

新一輪「閃躍維港」3D光雕匯演 為香港文化中心外牆換上「夏日新裝」

日期: 2015年7月17至8月2日

時間: 每晚8:30、9:00、9:30及10:00 (每節約8分鐘)

地點: 九龍尖沙咀香港文化中心露天廣場



今輪匯演特別配合旅發局「香港FUN享夏日禮」大型推廣活動，以「大買·愛吃·玩不停」為主題，透過色彩斑斕、極富動感的立體影像，展現香港在購物、美食和玩樂三大方面的特色。匯演進行期間，香港文化中心及鐘樓會換上亮麗的夏日新裝，化身成不同的東西或場景，例如夏日特飲、冰凍雪糕、沙灘城堡、海底世界、時裝表演天橋和遊樂場等。旅客和市民更可看到趣緻可愛的熊貓變身為「救生員」，佇立於維多利亞港海傍「站崗」，令大家眼前一亮。

詳細活動,快上官網了解 www.DiscoverHongKong.com/hkpulse/tc

圖片庫 (請先登記為用戶) :

https://securepartnet.hktb.com/taiwan/tc/my_partnet/index.html?viewMode=ExtendsToTsp

Izumi Curry 打造全球首間薯蛋頭先生主題Café 薯蛋頭先生化身型格大廚 構思一系列主題美食 獨家限定版紀念品同步開售 將親臨Café引發捕獲熱潮



Mr. Potato Head Café by Izumi Curry將於7月4日同步登陸屯門V City及尖沙咀Mira Mall！

日式咖喱專門店 Izumi Curry 特別聯同孩之寶打造全球首間**Mr. Potato Head Café**。一向形象百變的薯蛋頭先生化身型格大廚，親自監督，確保餐廳裝潢、食物造型以至餐檯紙杯墊的設計，均貫徹自己俏皮生動的鮮明形象，更設計出多款限定版薯蛋頭先生及薯蛋頭太太紀念品，於Café內作限量發售。Mr. Potato Head Café 的菜單內，多款餐點以不同方法呈現蛋頭先生的「特色部位」，有用新鮮食材拼砌、也有以特製眼耳口鼻糖霜拼砌，或用薯蛋頭先生模具製作。加上特別訂製的薯蛋頭先生餐具。

「香港FUN享夏日禮」大買．愛吃．玩不停 祭出即到即賞、超過240萬個獎項 離港再抽「百萬富翁遊香港」

日期：2015年6月15日 – 8月31日



hong kong
summer
fun

SHOP EAT PLAY

樂遊香港，隨時隨地Fun享精彩體驗！

HONG KONG Asia's World City

1) 抵達香港「即到即賞」(獎品總額逾新台幣16億元)

旅客到達香港國際機場即可參加「即到即賞」電子抽獎贏取獎品一份，有機會獲贈包含市價NT\$14萬的陀飛輪腕錶、鐵達時(Titus)鑽錶、Apple Watch、迪士尼樂園酒店住宿、勞斯萊斯機場接送、Sony E4G手機，以及迪士尼樂園、海洋公園、杜莎夫人蠟像館、天際100等免費景點門票。

2) 離境時參與「百萬富翁遊香港」大抽獎(獎品總額逾新台幣1,200萬元)

旅客在機場離境前還可參與壓軸的「百萬富翁遊香港」大抽獎，10名終極幸運兒將可攜一名親友，以「富豪級」待遇重遊香港，享受4天3夜頂級之旅。

3) 盡享香港商家優惠

旅客在出發前可透過香港旅遊發展局官網以及「香港．我的智遊行程」手機APP下載電子優惠券，內含餐飲、購物、住宿、景點等優惠。除了電子優惠券，旅客亦可憑「優惠卡」(於香港國際機場入境檢查大堂前派發之「歡迎禮包」內)於貼有「香港FUN享夏日禮」標誌的參與商店享受不同尊榮優惠。

快上香港旅遊局官網,了解更多

<http://www.discoverhongkong.com/tc/see-do/events-festivals/highlight-events/summer-fun.jsp>

海洋公園夏水禮呈獻全亞洲首個LINE主題玩水派對 海濱樂園幻化激FUN水世界「十大至COOL玩水亮點」震撼登場 逾60款全港首賣精品獨家登陸LINE海洋公園限定店



