



過去幾年疫情對走高格調的餐飲業影響甚大，因為這階層的人特別注重安全，大家少了外出用餐令到高級餐廳買少見少，如今復常後需求漸大，因此有飲食集團致力開始重新出發，今期為大家介紹的是坐落灣仔軒尼詩道永倫立方的新派中菜「永8舫」，餐廳斥資逾2,500萬元精心打造，把現代藝術風格融入傳統中國設計，風格典雅且蘊含豪華細節，讓食客在充滿格調的環境下享受一頓精緻美食。加上「永8舫」經營方式有點私房菜味道，可以度身訂做菜式，很快成為不少演藝界名人光顧的餐廳。

◆採、攝：寧寧

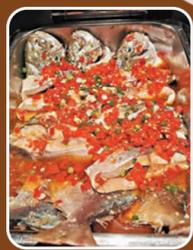
走入「永8舫」你可感覺到它本身已是一件藝術品。當電梯大門開啟的一刻，氣派裝潢已經映入眼簾。店舖由國際著名室內及建築設計師梁志天設計，從豪華水晶吊燈到呈現不同主題風格的壁紙裝飾，以至一椅一桌及碗筷餐具，都表現出融合中西的概念。在不同房間內不同的壁紙，也可看出設計師的慧眼，精挑細選出狸貓、庭院、花鳥、叢林等主題壁紙，為食客營造出與別不同的用餐氛圍。

餐廳合共設有84個座位，並有5間貴賓房，讓食客可以在高私隱度空間內盡情享受佳餚，另外2間大型私人貴賓房更有卡拉OK音響設施，適合舉辦私人派對宴親友。貴賓房的設計更是別致典雅，餐桌頂上天花是一盞充滿現代藝術感，價值超過六位數的名貴七彩水晶吊燈，格調高雅兼具時尚氣息。

傳統中菜新派手法重現

由於餐廳主打新派高級中菜，主廚陳偉庭師傅(左)及梁健祥師傅(右)，大廚以精巧廚藝把神州大地及世界各國的新鮮食材發揮得淋漓盡致，堅信「鮮味，才是真味」的匠心精神。中菜博大精深，不同派別或地域各富特色，兩位主廚陳偉庭師傅及梁健祥師傅，均擁有超過30年的中菜經驗，於創作菜餚時，糅合了從香港、美國、瑞士、希臘、日本等地所累積的豐富烹調經驗，運用精湛技巧把傳統繁複工序的中菜，以新派手法重新呈現。他們以度身訂製套餐菜式呈現，每位\$1,288至\$1,888不等供選擇，多種菜色選擇，招牌菜包括人參雲外鷄、芝士焗蟹蓋、脆皮咕嚕肉、油爆蝦、紅燒鮑翅、天宮翅、永8雙飛鳳舞、魚子醬雞油蒸蛋白、麻香酒釀鮑魚、龍蝦掛濃湯瓜圃、黃金胡椒焗波士頓龍蝦、金瑤花膠絲浸時蔬、法芥籽檸檬焗海蜆、旭日豚芳、山菌五德配絲苗米等，特別是「人參雲外鷄」，菜名是出自唐代詩人白居易的一首詩其中一段「感彼雲外鷄，做法是用養了10日的BB鷄，因肉嫩，再用4日工序處理，第一日用紹酒薑蔥醃味，第二日再浸玫瑰露，第三日浸花旗參水，第四日用滾水滾半熟乾乾再炸熟。

現在新張營業期間每周六周日中午推出超值自助早午餐(Brunch Buffet 368元/位)，讓食客可以一次過嘗盡超過30款精緻美食，點心都是即叫即整，當中包括造型獨特、選用西班牙黑毛豬為內餡的啤梨鹹水角，清甜外皮與肉餡料帶出鹹甜口感，加上百力滋果蒂令造型維妙維肖，桃膠雞菌餃透明內裏滿滿餡料，口感特出，娘惹海皇卷，爽口彈牙蝦蝦仔，鮮甜好味，山珍松露腐皮卷，香脆兼香濃露露味、黑蒜燒賣，黑蒜味帶出鮮味蝦蝦肉，其他精選熱盤還包括大廚拿手菜式，如剝椒魚、唐芹雞湯浸蘿蔔、油爆蝦、避風塘茄子、沙薑雞、牛柳粒，還有中西合璧的招牌芝士焗豬扒飯、菌皇金菇焗伊麵等，每一道都夠吃出大廚功架。而每位自助早午餐客人更敬送一客大廚精心熬製的秘製用料十足的天宮翅及中波波士頓龍蝦(每位半隻)。大廚為特意帶出龍蝦新的味道，以法芥籽法式醬，加上檸檬及龍蝦濃湯焗而成，以略帶酸甜甜的清甜味帶出龍蝦的鮮味，是大廚的得意之作。



