REGENT
HONG KONG

即時發佈

米芝蓮二星中菜廳 - 欣圖軒

掀開特色美饌的烹飪靈感與精練之道
星級主廚細數中國名菜的起源和箇中滋味

香港, 2022 年 06 月 01 日 –中國菜系源遠流長，烹調技巧有如汪洋浩博，易學而難精，當中涉及許多民間傳說和坊間口耳相傳的起源故事。米芝蓮二星中菜廳**欣圖軒**的行政總廚劉耀輝和主廚鄭文生首次公開分享入廚多年的烹調技巧，掀開特色美饌**「佛跳牆」**和**「醬爆和牛鴨肝黃金盞」**的出處，進而探索欣圖軒創作美食珍饈的靈感來源。

佛跳牆又名「福壽全、壇燒八寶」，被視為舉足輕重的中國歷史名菜，其鮮味的湯頭和上乘的食材最為人津津樂道，就連清心寡慾的得道高僧都希望「跳越牆壁」享用。民間大多相傳這道菜於清朝光緒年間（公元 1644-1911 年）源於福州，但它的蹤影其實可以追溯至宋朝時期（公元 960-1279 年）；可惜因為工序繁複和煨製需時，在現今餐廳買少見少。

有見及此，行政總廚劉耀輝和主廚鄭文生就希望重現這道經典菜餚，即使花費需時，劉總廚與團隊都不厭其煩，從源頭搜羅每種珍貴食材。「繁瑣的過程始於我們在全球精心搜羅最優質的原材料——分別來自南非的鮑魚、非洲的花膠、澳洲的海參和印尼的燕窩，甚至香菇的類型也是精心挑選的。我們特地挑選了茶花菇。雖然個頭略小，但味道卻很濃郁，因為它們種植在帶有普洱茶園的土地上，所以帶有淡淡的普洱茶香。」

米芝蓮二星中菜廳**欣圖軒**的佛跳牆深受大眾喜愛，秘訣在於對細節的重視，珍品內每一款食材都是單獨慢燉，以鎖定其美味和香氣，而光是海參就需浸泡於水中五天至軟化；另外，烹飪時間也是關鍵之一，明火燉煮三十分鐘，分秒不差。如此一絲不苟，難怪令此珍饈蘊藏濃郁的鮮味和散發出誘人的香氣，估計是佛祖也想跳牆品嚐！

欣圖軒另一招牌名菜**醬爆和牛鴨肝黃金盞**採用與日本 A5 和牛有著相近的大理石花紋的澳洲 M9 和牛配以匈牙利的鴨肝快炒而成，入口即化 ，五味俱全。

劉總廚謂:「考慮到客人大多喜歡味道濃郁的爆炒牛肉菜式，所以我們特地採購澳洲 M9 和牛。這種優質牛肉不僅品質極高，而且較為精瘦，同時還蘊含不飽和脂肪酸和氨基酸，與美國和牛相比，其肉味更香濃。日本和牛雖以油花均稱見稱，但下鍋爆炒時會變得太油膩，澳洲 M9 和牛則非常適合煎炒。這道菜配以少量的香煎鴨肝一起爆炒，讓牛肉充滿野味和微甘滋味，達致肉香多汁和豐腴口感的完美平衡。」

現在，您可以在欣圖軒兩個新推出的菜單中享用這些特色美饌。**劉師傅精緻珍品晚宴**能令您加深對傳統特色菜餚的了解，嚐出經典菜譜的升級與改良，包括**劉師傅的招牌菜色「佛跳**

牆」。 菜單還包括主廚推介的**香芋蛋白燉鮮奶**——底部有輕如空氣的蛋白燉鮮奶，配上綿密口感的芋泥，這個微溫又美味的組合，每一口都令人心頭暖乎乎的。

若是您對**醬爆和牛鴨肝黃金盞**有興趣，可選擇**欣圖盛讌滋味晚宴**，其中還包括劉總廚親自改編的稀有傳統菜餚 —— **紅梅燕液蛋白蒸龍蝦球。** 正如鄭文生主廚所說：「為了重新構想這個深受大眾喜愛的特色菜，我們專誠用上頂級印尼燕窩，並在嫩滑的蛋白上配以彈牙的本地龍蝦球和鮮味的蟹籽。」

「**劉師傅精緻珍品晚宴**」
推出日期：2022 年 6 月 1 日
售价：每位港幣$1,888

「**欣圖盛讌滋味晚宴**」
推出日期：2022 年 6 月 1 日
售价：每位港幣$1,288

*所有餐單均另收取加一服務費，並需於 24 小時或以前預訂，而部分菜式會隨季節有所更改，敬希留意。

有關查詢及預訂，請致電 (852) 2313 2243 / Whatsapp (852) 9789 0039 或電郵至 hkghc.yth@ihg.com 與欣圖軒聯絡。