今年海洋公園隆重推出「十大至COOL玩水亮點」，加上公園內超過80個景點，讓遊人歡渡最HIGH的冰涼暑假！「十大至COOL玩水亮點」包括與廣受歡迎的手機通訊應用程式LINE合作，全亞洲首個LINE主題玩水派對「LINE夏日狂熱」，內有第一次登陸香港的「動感水鞭鞦」、拍照熱點「超級大水桶」、高達三層樓的超人氣「瘋狂滑水梯」、「狂野泡泡派對」、「勁爆水彈陣」及「幻彩噴泉陣」。喜歡「拍照集郵」的遊人更可在「LINE互動照相館」及「LINE FRIENDS快拍」與首度來港的James連同人氣爆燈的LINE FRIENDS Brown、Cony及Moon瘋狂合影，一同玩轉炎夏。

詳細資訊快上官網了解更多 www.oceanpark.com.hk

清新暑假，香港迪士尼樂園享受不一樣的親子時光

歡迎來到 《冰雪奇緣》的冰雪小鎮 6月11日 - 8月30日



《冰雪奇緣》系列美食



艾莎和安娜現場歡唱電影大熱歌曲



與可愛的雪人雪寶
見面拍照



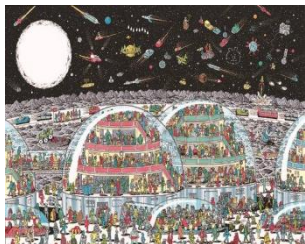
《冰雪奇緣》精美禮品



《冰雪奇緣》艾莎女皇及安娜公主出巡

詳細資訊快上官網了解更多 www.hongkongdisneyland.cn

快樂搜尋 - 《Where's Wally?》藝術展@海港城 巨型繪本藝術裝置 作者手稿全球首度曝光 處處隱藏Wally蹤跡 全城快樂搜尋



快樂，就是簡單的一場捉迷藏！尋寶遊戲圖書經典之作《Where's Wally?》的主角——英國大冒險家Wally（威利），與友同行，到處發掘千奇百趣，今個夏天Wally首度來港大冒險！海港城於2015年7月9日至8月9日期間，將舉行Wally的首個大型展覽，透過巨型而精細的藝術裝置，海運大廈露天廣場變成Wally樂園，作者馬丁·漢福(Martin Handford)更首次借出珍貴的原稿，揭開威利風潮的秘密，另一英國經典汽車品牌MINI亦為威利一行人打造專車出遊，配合連串活動，海港城將化成Wally奇妙國度，引領全城投身尋找Wally的歡樂之旅，與此同時，尋回快樂的純粹。

詳細資訊快上官網了解更多 www.harbourcity.com.hk

於CAFÉ 103細味意大利AMEDEI朱古力之香醇滋味



香港麗思卡爾頓酒店與高級朱古力品牌Amedei 首次合作，由現在起至7月31日推出意大利主題下午茶。來自托斯卡尼的Amedei於1990年由全球首位女性朱古力大師Cecilia Tessieri創立，並以採用環球珍貴的可可豆聞名。小規模營運的工場連續獲得倫敦朱古力學院頒發「最佳朱古力（可可豆至朱古力）」獎項。Amedei搜羅世界各地最優質獨特的可可豆，產地遍佈馬達加斯加、委內瑞拉、牙買加、厄瓜多爾、千里達及格林納達等地，這些矜貴的可可豆帶有原產地的獨特氣味，令朱古力愛好者趨之若鶩。

Amedei始終如一的手工技藝與Café 103廣受歡迎的朱古力下午茶有著不謀而合的理念，深被Amedei朱古力及其頂級產品吸引的香港麗思卡爾頓酒店行政糕餅總廚Richard Long (駱育文) 特意設計了一系列精緻誘人的下午茶小點，以向此享負盛名的品牌致意。Chef Richard在「朱古力鬆餅」中加入經典的**Chuo**朱古力，為這綿潤可口的鬆餅添上車厘子、紅桑子及紅醋栗的果香，再配以軟滑香濃的榛子朱古力醬，令人不禁再三回味。以**Toscano**牛奶朱古力製成的慕絲帶有花香及蜜糖和牛奶的清怡味道，與**Chuo**朱古力薄片及Lavazza咖啡忌廉互相呼應，使「咖啡朱古力蛋糕」的味道更顯層次分明。「朱古力鴨肝慕絲檸檬瑞士卷」是鹹點部分的亮點之一，清新的檸檬醬巧妙地平衡了甘香豐腴的鵝肝慕絲，令人百吃不厭。不含麩質的**Cremagelato**是意大利品牌**Fabrizi**的特別推介，其質感界乎於乳酪飲品及軟雪糕之間，冰涼沁甜的滋味為是次下午茶畫上完美句號。

