

月满香城 味聚中秋

极罕法国水晶蓝虾入馔 为粤式手工菜画龙点睛

香港，2022年7月26日 - 团团圆圆从来都是让家人连系一起的核心念想，来到中秋佳节尤其重要。米其林二星中菜厅欣图轩在今个中秋就以「月满香城」为名，于中秋节长周末推出午市「中秋乐聚团圆午宴」、「中秋佳节美食盛宴」及晚市「中秋花好月圆晚宴」，让亲朋好友在维多利亚港全景拥抱之下，齐齐整整分享璀璨月色。

这个源起于超过3,000年的传统节日，本透过祭月感谢大地神恩，祈求秋收丰盛，因此，庆祝团圆的餐桌上亦会丰足精彩。行政总厨刘耀辉与主厨郑文生重视这份心意，在各式精心烹调的粤菜中，特意搜罗多种优质食材入馔，当中包括每年产量极少的天然法国水晶蓝虾，正适合在人月两圆的日子一边细细品尝，一边欣赏挂于澄明夜空的皓月，与色彩缤纷的灯笼相映成趣，亮照朝向繁荣和幸福的道路。

欣图轩两大粤菜师傅首度采用的**法国水晶蓝虾**，来自位于南太平洋的法国属地新喀里多尼亚（New Caledonia）。这个世界最大的潟湖水域，早被联合国教科文组织（UNESCO）列为世界遗产之一，水质纯净，全无污染，清澈碧绿的湖水更造就水晶虾一身湛蓝色彩。如此原始而低密度的成长环境，为水晶蓝虾提供丰富营养，自然提升肉质与鲜味，达至刺身级数。经两位主厨以变化万千的技法烹煮后，更是别具口感，多汁而散发甜甜酸酸的独特余韵，缔造难得一遇的味蕾体验。

「**中秋花好月圆晚宴**」为在美丽海港前欣赏月色而设，每道菜式都蕴藏主厨巧思。水晶蓝虾将先以轻煎炸锁住肉汁，再配合用东星斑熬煮的名珍鲜鱼汤，淋于炒得香脆的茉莉香米上，成就一道咸鲜有致的**鱼汤法国水晶蓝虾脆香苗**。其他菜式包括造型精致如古玉簪的**玉簪龙虾燕液羹**、以及选用南非六头鲍鱼及非洲花胶长时间焖煮的**蚝皇花胶扣鲍鱼**。

若想从中午开始就享受水晶蓝虾的鲜甜滋味，点选「**中秋乐聚团圆午宴**」亦可以品尝到刘总厨与此稀有食材碰撞出的火花。主打菜式**头抽香煎法国水晶蓝虾**，轻轻扑上面粉的蓝虾配搭青葱及优质头抽炒香，散发惹味镗气又保持肉质鲜嫩多汁。午宴菜式另包括滋补养颜的**花胶炖响螺**，以及欣图轩招牌菜**原只鲍鱼海鲜脆芋盒**。香脆的芋头酥盒中酿着芋泥、南澳带子、泰国水晶虾及蟹肉，经扣制的18头南非鲍鱼最后优雅地缀于盒面上，仿如等待被打开的月光宝盒。

「**中秋佳节美食盛宴**」同样缔造极品午间滋味，先以**冻露笋鲍鱼伴海蜇头**打响头阵，菜式盛载于夜光杯中，并奉于中式银架上，单是造型已经教人印象难忘；丰盛的美馔**海鲜三式饺**，则以精选优质海产

带来鲜味三重奏。一道又一道的广东菜接连而上，包括经典又健康的**蚝皇花胶伴百花酿北菇**，亦少不了**飘香荷叶饭**，将蟹、带子、鸡、鸭与冬菇的鲜味完美混合，体现和谐团圆之美。

