

新聞稿

即時發佈

城市花園酒店中菜廳「粵」 呈獻「富貴萬福慶團圓」菜譜賀新禧

精湛手藝 矜貴食材 譜出賀歲饗饌

(2019年1月7日香港訊) 古時的農耕社會中，「豬」象徵豐年富足，人們以辛勤爭取「豬肥年豐」，期望每年能與摯親細味佳饌，共享豐年。時至今日，此寓意仍然深入人心，各家各戶每年均會以盛宴與家人共聚，同賀新歲。曾連續五年榮獲米芝蓮一星殊榮，深得饕餮食家愛戴的城市花園酒店中菜廳「粵」，將於2月5日(大年初一)起至2月19日期間推出「富貴萬福慶團圓」賀年菜譜*，讓客人與摯親享受美饌，喜迎豬年。中菜部行政總廚賴正成師傅特意結合傳統與創意，選用來自歐美及日本的名貴豬種及多款矜貴食材，演繹出多道變奏版手工菜，與饕客一起以經典「豐味」賀新禧。



富貴萬福慶團圓

富貴金錢豬 (烏魚籽金錢豬)

這道菜式為傳統「金錢雞」之變奏，賴師傅特意挑選西班牙黑毛豬較細嫩的梅頭肉入饌，串上肥厚飽滿的台灣烏魚籽及以燒酒和白糖醃製數天，賣相瑩潤透明的冰肉精心燒製而成。「金錢豬」入口脂香豐腴，齒頰留香，口感富層次；而底層晶瑩的金黃薑汁凍糕則味道清甜，有助解膩，亦讓菜式造型更顯精緻矜貴。(每件港幣\$128，2件起)

萬福釀刺參 (香煎豚肉釀刺參)

賴師傅發揮創意，以新穎的手法演繹上乘食材—師傅先把肉質肥厚的南美刺參稍為蒸煮，

再把美國有機豬肉、瑤柱、冬菇等食材一同釀於刺參中，以恰好的火候煎製而成。最後加入鮑汁及花雕酒炆至乾身，並綴上金箔。煎釀刺參味道清香，口感脆滑，造型尊貴，盡顯賴師傅的心思與功架。**(每件港幣\$188，2件起)**

錦繡夜明珠 (鬃毛豬肉末水晶球)

匈牙利鬃毛豬入口鮮嫩而肉汁豐盈，近年深受食客歡迎。而賴師傅亦乘着這股熱潮，採用鬃毛豬打造賀年菜式。「水晶球」實為以白蘿蔔絲製成的外層裹以肉末、蝦米、芹菜及京蔥等食材而成。外貌精緻，恰似一顆明珠，香郁惹味而口感清爽。**(每件港幣\$68，2件起)**

吉祥金豚卷 (鮑魚宮崎豚腩卷)

鮮甜而軟脆的鮑魚片裹着日本宮崎豚腩，鮑魚鮮味至極，豚肉則細膩豐腴，兩款食材互相交織，配上香郁鮑汁，可謂鮮香味俱全，教食客回味無窮。**(每件港幣\$108，2件起)**

玉帶雲騰飛 (酥炸帶子金腿釀豚肉)

此菜式啟發自經典粵菜「梨香玉帶」。師傅先把剝好的西班牙黑毛豬梅頭肉置於清香梨片之上，再於表面放上帶子、金華火腿及芫荽，最後裹上粉漿酥炸而成。外層金黃香脆，內裏則層次分明；味道濃郁而略帶芳甜，口感嫩滑而清爽，豐富的味道必定讓人難以忘懷。**(每件港幣\$68，2件起)**

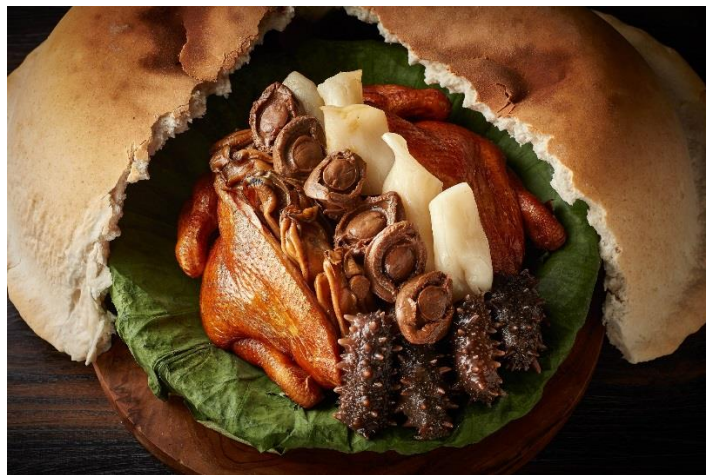
金豬獻祥瑞 (明爐宮崎叉燒)

「粵」的叉燒本已馳名，備受食客愛戴。這次賴師傅更特意挑選宮崎豚腩入饌，讓叉燒味道昇華。精準的火候及時間掌控讓叉燒肉質脆滑，更留有豐富肉汁，營造出入口即溶的感覺，這道首本名饌頓時更顯不凡。**(港幣\$268)**