The Innovative and Traditional Chinese Food in Hong Kong

創新與經典並陳 的極致港味

香港始終是很多遊客心目中的美食天堂，提到香港美食，不免聯想到極具代表性的中菜與點心。此次我們走訪中式分子料理餐廳、頂級富豪飯堂，以及可愛無國界的Hello Kitty中菜軒，品味中菜經典、創新及可愛的多種變化。

text 黃浩雲 photo 黃浩雲 · Bo Innovation · 國福樓 thanks 香港旅遊發展局



01



02

© Bo Innovation

01 Hello Kitty中菜軒的卡通人物餐點及特別版玩偶、公仔。02從用餐區便可看見Bo Innovation的開放式廚房

香港是一座新舊並陳的城市，當摩天大樓紛紛興起、都市與時俱進的同時，卻又還有令人捨不得遺忘的懷舊面貌，歷史逾百年的交通工具、重生的古蹟建築，都帶領我們不斷回顧發生於此的精采故事。當然，最令人難以忘懷的還是這裡的美食，香港的料理與城市具備同樣的特質——創新與經典並存，其中尤以我們熟悉的中菜及點心為最。這次我們走訪香港，用舌尖品味中式料理的多樣面貌。

中式分子料理的尋「寶」體驗

Bo Innovation 坐落於灣仔美食街區，餐廳牆上香港名廚「廚魔」梁經倫身著黑色T恤、戴著太陽眼鏡的肖像，彷彿迎接每位到來的客人，準備展開一場令人驚喜的分子盛宴。



01



02



03

01 Bo Innovation 的餐前麵包是香港街頭小吃雞蛋仔 02 Molecular 外觀宛如蛋黃 03 Baby Food 香辣刺激的口味顛覆對副食品的想像 04 盛裝 Mao Tai 的酒器特殊，需要仰起頭才能將調酒一飲而盡 05 調酒以貴州茅台為基底，搭配山楂、百香果、香茅打成的泡沫，緩和烈酒的衝擊 06 國福樓一隅 07 花雕蛋白蒸蟹鉗是國福樓的招牌料理 08 國福樓炸得金黃酥脆的尖堆，大小宛如茶壺 09 茶燻雞散發鹹香氣，肉質亦軟嫩不老。



04



05

梁經倫將 Bo Innovation 的料理定位為「X-treme Chinese cuisine」，呈現中式分子料理，餐廳開業於2008年，隔年立刻獲得米其林二星評價，在2014、2015年更獲選為米其林三星餐廳。Bo Innovation 每道菜餚都融入了香港、亞洲的意象與料理元素，從餐前麵包便貫徹此理念，因此侍者送上桌的，是以紙袋盛裝、口味發想自上海蔥油餅的雞蛋仔，形成在米其林三星餐廳享用香港街頭小食的奇趣景象。

「Molecular」是 Bo Innovation 的招牌料理，本次品嚐的口味為「叉燒包」。這道料理的外型猶如一顆生蛋黃，令人難以和叉燒包產生聯想，不過當一口咬破其 Q 彈外膜，內部的湯汁立即湧出，不需咀嚼，嘴裡便已充滿濃郁的叉燒包氣味，強烈的味覺衝擊滿足了對這道經典點心的想像。

除了招牌菜色，不可不提的還有幾道令人玩味的料理，如「Baby Food」，侍者端來一罐裝著食物的玻璃瓶，瓶身印有色彩鮮艷的卡通螃蟹圖案，還搭配一只兒童用塑膠湯匙。無論怎麼看，眼前這道料理確實就像是寶貴的副食品，不過瓶內濃稠的食物嚐起來卻是新加坡名菜「辣椒蟹」的滋味，與副食品大相逕庭。另外，「Mao Tai」調酒以貴州茅台為基底，搭配山楂、百香果、香茅等食材打成的泡沫，並用仿夏商周時期的酒器盛裝，必須以嘴就著杯口，仰起頭才能將這價值不斐的調酒一飲而盡。