月满香城中秋盛宴

晚宴

推出日期：2022年9月10至11日（星期六及日）

时间：晚上6时至10时（最后点菜时间）

「中秋花好月圆晚宴（二选一）」

价钱：每位港币\$ 1,388（选「花胶炖羊肚菌竹丝鸡」）**或**每位港币\$ 1,688（选「玉簪龙虾燕液羹」）

午宴

推出日期：2022年9月10至12日（星期六至一）

时间：（星期六）中午12时至下午2时30分（最后点菜时间）

（星期日及一）上午11时30分至下午2时30分（最后点菜时间）

「中秋乐聚团圆午宴（二选一）」

价钱：每位港币\$ 538（选「时令滋润靚汤」）**或**每位港币\$ 638（选「花胶炖响螺」）

*额外加每位港币\$ 250，享用品酒师精选三款餐酒配对（每杯120毫升）

「中秋佳节美食盛宴」

价钱：每位港币\$ 918

*额外加每位港币\$ 250，享用品酒师精选三款餐酒配对（每杯120毫升）

*所有餐单均另收取加一服务费。

有关查询及预订，请致电 (852) 2313 2243 / Whatsapp (852) 9789 0039 或电邮至 hkghc.yth@ihg.com 与欣图轩联络。

关于欣图轩

被誉为全球最佳粤菜食府之一，多年来获得了无数著名奖项。2022年的荣誉包括《**香港澳门米其林指南**》二星、美团《**黑珍珠餐厅指南**》二钻，并被评为**南华早报「100 Top Tables」**之一。欣图轩装潢保留了象征传承和优雅的玉石主题，同时构筑了一系列由玉石珠宝盒诱发灵感的独特空间。

这独特的「玉石珠宝盒」内有不同间隔，收藏着各有千秋的宝藏及广东文化中的珍宝——粤菜艺术。璀璨夺目的维多利亚港与以玉石镶制的精美餐具及细致华美的餐厅设计相互辉映，整体风格洗炼高雅。灵感来自一个玉石首饰盒，打开后可以表示层层珍贵的收藏品和粤菜烹饪艺术的发现。

欣图轩背后的灵魂人物行政师傅刘耀辉师傅拥有超过三十年粤菜经验，一直荟萃厨艺精要以扎实功底感动中外饕客的味蕾。刘师傅的创新意念亦别树一格，层出不穷的新菜式致力把粤菜推向新境界，希望为所有食客带来惊喜不断。

传媒查询，请联络：

钟子慧, 市场及传讯部总监

香港丽晶酒店

电话: 9494 8321 | 电邮: jennytszwai.chung@ihg.com

网址: <https://hongkong.regenthotels.com/>

黄思玲, 市场及传讯部助理总监

香港丽晶酒店

电话: 9109 7552 | 电邮: alice.wong1@ihg.com

网址: <https://hongkong.regenthotels.com/>

关于香港丽晶酒店：

传奇重生

2022 年开幕，让重塑的香港丽晶酒店再次融入维多利亚港，全新诠释视觉华章。一个个的难忘时刻，都值得细细品味，每一个共同的回忆像时间流转一样让人历久弥新，令人怦然心动。静谧而低调的奢华专属礼遇让您的入住更加特别。非凡旅程，为您而设。

香港出生的设计梦想家 [卢志荣 Chi Wing Lo](#) 以宁静及振奋人心的美学重新定义现代奢华旅居。感受温情款待，让置身其间的宾客能够沉静下来，难忘的回忆且让人启发自我;才是城市中私享之境。

<https://hongkong.regenthotels.com/>

丽晶酒店及度假村：

近半世纪以来，旅客们从丽晶酒店及度假村开始他们的灵感之旅。诞生于 1970 年，现代化的酒店和度假村系列为您提供宁静而迷人的住宿环境。即使是最有经验的旅行者，这种体验也能诱发令人振奋的体验和魅力。丽晶酒店及度假村位于全球一些最令人振奋的必游目的地，从富有文化气息的城市街景到拥有令人叹为观止的港口海滨景色。引领您进入生活中最美丽的时刻。

