

新聞稿

即時發佈

城市花園酒店中菜廳「粵」喜迎狗年 推出「春盈福滿九大簋」迎新禧 傳統味道 矜貴食材 呈獻賀歲盛宴

(2018年1月15日香港訊) 家家戶戶都會於農曆新年相聚，以豐盛的佳餚慶團圓、賀新歲。曾連續五年榮獲米芝蓮一星殊榮，深受饕餮食家喜愛的城市花園酒店中菜廳「粵」，將於2月16日(大年初一)起推出「春盈福滿九大簋」(每席港幣\$3,800，8位用)，喜迎狗年。「九大簋」是昔日富貴人家的喜慶筵席，以九道佳餚奉客以示隆重。時至今天，坊間已鮮見「九大簋」宴，大多隱身於客家圍村之中。城市花園酒店中菜部行政總廚賴正成師傅特意把這一份傳統味道帶入酒店，讓更多食客能一嘗傳統民間風味。師傅更加入優質食材，包括首度引入香港、深受世界級名廚推崇的愛爾蘭 Silver Hill 頂級鴨肉及上乘龍蝦，打造富貴版「九大簋」宴，與賓客一起尋味迎新歲。

「簋」乃是古時貴族專用的食器，後來又輾轉流傳到民間。至於九道菜的含意，除了取其「長長久久」之意，更因為古時以「九」為尊；而「大」則有極為豐盛之意，意味著「九大簋」即豐盛且隆重的筵席。「九大簋」中的菜式，隨著文化及飲食習慣變化雖有所變遷，但菜式數量仍然保留，並大多包括豬、鴨、雞、魚、蝦、蠔、蔬、湯等食材，組合成「九大簋」盛宴。掌廚超過三十年的賴師傅更特意向資深客家廚師取經，重現「九大簋」的經典菜式，演繹出客家傳統的風味神韻。

「九大簋」中的所有菜式均同時奉上，營造豐盛之感，寓意盤滿鉢滿。饗宴中沒有特定的上菜次序，但大多會以水鴨湯為始，炒粉絲作結。

吉祥水鴨花膠湯

火候十足的老火湯以原隻水鴨連同十年陳皮燉製四小時，並加入花膠令湯品更滋補養身。打開湯砵隨即散發出陳皮甘香，入口鮮甜，是冬天進補、暖身的上佳湯品。

鴻圖龍蝦饌

客家傳統食譜上以河蝦作食材，為讓賓客的新春盛宴更顯氣派，賴師傅改以龍蝦入饌，但沿用傳統製法以保留菜式的神韻。切件的龍蝦以自家製的陳皮豆豉醬爆香，龍蝦肉本已鮮甜，再加上陳皮豆豉的點綴提味，更是香味四溢，教人一試難忘。

新春迎銀鴨

此道菜式源自「狗仔鴨」，意指以懷舊民間菜的製法烹調米鴨。為讓此菜更顯矜貴，酒店特別從愛爾蘭引入深受世界級名廚 Heston Blumenthal 和 Gordon Ramsay 大力推崇，同時亦廣為歐洲各大知名餐廳所採用的 Silver Hill 鴨炮製此菜，成為香港首家以 Silver Hill 鴨入饌的餐廳。Silver Hill 鴨為獨一無二的鴨種，專人飼養過程一絲不苟，並採用高質量的飼料，使其鴨油脂層特別豐厚，讓鴨肉在烹調後仍能保持肉質細緻鮮嫩、油脂豐腴。以「狗仔鴨」的精髓 — 柱侯醬、豉油、酒、陳皮、老薑等煮成之醬汁連同芋頭炆煮的 Silver Hill 頂級鴨肉，經長時間炆煮後肉質依然細嫩，味道得以進一步昇華，亦是筵席中的亮點菜式。

富貴蠔豉卷

網油卷乃是一道傳統粵菜，講求手工、心機和時間，缺一不可，是故已鮮見於坊間餐廳。賴師傅誠意讓此手工菜遺珠復現，以豬網油包裹著上佳蠔豉炸成酥香金卷，口感香脆、蠔香豐郁，每一口均盡見手工。

鳳凰醉鍋

此菜實為「黃酒雞」，是傳統客家宴中的經典菜式，以糯米、酒麴釀造的「客家黃酒」為當中神髓。「客家黃酒」味道偏甜且酒精濃度低，是一種養生佳釀。客家人除了愛以黃酒奉客外，客家女子坐月時亦會以此酒補身。「黃酒雞」以黃酒、紅棗及杞子慢火熬製，雞肉口感嫩滑、湯汁香濃並伴隨著芬郁酒香，令人齒頰留香。

年年有餘龍躉球

賴師傅特意選用肉厚爽嫩的龍躉球，配上自家醃漬的鹹菜，在魚鮮味上加上一陣鹹香，保留濃厚的民間風味而不失貴氣。

五福臨門炆豐肉

肥瘦適中的五花腩配上鮮冬筍及大蒜炆煮，並加入粵菜中常用的南乳提味。五花腩入味而有彈牙口感。鮮冬筍則起了去油的作用，營造出香而不膩的滋味。

豐盈濃汁燴花菇

燴花菇是普遍家庭的節慶菜式，賴師傅精選足二兩的厚花菇，簡單配上雞汁烹調已能帶出無限鮮甜味美，更洋溢家的味道。

翡翠上湯炆魚鱈

魚鱈於客家菜中象徵體面，是宴客常備的菜式。賴師傅亦跟隨客家傳統以魚鱈炆煮勝瓜，再加入肉碎及生曬蝦乾，惹味之餘湯汁亦鮮味極致。

古味炒長遠

粉絲雖屬平民食材，但因比魚翅長，寓意長長久久及「長食長有」。菜式以吊桶乾、蝦乾、洋葱、紅蘿蔔絲、葫蘆瓜絲、炸魚片及冬菇等多種食材同炒而成，營造豐盛之感。

步步高陞特色年糕

今年賴師傅再次發揮創意，巧手製作「晶瑩紫薯糕」，為食客帶來脫穎的味覺享受。此款年糕只限於「九大簋」宴供應，不作公開發售，讓食客的尋味之旅更顯不平凡。

城市花園酒店中菜廳「粵」的「春盈福滿九大簋」帶賓客尋找傳統喜慶味道，以家鄉風味美饌迎新歲。「九大簋」中的每一道菜均盡顯師傅的手工和心思，並結合精心搜羅而來的矜貴食材，這趟尋味之旅定必讓賓客「食過番尋味」！