Bo Innovation 的店名藏有一層「發現寶藏」的涵義，來此用餐的客人仿若尋寶一般，從料理中發現源源不絕的創意和巧思。收穫的不僅是一場高潮迭起的分子饗宴，還有主廚對待料理以及顧客的滿滿心意。

低調奢華的名人飯堂

從 Bo Innovation 走過幾條街，便能抵達位於灣仔皇悅酒店地下二樓的國福樓，尚未走進餐廳，光從門面便能感受其低調卻氣派的格調。國福樓向來以低調奢華及服務貼心著稱，受到眾多名人、富豪青睞，因而有「名人飯堂」的美譽。

國福樓自2013年起連續3年獲得米其林一星肯定，這間餐廳來頭亦不小，與名聲顯赫的老牌餐廳「福臨門」師出同門，同樣都是供



© 國福樓 06



© 國福樓 07



08



09

應正宗粵菜的名門餐廳。國福樓不僅供應鮑魚、燕窩等大菜，還有許多招牌家常小菜，如蔥花皮蛋基圍蝦炒蛋便是一例，蛋炒得滑軟、蝦仁新鮮彈牙，加入皮蛋、蔥花後令整體口感更為豐潤，十分受到賓客歡迎。

花雕蛋白蒸蟹鉗及茶燻雞是國福樓的招牌菜，前者以蒸得軟嫩、充滿花雕香氣的蛋白及鮮甜蟹鉗征服饕客；而後者甫一上桌，便能聞到以香片茶葉燻出的鹹香氣，雞肉肉質亦軟嫩不老。如果選在晚餐時刻來到國福樓用餐，建議也別錯過粵菜中的經典甜點「燈影煎堆」，煎堆其實就是炸得金黃的無餡芝麻球，有祝賀「金銀滿貫」之意。國福樓的煎堆大小有如茶壺，因為現炸，嚐來口感酥脆且微甜，非常適合為一頓愜意的晚飯畫上句點。

席捲香江的可愛浪潮

流沙包、蓮蓉包、馬拉糕、蝦餃...一道道經典的港式點心全都化身為 Hello Kitty 的可愛臉龐，熱騰騰端上桌後，顧客無不驚呼連連，顧不得吃，趕緊拿起手中的相機、手機大肆留影。不只台灣人瘋主題餐廳，香港的主題餐廳熱潮也已流行許久，今年6月正式在佐敦開幕的 Hello Kitty 中菜軒是近期最受矚目的卡通主題餐廳，它是全球首間以 Hello Kitty 為主題的中餐廳，且餐廳主打適合所有年齡層享用的健康有機餐點，與一般咖啡廳相比，更適合全家大小一同感受卡通人物的人氣魅力。

為了製作出傳神的 Hello Kitty 造型餐點，餐廳請來兩位擁有40年料理經驗的大廚主理，堅持使用香港本地有機食材，打造出獨具



特色且養生的卡通餐點。以流沙包等點心為例，因為上頭裝飾有 Hello Kitty 的蝴蝶結、眼睛、鼻子等特徵，師傅為了做出傳神的臉部造型，需要花費比一般點心長一倍的時間來製作。而點心上色鮮豔的蝴蝶結、眼睛裝飾，都是師傅使用自行提煉的天然色素製成，相當注重品質。

餐廳的裝潢擺設更是講究，進入餐廳，便被身著旗袍、手拿「三代同堂」招牌大包的 Hello Kitty 奪去目光，店內的窗櫺、仿木屏風、燈具、桌椅處處充滿中式 Hello Kitty 元素，「林擒閣」廂房內更懸掛了 Hello Kitty 版的中國四大美人水墨畫像，可愛且饒富古意。



10化身為Hello Kitty的精緻港式點心11Hello Kitty中菜軒外觀12林擒閣內掛有Hello Kitty版本的中國四大美女圖13點心造型精緻，需花費比一般點心多一倍的時間製作。14店內設計身著旗袍的Hello Kitty公仔，與服務人員一同迎接顧客到來。