◆剝椒魚



◆秘製天宮翅



◆自助早午餐美食



◆波士頓龍蝦

私隱度高 獨特菜式 名家出手 裝潢格調典雅



▲即叫即整點心

▶啤梨鹹水角



◆啤梨鹹水角



▲人參雲外鷄



◆芝士焗豬扒飯



◆法芥籽檸檬焗海蜆



◆翡翠金牡丹



◆山菌五德配絲苗米



▲耗資千萬打造的永8舫，由國際著名室內及建築設計師梁志天設計。

食得滋味 ◆文：雨文

韓式蒜香炸雞 「蒜粉」指嘗回味

今年春天，KFC 特意為一眾無蒜不歡的「蒜粉」帶來全新「韓式蒜香系列」，一舉為大家呈獻兩款期間限定產品「韓式蒜香炸雞」及「韓式蒜香巴辣香雞翼」，兩者分別以品牌調配的韓式蒜香醬油配炸雞及巴辣香雞翼，將味道層次提升，再配以香脆蒜粒，令蒜香由內到外、風味四溢。一口咬下，蒜香



濃烈的香脆外皮與嫩滑多汁的雞肉一同衝擊你的味蕾，讓你「肉」罷不能、連手指上的細碎蒜粒也不想錯過，確確實實地「指嘗回味」！同時，品牌亦推出期間限定飲品「柚子茶椰果梳打」，酸甜清爽的柚子茶梳搭配上Q彈的椰果，為你的美食體驗畫上句號。

麻辣波浪薯片 「嗜辣者」恩物

各位嗜辣愛好者注意，今次卡樂B為一眾粉絲送上全「辛」驚喜滋味，推出鬼咁好食的「鬼之麻辣味波浪薯片」，將花椒及辣椒粉的麻辣味精體呈現於薯片上。這款薯片由多種香辛調味料特製而成，甫打開一陣麻辣香氣撲鼻，花椒及辣椒粉的精髓布滿每一塊Wave-Cut薯片上，入口濃郁的辣椒香味滿溢之餘，後勁更有花椒的麻味，口感過癮又刺激！



Benny Wong

香港著名西洋玄學家，天生一對藍瞳目，能凝視你的未來，擅長各類西洋占卜術，超過二十年的占卜經驗，更獨創數字占卜命盤——「BT9型格」，親授之學生遍布世界各地，亦得「導師中的導師」美譽。

清明時節 燒聖木至啱

當生活的壓力大增，你不妨試試看身心靈療愈活動，除了常見的靜坐、冥想、擺水晶，近幾年大受歡迎的更是「燒聖木」來穩定心緒，秘魯聖木自古以來都被認為是淨化能量、安定心神的聖品，無論睡前、搬家、感覺不好時都可以燃點一下，更具有辟邪保平安之用，所以臨近清明時節雨紛紛，最啱燃點聖木作保護氣場之用。至於聖木怎麼挑、怎麼燒，有沒有禁忌……一併告知你。

由於秘魯聖木吸收天地能量高達90年，傳統南美相信用燒聖木儀式具有神聖的淨化磁場功效，他們用聖木來去除空間、物件、個人的負能量，進而創造神聖的場域；而現在我們可用於淨化臥房、書房、辦公室等，秘魯聖木的作用不僅能清除負能量，同時也吸收正能量，還能辟邪去晦氣、保平安。除了靈性方面的治癒功效，由於聖木的香



氣中含有檸檬烯(Limonene)成分，可以刺激大腦嗅覺系統、舒緩情緒及精神壓力，達到身心靈放鬆的效果，所以不少人在冥想、需要專心、睡眠品質不佳、過多負面思想；到過醫院、喪禮、墓地後；搬家、去舊迎新、感覺自己運勢不順……這些情況下都會燃點聖木。

塔羅星座

文：BENNY WONG

煩惱多事奔波勞碌，心情煩躁，以靜制動，勿衝動！

萬事皆在變動當中，勿意氣用事，凡事應以合作行先！

人緣強勁，留意身邊的機會，大有機會找個好對象呢！

多計劃多思考，對從事創作策劃人士有利，其他事項則平穩。

少量投資買賣，可望有不俗的斬獲，好好把握良機。

考慮與女性朋友合作等事宜，會有不錯的效果。

得到金星照耀、貴人眷顧，投資生意皆無往而不利。

樣樣事胸有成竹，旺事業財富，不妨大膽出擊！

不宜急進，應以長遠目標為主，勿因一時之氣，而後悔莫及！

大吃大喝沒煩事，唯一留意伴侶的訴求，勿忽略另一半！

注意身體要多休息、調理，皆因你並不是鐵人，多加注意手腳問題。

日捱夜捱，應多作休息，要學會固本培元。