新春喜「粵」賀年糕點

賴師傅及其團隊別具匠心，每年均銳意研究及創作新口味的賀年糕點。今年除了供應賀年必備的「傳統椰汁年糕」(港幣\$188) 外，更精選潮流食材 — 紫薯及健康之選 — 紅菜頭製成「鴻運紫薯糕」(港幣\$199)，味道清新輕盈，為賓客帶來傳統賀年糕點以外的健怡選擇，大紅大紫的賣相更是意頭十足！

另外，廣受歡迎的「粵品蘿蔔糕」(港幣\$298) 和「珍品蘿蔔糕」(港幣\$268) 今年繼續載譽歸來。「粵品蘿蔔糕」用料豐富，採用新鮮蘿蔔，配以份量十足的臘味、金華火腿、瑤柱、冬菇等上乘食材蒸煮，味道香口濃郁；而「珍品蘿蔔糕」則嚴選味道清香獨特的羊肚菌及姬松茸，混合足料蘿蔔絲製成。清香撲鼻的菌香與各樣材料的口感配合得恰到好處，最適合崇尚清新口味的都市人及素食客人享用。

各款賀年糕點禮盒優雅大方，是餽贈家人摯友、生意伙伴的送禮尚品。現貨及禮券正接受預訂。預訂三至四盒可享九折優惠；五盒或以上更可享八五折優惠。

預訂及查詢，請致電 2806 4918 或電郵至 yue@citygarden.com.hk

*「春盈福滿九大簋」價錢以原價另收加一服務費

- 完 -

關於城市花園酒店

城市花園酒店鄰近購物及餐飲熱點銅鑼灣，是商務公幹及度假旅行的理想之選。從酒店信步至炮台山港鐵站只需五分鐘，前往香港各旅遊景點及中央商務區皆方便快捷。

酒店提供六百一十三間客房與套房，套房面積高達六百平方呎，設施周全齊備，包括提供無煙環境、免費無線上網服務、Handy 旅遊電話及戶外恆溫泳池。

酒店餐廳提供正宗粵菜、國際美食薈萃的自助餐和亞洲風味美饌，服務熱誠殷勤，讓客人有賓至如歸的感覺。得獎餐廳「粵」是備受一眾食客愛戴的正宗粵菜食府，而融和國際美食的「綠茵閣」及提供地道新加坡佳餚的「沙嗲軒」，也贏得美食愛好者青睞。

有關酒店詳情，請瀏覽 www.citygarden.com.hk

城市花園酒店

香港北角城市花園道 9 號 (炮台山港鐵站 B 出口)

電話：2887 2888

傳真：2887 1111

電郵: info@citygarden.com.hk

如欲獲取更多資料，請聯絡：

Chance Communications

Tama Chan

電郵： tama@chancecomm.com

城市花園酒店

蔡家甜

資深市場傳訊主任

電話：2806 4020

電郵： chuakartim@citygarden.com.hk

潘詠琳

資深市場傳訊主任

電話：2806 4093

電郵： yvonnepoon@citygarden.com.hk

關於信和酒店

信和集團由 3 間香港上市公司組成，分別為信和置業有限公司（港交所：83）、尖沙咀置業集團有限公司（港交所：247）及信和酒店（集團）有限公司（港交所：1221）以及黃氏家族的私人控股公司。

信和酒店指信和集團旗下擁有及/或管理之酒店，旗下 10 間酒店遍於香港、新加坡及澳洲，提供逾 3,600 間客房及套房，同時擁有及營運尊尚豪華的黃金海岸鄉村俱樂部·遊艇會。位於香港的物業包括皇家太平洋酒店、城市花園酒店、香港黃金海岸酒店、港島太平洋酒店、中環·石板街酒店、香港遨凱酒店及香港港麗酒店。其他亞太區內酒店包括新加坡富麗敦酒店、新加坡富麗敦海灣酒店及悉尼威斯汀酒店。

信和酒店秉承信和集團理念，致力於旗下每間酒店和遊艇會提供優質的服務及完善的設施，為旅客帶來獨一無二的體驗。

www.sino-hotels.com

如欲獲取更多資料，請聯絡：

歐慧儀

集團市場策劃總監

電話：2738 2210 / 9102 9805

電郵：aliceau@sino-hotels.com

陳雅欣

市場傳訊經理

電話：2738 2309 / 9553 7910

電郵：hazelchan@sino-hotels.com

相關圖片：



春盈福滿九大簋



吉祥水鴨花膠湯



鴻圖龍蝦饊



富貴蠔豉卷



五福臨門炆豐肉



鳳凰醉鍋



年年有餘龍躉球



新春迎銀鴨



豐盈濃汁燴花菇



翡翠上湯炆魚鰾



鴻運紫薯糕



粵品蘿蔔糕及珍品蘿蔔糕

原圖可瀏覽此連結：

<https://drive.google.com/open?id=19bu5UBMiuQVirObg-CQsZa3Q0aeyjNCg>