香港FUN享夏日禮——大買、愛吃、玩不停！

香港旅遊發展局主辦的「香港 FUN 享夏日禮」即日起至2015年8月31日，一連串活動輪番登場。旅客抵達香港後即可在機場獲得「歡迎禮包」，內含商家優惠卡一張，共有240萬份獎項，總價值高達新台幣16億元，人人有獎！

旅客離港前還可參加「百萬富翁遊香港」抽獎，獎項包括往返商務艙、5星飯店套房住宿、包括 Bo Innovation 及國福樓在內共10星米其林美饌、新台幣20萬信用卡消費額等，以最豪華頂級的體驗與服務重遊香港！

詳細活動資訊請至香港旅遊發展局網站查詢：www.discoverhongkong.com。

Bo Innovation

add 香港灣仔莊士敦道60號嘉薈軒2樓13號舖

tel +852-2850-8371

time 週一至週五12:00-15:00、19:00-00:00，週六18:00-00:00，週日公休。

國福樓

add 香港灣仔軒尼詩道33號皇悅酒店地庫

tel +852-2861-2060

time 11:00-14:30、18:00-22:30。

Hello Kitty中菜軒

add 香港廣東道332至338號利來洋樓地舖A至C

tel +852-8202-8203

time 11:00-15:00、18:00-23:00。

西港島線地鐵

三個新站 串連另類滋味

隨著西港島線的開通，原有港島線向西延伸出3個新站——西營盤站、香港大學站及堅尼地城站，隱於巷弄內的美食，逐漸探出頭來，老餐廳、老裝潢及老味道，飄散出與今大不同、很另類的香港滋味。



香港大學站，香港文青旅行多一地。

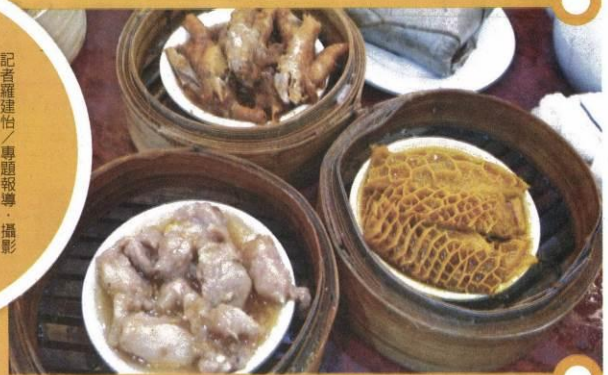
新興食家必點流沙包。



香港

記者羅建怡 / 專題報導、攝影

新興食家這套點心，據說是港星陳奕迅的最愛。



CP值最高 • 新興食家

如果要推薦CP值最高的港點餐廳，我首推「新興食家」；這裡，不僅是眾明星的愛店，也曾入列CNN推薦「最佳午夜點心」。

店內始終人氣滿點，等著大呼唱名入店，桌椅緊湊，地板濕滑，不時有人扯著嗓子大喊「某某出籠」、「某某賣完」，在相互碰觸間，感受老店原味。此店1937年開幕，在街角賣了18年，兩年多前轉來此地，因為租金變貴，附近遷店者多，唯此日日排隊。

店裡計價方式也很簡單，小、中、大點依序為15、16、17港元，約莫60台幣起價，只要其他知名港點近半的價格；最出名「三點」是明星流沙包、燒賣與蝦餃，金沙鹹香、餃類肉餡鮮甜，作法傳統、滋味極好。點心選擇至少有60種，光燒賣就有3款，包括豬燒賣、蟹膏燒賣王和鱈魚蛋燒賣，工序繁多的包卷則有雞球大包、蓮蓉包、雞包仔、臘腸卷、燒腩卷、糯米包及叉燒包等8款。

最推流沙包，以雞蛋、鴨蛋及牛油做成流沙餡，還吃得到粒粒鴨蛋黃碎，口感豐富，一籠3個，也很實在。

堅尼地城士美菲路8號地下C號舖
☎ +852-2816-0616
🕒 凌晨3:00-下午4:00



新興食家店內人聲鼎沸，空間擁擠、香氣四溢。

開出新美味 西港島線地鐵

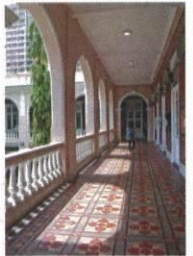
拍片熱選 • 香港大學

地鐵新線直接將我們載往香港大學，出了站、搭上電梯，出口就是電影場景般的港大。這裡是許多名人的母校，張愛玲就曾在文學院讀書；此間也是熱門的拍片地，像是「陸佑堂」，即是「色戒」中學生們演戲的劇場取景地；黎明與舒淇主演的「玻璃之城」，也是以港大為故事背景和拍攝場地；大學堂古色古香的圖書館及螺旋式樓梯，吸引不少香港電影在此取景，包括「流氓醫生」、「玻璃之城」等。香港大學1912年創校，其