城市花園酒店中菜廳「粵」的「富貴萬福慶團圓」賀年菜譜將帶領食客品味傳統，享盛饌，迎新歲。各道菜式均盡顯師傅的巧手和心思，運用上等食材則讓菜式更顯尊貴。食客定必感到如獲珍寶，回味再三！

開運八寶雞

「開運八寶雞」** **(港幣\$988)** 深得食客愛戴，並於新春期間載譽歸來，寓意新年行好運，八寶齊來。師傅嚴選多款上等食材入饌，包括原隻南非乾鮑、花膠、遼參、瑤柱甫、金蠔、蹄筋、栗子、陳菇等，並以匠心巧製而成。師傅先將鮮雞以秘製香料醃製 6 小時，然後加入青蔥、生薑等已爆香的食材，以鮑汁扣煮後釀入鮮雞之中。「八寶雞」以荷葉及錫紙裹好，於表面抹上麵粉糰，經烤焗 2 小時而成。食客於享用時以木錘子敲開「八寶雞」的麵包外層，然後逐一翻開錫紙及荷葉，寓意好運連連。「八寶雞」徐徐打開，內藏之惹味餡料香氣瀰漫，色香味俱全，教人垂涎。



開運八寶雞

新春喜「粵」賀年糕品

賴師傅及中廚團隊匠心獨運，每年均把時尚元素傾注於傳統賀年糕品中，讓食客喜出望外。今年師傅精選色澤亮麗，寓意吉祥的柚子配搭熱門食材 — 奶黃創出「**柚子奶黃年糕**」(港幣\$199)，味道清新的柚子香氣與甜而不膩的奶黃味道完美融合。香濃的奶黃先喚醒味蕾，柚子的清新味道則隨後而至，於喉頭縈繞，為食客帶來多重味覺享受，其金黃圓渾的外表更意味富貴團圓！



柚子奶黃年糕



珍品蘿蔔糕(上) 及 粵品蘿蔔糕

而賀年必備的「**傳統椰汁年糕**」(港幣\$198)、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」選用新鮮蘿蔔、配以惹味臘味、金華火腿、瑤柱、冬菇等上乘食材蒸煮，味道香濃，口感豐富；而「珍品蘿蔔糕」則以清香獨特的羊肚菌及姬松茸入饌，混合豐富蘿蔔絲精製而成。芳郁菌香與各款材料的口感完美配合，必能贏取崇尚健康飲食的都市人及素食客人的歡心。

各式賀年糕品禮盒優雅大方，為餽贈親友、合作伙伴之尚品。禮券由即日起至 2 月 3 日於城市花園酒店中菜廳「粵」發售，訂購 3 至 4 盒可享 9 折優惠；5 盒或以上更可享 85 折優惠。

預訂及查詢，請致電城市花園酒店「粵」2806 4918 或電郵至 yue@citygarden.com.hk
*「富貴萬福慶團圓」賀年菜譜於 2 月 5 日(大年初一)至 2 月 19 日期間供應，菜式價目另收加一服務費。

**「開運八寶雞」堂食外賣均可，敬請最少 2 天前預訂及確認訂單。數量有限，售完即止。

- 完 -

請按此[下載](#)高清圖片。

關於城市花園酒店「粵」

城市花園酒店得獎中菜廳「粵」提供糅合傳統及創意的新穎粵菜。餐廳環境明亮雅緻，並設有宴會廳及廂座，是籌辦宴會及洽談商務的不二之選。

於 2010 及 2015 年，城市花園酒店「粵」更分別以「雪嶺紅梅映松露」及「白翠紅玉藏珍地」榮獲由香港旅遊發展局頒發的「美食之最大賞」至高榮譽金獎。

地址：城市花園酒店 1 樓

營業時間：

星期一至五：

午市：上午 11 時 30 分至下午 3 時

晚市：晚上 6 時至 10 時 30 分

星期六、日及公眾假期：

午市：上午 10 時 30 分至下午 3 時

晚市：晚上 6 時至 10 時 30 分

訂座及查詢: 2806 4918

有關城市花園酒店「粵」之詳情，請瀏覽

<https://www.sino-hotels.com/hk/city-garden/tc/hong-kong-restaurants/yue/>

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 5 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 609 間客房與套房，套房面積高達 600 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：

城市花園酒店

蔡家甜 (Kar-Tim Chua)

資深市場傳訊主任

電話：2806 4020

電郵：chuakartim@citygarden.com.hk

潘詠琳 (Yvonne Poon)

資深市場傳訊主任

電話：2806 4093

電郵：yvonnepoon@citygarden.com.hk

羅德公關

Justina Wong

電話：2201 6416

電郵：wongju@RuderFinnAsia.com

Lilian Luk

電話：2201 6434

電郵：lukl@RuderFinnAsia.com

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