關於欣圖軒

被譽為全球最佳粵菜食府之一，多年來獲得了無數著名獎項。 2022 年的榮譽包括《**香港澳門米芝蓮指南》二星、美團《黑珍珠餐廳指南》二鑽**，並被評為**南華早報「100 Top Tables 」**之一。欣圖軒裝潢保留了象徵傳承和優雅的玉石主題，同時構築了一系列由玉石珠寶盒誘發靈感的獨特空間。這獨特的「玉石珠寶盒」內有不同間隔，收藏著各有千秋的寶藏及廣東文化中的珍寶——粵菜藝術。璀璨奪目的維多利亞港與以玉石鑲製的精美餐具及細緻華美的餐廳設計相互輝映，整體風格洗鍊高雅。靈感來自一個玉石首飾盒，打開後可以展示層層珍貴的收藏品和粵菜烹飪藝術的發現。欣圖軒背後的靈魂人物行政師傅劉耀輝師傅擁有超過三十年粵菜經驗，一直薈萃廚藝精要以紮實功架感動中外饕客的味蕾。劉師傅的創新意念亦別樹一格，層出不窮的新菜式致力把粵菜推向新境界，希望為所有食客帶來驚喜不斷。

- 完 -

傳媒查詢，請聯絡：

鍾子慧, 市場及傳訊部總監
香港麗晶酒店
電話: 9494 8321 | 電郵: jennytszwai.chung@ihg.com
網址：https://hongkong.regenthotels.com/

黃思玲, 市場及傳訊部助理總監
香港麗晶酒店
電話: 9109 7552 | 電郵: alice.wong1@ihg.com
網址：https://hongkong.regenthotels.com/

關於香港麗晶酒店：

傳奇重生

2022 年開幕，讓重塑的香港麗晶酒店再次融入維多利亞港，全新詮釋視覺華章。一個個的難忘時刻，都值得細細品味，每一個共同的回憶像時間流轉一樣讓人歷久彌新，令人怦然心動。靜謐而低調的奢華專屬禮遇讓您的入住更加特別。非凡旅程，為您而設。

香港出生的設計夢想家 盧志榮 Chi Wing Lo 以寧靜及振奮人心的美學重新定義現代奢華旅居。 感受溫情款待，讓置身其間的賓客能夠沉靜下來，難忘的回憶且讓人啟發自我;才是城市中私享之境。https://hongkong.regenthotels.com/

麗晶酒店及度假村:

近半世紀以來，旅客們從麗晶酒店及度假村開始他們的靈感之旅。 誕生於 1970 年，現代化的酒店和度假村系列為您提供寧靜而迷人的住宿環境。 即使是最有經驗的旅行者，這種體驗也能誘發令人振奮的體驗和魅力。 麗晶酒店及度假村位於全球一些最令人振奮的必遊目的地，從富有文化氣息的城市街景到擁有令人嘆為觀止的港口海濱景色。 引領您進入生活中最美麗的時刻。

麗晶酒店是世界上最著名的奢華酒店之一，七家開業酒店包括重慶麗晶酒店、上海麗晶酒店和黑山港麗晶酒店在內以及未來五 年將在富國島、巴厘島、香港、雅加達、吉隆坡和成都開業的另外的六家酒店。 詳情及預訂房間可瀏覽 www.regenthotels.com

Appendix

Yan Toh Heen

劉師傅精緻珍品晚宴
Chef Lau's Prestigious Dinner Menu

脆釀鮮蟹蓋
Golden Stuffed Crab Shell with Crabmeat

迷你佛跳牆
六頭鮮鮑、花膠、婆參、瑤柱、羊肚菌、
竹笙、官燕、花菇、竹絲雞
Buddha Jumping Over the Wall
Double Boiled Abalone, Fish Maw, Sea Cucumber, Conpoy, Morchella
Bamboo Piths, Bird's Nest, Mushrooms and Black Chicken in Soup

蠔皇花膠扣鵝掌
Braised Fish Maw with Goose Web in Oyster Jus

鹽燒松茸石窩和牛
Wok-fried Wagyu with Matsutake
served in a Hot Stone

蟹皇龍蝦湯脆香苗
Crispy Fried Rice with Lobster and Crabmeat Roe
in Bouillon

香芋蛋白燉鮮奶
Double Boiled Egg White
and Fresh Milk with Taro

每位 Per Person
HK$1,888
All prices are subject to 10% service charge

欣圖軒

Yan Toh Heen

欣圖盛讌滋味晚宴
"Premier Delicacy" Dinner Menu

欣圖三小碟
子薑流心皮蛋
蜜汁黑豚叉燒
酥脆日本蠔
Yan Toh Heen Combination
Marinated Young Ginger and Preserved Egg
Barbecued Pork with Honey
Crispy Japanese Oyster

花膠燉繡球菌
Double Boiled Fish Maw and Cauliflower Mushrooms

紅梅燕液蛋白蒸龍蝦球
Steamed Lobster and Egg White with Bird's Nest and Crabmeat Roe

蠔皇原隻鮑魚
Braised Whole Abalone in Oyster Jus

醬爆和牛鴨肝黃金盞
Wok-fried Wagyu and Duck Liver with Spicy Sauce

飄香荷葉飯
Fried Rice Wrapped and Steamed in a Lotus Leaf

紅棗桃膠燉圓肉
Double Boiled Dried Longan with Red Dates and Peach Gum

奶皇鳳梨芝麻棗
Crispy Sesame Dumpling with Pineapple
and Custard Cream

每位 Per Person
HK$1,288
All prices are subject to 10% service charge