中，歷史最久的建築就是本部大樓。英式巴洛克建築，花崗石柱廊支撐、百年前地磚鋪底，頂部建有一座高塔和四座角塔。本部大樓不只是文學院的大本營，也是港大學生拍攝畢業照的首選地。

在港大，隨處可見許多古老的西式建築，校園依山而立，山梯和電梯將一座座摩天大樓連起來。建築迷必訪路線，包括本部大樓、大學堂、鄧誌昂樓、中西合併的馮平山樓、中文學院等。

香港薄扶林香港大學
☎ +852-2859-2111
🌐 <http://www.hku.hk/>



百年前的地板與廊柱，此為港大最老建築。



新興食家CP值高，口感不輸一星米其林。

感受老香港 • 祥香茶餐廳

若不會體驗或逐漸遺忘「港式冰室」的風味，不妨搭著地鐵來到祥香茶餐廳。從1967年開業至今，也算是區內一寶。

此店有很多在地媒體的介紹文，來到店門口，只見新鮮麵包及蛋撻在店外排成一排，觀光客就地取景；店內多是在地客，裝潢像舊式

的冰室，共上下兩層樓，座位還算寬闊，但「併桌」者眾，不一會兒，空位處全坐滿了人。

菜單就貼在牆上，像是早餐套餐30港元（約台幣120元），含牛油餐包、煎蛋、通心粉及咖啡或茶；下午茶則有沙爹牛肉麵套餐及熱奶茶、薯餅和炸雞翼及凍奶茶

等，約23-30港元間。

熱奶茶味道香濃，幼滑有口感；凍奶茶味不及熱奶茶，味道偏甜；咖啡則是純港式。此懷舊店的招牌是「蛋撻」，牛油皮作餡，容易散開，略澀口、蛋漿香，非常好吃。

西環堅尼地城卑路乍街107號
☎ +852-2817-1671
🕒 上午5:00-晚間7:00



祥香圈的老味道。

百萬富翁遊香港

如果你計畫7、8月遊港，千萬別忘了到港先抽獎。香港旅遊局結合在地旅遊業推出「香港FUN享夏日禮」，共240萬份獎項、超過台幣16億，人人有獎；離港還可再抽「百萬富翁遊香港」大獎。

港旅局網站：www.DiscoverHongKong.com，或粉絲專頁「香港逗陣行」：www.facebook.com/discoverhongkong.tw。

遊香港

記者羅建怡／專題報導·攝影

免費吃米其林美食

到香港免費吃米其林，不是夢！香港旅遊發展局6月15日至8月31日推出「即到即賞」送驚喜，共240萬份、總價值高達16億元的好禮，人人有獎，其中，就包括各國風味、一到三星的米其林餐券。

★★★★ 廚魔的Bo Innovation

這是一場與美食的耐力賽。我們從晚上7點吃到近12點，一場三星的米其林體驗，耗近5小時；15道菜，每道都能引來「WOW」的驚嘆，入口嘖嘖聲起，這是港人稱「廚魔」的梁經倫展現的魅力。

廚魔本來是隔音工程師，年過40才決定開餐廳，以分子及創意料理打響知名；數年前，他在右上方紋「廚魔」兩字，象徵承諾與決心。他的料理，須得透過「說明」，像餐廳開名的「小籠包」，以分子料理方式做成一顆如蛋黃的小球，一入口，薄薄的咖哩外皮瞬間爆破，滿口湯汁，有著小籠包夾雜著花雕酒和醋香的滋味。

他的分子料理，是一場表演，對食客來說，也是場挑戰。菜單上的「BABY FOOD」引起眾人

好奇，上桌，嬰兒食品的玻璃小罐加上Kitty圖案小湯匙，罐裡裝的是新加坡名菜「辣椒蟹」，底部有蟹肉、中間是醬汁，上層鋪了小丁狀炸過的饅頭，湯匙一攪、入口滿是鮮辣。

