀女兒紅蒸黃花魚」則上演將酒與油融合的藝術，師傅利用高溫將10年陳釀女兒紅的酒氣揮發，只留下濃郁酒香與雞油甘香，完美滲透至鮮嫩黃花魚肉之中，鮮味倍增。

晚宴尾聲回歸輕鬆愜意，以「開心果忌廉奶蓋」作結。這款設計靈感源於輕鬆交談氛圍的「可飲用甜品」，上層綿密泡沫覆蓋下層濃郁開心果露，外觀恍如精緻咖啡，入口卻是堅果香滑，為這場饗宴畫上圓滿句號。

菜單設有二人菜單（兩位共1,988元）及四至六人菜單（四位共3,988元；六位共5,888元）供選擇，敬請提前預約。

行政總廚  
李振龍師傅



魚香脆茄子

殿堂叉燒



開心果  
忌廉奶蓋

「黑珍珠殊榮」象徵頂尖餐飲的至高認可，今年香港再度迎來兩場矚目盛宴。中環大館The Chinese Library憑藉新派粵菜的創新演繹蟬聯一鑽，並以「時間」為靈感推出限定菜單「百川珍味」，從陳皮老鴨湯到女兒紅蒸黃花魚，展現食材歲月淬煉的深厚功夫；同時，香港嘉里酒店紅糖中菜廳誠邀南京香格里拉連續九年蟬聯黑珍珠殊榮之名廚侯新慶師傅蒞臨獻藝，聯同余偉經師傅呈獻粵淮交融的四手盛宴，交織出跨地域飲食文化的華麗篇章。

# 黑珍珠薈萃 雙饗宴登場

香港嘉里酒店旗下

紅糖中菜廳將於4月13日至19日誠邀南京香格里拉連續九年蟬聯黑珍珠殊榮之名廚蒞臨獻藝，隆重呈獻限時一周的四手聯乘盛宴。現執掌南京香格里拉江南灶的香格里拉集團區域中餐行政總廚侯新慶師傅，將聯同紅糖中菜行政總廚余偉經師傅，以大師級廚藝重新演繹粵菜的細膩鮮甜與淮揚菜的精湛刀工韻味，為賓客呈獻一場跨越兩地飲食文化的非凡味覺盛宴。

午市套餐（每位648元）率先品味兩位大廚的精心之作。午宴以精緻的點心揭開序幕：翡翠燒賣以新鮮蔬汁染成翠綠外皮，內裏包裹鮮蝦豬肉餡料，色澤亮麗，鮮味十足；千層油糕層層疊疊，質感鬆軟綿密，甜而不膩，令人愛不釋手。其後，蜜豆黃魚獅子頭以新鮮黃魚入饅，製成飽滿丸子，口感鮮美細膩；番茄汁玻璃大蝦配指橙以晶瑩剔透的大蝦為主角，用上濃郁番茄醬汁襯托，再以清新指橙果粒點綴，酸甜交融。壓軸之作煙熏百里香乳鴿以新鮮百里香醃製，烤至皮脆肉嫩，草本清香與豐腴肉汁相互

交融，令人回味無窮。

於晚上，紅糖化身極致美饗舞台，六道菜晚市尊貴套餐（每位1,288元）完整呈現兩位大廚的廚藝全貌。晚宴以一系列粵式創意菜式為揭開璀璨序章。紅糖三小碟以三款精緻小品展示粵菜的多元面貌，當中鵝肝片皮乳豬件將法式鵝肝與香脆片皮乳豬融為一體，中西合璧；葱油鯉子以香濃葱油烹製，葱香四溢，進一步昇華海鮮的天然鮮甜；黑松露素鵝以腐皮精心捲製，夾入黑松露，素雅之中盡顯高貴氣息。淮揚經典菜式隨後為饗宴注入另一番細膩韻味，翡翠文思豆腐配松葉蟹羹將豆腐切成如髮絲般纖細的翠綠絲縷，輕浮於濃醇松葉蟹羹之上，刀工精妙令人嘆為觀



煙熏  
百里香乳鴿

蜜豆黃魚獅子頭

止，入口嫩滑鮮甜，盡顯淮揚廚藝的極致細膩；梅干菜鮑魚紅燒肉則選用豬肋條，以鮑魚同燉，吸納梅干菜的醇厚鹹香，肉質酥爛入味，鮑魚鮮嫩彈牙。殿堂之作魚子海膽蛋白法國藍龍蝦以飽滿鮮嫩的法國藍龍蝦為主角，疊以馥郁甘香的海膽，佐以晶瑩剔透的魚子點綴，鮮味滿溢。

紅糖中菜  
行政總廚余  
偉經師傅

紅糖×南京香格里拉名廚四手聯乘

黑珍珠榮譽淮粵淮盛宴

南京香格里拉  
酒店中菜行政總  
廚侯新慶師傅