廚魔也將竹葉青搭鵝肝，上菜時用試管滴酒，增添玩趣；紹興酒則搭配龍蝦；貴州茅台調配出法國的雪酪。各種難以想像的組合，在此都成為玩樂的一部分，像似隨興嘗試，卻又無比好味。

- ☞ <http://www.boinnovation.com>
- ☞ 香港灣仔莊士敦道60號嘉善軒2樓13號舖
- ☞ 週一至五中午12:00至下午2:00，晚上7:00至10:00；週六晚上7:00至10:00，周日休息。須預約。
- ☞ 完整版套餐2,380港幣；一般約1千港幣起（約4千台幣）



國福樓擺設優雅，無數名人喜在此用餐。

★ 傳統粵菜國福樓

與知名的傳統粵菜「福臨門」是同一個老闆，此間的差別在於可以高調點大菜，也有不少家常小菜可選。當地人說，國福樓也是「名人飯堂」，用料足、火候夠是名聲響亮的主因。

此間出色的招牌菜很多，茶燻雞是其一。還未上桌，就聞到撲鼻燻香，此以香片茶燻之，入味至骨；要看出廚功力的，還有港人年節必吃的「煎堆」，坊間不少餐廳都有此道，但滋味天差地遠，國福樓的煎堆，身圓皮薄像只超大燈球，須得十多分鐘以中火慢炸，圓滾身中沒有任何包裹，但吃來油香四溢，酥美無比。

必點的招牌，還有一道「椒鹽田雞腿」，炸得香口。考驗功力的還有看似簡單的「花雕蛋白蒸肉蟹鉗」，花雕酒香、入口近似酒釀，蒸蛋滑嫩，裡頭暗藏著來自泰國2斤多重的肉蟹，取下鮮美蟹腳肉，蒸進滑蛋與酒香裡，又是另一好味。



這超大煎堆，滋味無比美好。



蛋滑、酒香、蟹肉鮮美，這道看似平凡的菜色，是無數饕餮的夢幻滋味。

- ☞ 香港灣仔軒尼詩道33號皇悅酒店地庫（GF2）
- ☞ 約500港幣起



▲米其林三星滋味，食材、排盤都創新，鳥巢上是黑龍江鱈龍魚子醬，搭著閃閃金箔，芋頭絲的巢體還有著小小鴨鴨蛋。



►廚魔的料理，玩趣甚多。

香港菠蘿報



香港旅遊發展局



Adrianne 倩兒 ♥ 愛自遊!

全球第一家Hello Kitty中餐廳「中菜軒」在香港開幕了，擁有40年經驗的主廚陳國棟和羅旭生師傅，以天然、健康及有機原則，製作粵式點心及精緻小菜，諸多餐點皆是色彩繽紛的Kitty造型，不只非常可愛，味道也相當有功力！整個餐廳設計由日本三麗閣Sanrio團隊操刀，木製餐桌、中式Kitty燈籠，還有傳統紅色、金色屏風圖案來營造傳統客棧模樣，既傳統卻不失時尚。



與完整文章



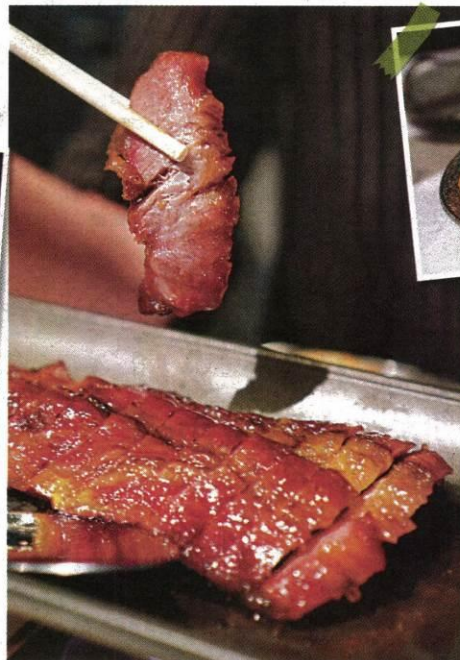
Hello Kitty港點 萌進肚



愛吃鬼芸芸 · 愛旅遊



與精彩落格



大官廳 大驚艷

大官廳

☎ (+852) 3125-3228
📍 香港中環威靈頓街74號明發大廈地下1樓至2樓
🌐 <http://www.tycoonan.com/>

2015年5月剛開幕的大官廳，巧妙結合新派傳統粵菜與中式雞尾酒，花雕酒成雞尾酒的基底，花椒、八角當香料，顛覆傳統。由擅長創作吳震霽師傅掌勺的傳統新派粵菜，不管是創意頭盤、叉燒、烤鴨，都是令人讚不絕口的好口味。剛開幕就天天爆滿，是香港旅遊不能錯過的好餐廳！



遊香港 贏百萬富翁之旅

文 / 記者何雅玲
圖 / 香港旅遊發展局

一次吃七家 米其林餐廳

近幾年來，到香港嘗米其林餐廳美味，成為熱門「食」尚之一，今夏「香港FUN享夏日禮」的「百萬富翁遊香港」獎項中，即安排了包括：三星Bo Innovation、二星名人坊，以及國福樓、Seasons by Olivier Elzer、MIC Kitchen、添好運、甘牌燒鵝等一星，總計七家米其林餐廳，讓十名終極幸運兒可再攜同一名親友，在富豪級待遇的4天3夜頂級之旅中，一次吃十顆星星囉！

廚魔大玩分子創意

其中，位於灣仔的Bo Innovation是一間融合「分子美食學」元素的中菜西餐餐廳，開幕以來獲獎無數，不但是米其林三星餐廳，也被選為亞洲最佳十大餐廳，並連續數年在「R staurant」雜誌榮登世界最佳100餐廳之一。

外號「廚魔」的主廚梁經倫Alvin，擅長將不同食物的味道和口感，以意想不到的方式混調在一起，並利用新鮮的當地食材搭配外國入口的食材，

創造全新「味」感。好比招牌菜「小籠包」、「叉燒包」，外形和傳統截然不同，卻能吃到相同的滋味，還有臘味飯雪糕，同時擁有雪糕的口感和臘味飯的味道。

至於獲米其林二星的「名人坊」則是香港的高級粵菜餐廳，主廚鄧錦富在香港「隱世廚神」之稱，2007年開幕後迅速在香港名人圈、美食界竄紅，其必點招牌菜燕窩釀鳳翅及富哥炒飯受到許多人喜愛，餐廳雖不大，但親切的環境及服務讓人在此用餐就像在家一樣自在。

「國福樓」堅持頂級用料

七家米其林餐廳中有五家為一星榮耀，其中，「國福樓」是福臨門酒家集團旗下的高級粵菜品



「國福樓」粵菜堅持頂級用料。

牌，2010年創立於灣仔，自2012年至今連續獲得米其林一星美譽，堅持選用頂級食材，在行政總廚陳佑良的精湛廚藝下，不管家常小菜或珍饈百味，盡展純粹且富韻味的美味，招牌菜包括蟹肉炒桂花翅、茶燻雞、花雕蛋白蒸蟹鉗等。

至於銅鑼灣的法式餐廳Seasons by Olivier Elzer，從室內設計、用料選材、烹調及擺盤都講求季節性的配合，將一年四季以味與美展現於餐桌上，並以色與形突顯在裝潢之中，讓食客猶如置身浪漫怡人的法國國度。開幕短短幾個月就榮獲米其林一星。

米其林一星餐廳「MIC Kitchen」由廚魔Alvin高徒姜穎中（Chris）挑大梁，著重以泰、日、韓等亞洲不同地區元素的創新。MIC Kitchen雖和Bo Innovation系出同門，同樣運用分子料理的技巧在菜式中，卻被認為更現代化亦更撫慰人心。



「Seasons by Olivier Elzer」將四季的味與美展現於餐桌上。



「添好運」是全球最便宜的米其林星級餐廳，堅持「自製點心、即點即蒸」的原則，提供價錢實惠的點心。



「MIC Kitchen」將亞洲元素融入中西創新美味。



「名人坊」必點招牌富哥炒飯。



「甘牌燒鵝」由「錦記酒家」第三代另起爐灶，主打「燒味碟頭飯」，開業四個月就獲選米其林一星榮耀。



▲「Bo Innovation」廚魔創新分子料理美學。



香港旅遊發展局

香港經濟貿易文化辦事處