丽晶酒店是世界上最著名的奢华酒店之一，七家开业酒店包括重庆丽晶酒店、上海丽晶酒店、黑山港丽晶酒店和富国岛丽晶酒店在内以及未来五年将在巴利岛、香港、雅加达、吉隆坡和成都开业的另外的六家酒店。详情及预订房间可浏览 www.regenthotels.com



Yan Toh Heen

中秋乐聚团圆午宴
Mid-Autumn Festival
Reunion Luncheon Menu
Available on September 10 – 12, 2022

厨师点心拼盆

原只鲍鱼海鲜脆芋盒, 晶莹笋尖鲜虾饺, 紫菜上素饺

Chef's Dim Sum Selection

Braised Whole Abalone and Seafood on Crispy Taro Net

Steamed Prawn and Bamboo Shoot Dumpling

Steamed Imperial Fungus and Seaweed Dumpling

时令滋润靓汤

Soup of the Day

花胶炖响螺

Double Boiled Fish Maw
and Sea Whelk

头抽香煎法国水晶蓝虾

Wok-seared French Obsiblu Prawns with Soy Sauce

蒜片露笋爆牛柳甫

Wok-fried Beef Fillet with Asparagus and Garlic

XO 酱海鲜炒香苗

Fried Rice with Seafood in Homemade XO Chili Sauce

合桃露汤圆伴红枣糕

Sweetened Walnut Cream with Glutinous Rice Dumpling
and Chilled Red Date Pudding

每位 HK\$538 per person

每位 HK\$638 per person

品酒师精选三款餐酒配对 (120 ml each)

Complement your dining experience with our Sommelier's wine pairing.

Selection of three wines – HK\$250

All prices are subject to 10% service charge



Yan Toh Heen

中秋佳节美食盛宴
Mid-Autumn Festival
Bountiful Harvest Luncheon Menu
Available on September 10 – 12, 2022

冻露笋鲍鱼伴海蜇头
Chilled Asparagus with Abalone and Jelly Fish

美饌海鮮三式餃

龙虾蟹肉菜苗餃

XO 醬紅蝦粿

黑蒜帶子餃

Yan Toh Heen Superior Dumplings

Steamed Lobster and Crabmeat Dumpling with Vegetables

Steamed Carabinero Shrimp Dumpling with Homemade XO Chili Sauce

Steamed Scallop Dumpling with Black Garlic

松茸辽参炖瑶柱

Double Boiled Sea Cucumber with Matsutake and Conpoy

蚝皇花胶伴百花酿北菇

Braised Fish Maw in Oyster Jus

and Minced Shrimp Stuffed in Black Mushroom

黑椒和牛黄金盏

Wok-fried Wagyu and Duck Liver with Black Pepper Sauce

飘香荷叶饭

Fried Rice Wrapped and Steamed in a Lotus Leaf

红枣桃胶炖圆肉

Double Boiled Dried Longan with Red Dates and Peach Gum

酥皮蛋挞仔

Baked Egg Tartlettes

每位 HK\$918 per person

品酒师精选三款餐酒配对 (120 ml each)

Complement your dining experience with our Sommelier's wine pairing.

Selection of three wines –HK\$250

All prices are subject to 10% service charge.



Yan Toh Heen

中秋花好月圓晚宴

Mid-Autumn Festival Full Moon Dinner Menu

Available on September 10 – 11, 2022

欣圖三小碟

子姜流心皮蛋

龍帶玉梨香

蜜汁黑豚叉燒

Yan Toh Heen Combination

Marinated Young Ginger and Preserved Egg

Golden Scallops with Minced Shrimp, Fresh Pear and Yunnan Ham

Barbecued Pork with Honey

花膠燉羊肚菌竹絲雞

Double Boiled Fish Maw
with Morchella and Black Chicken

玉簪龍蝦燕液羹

Lobster with Asparagus and Bird's Nest
in Soup

蚝皇花膠扣鮑魚

Braised Fish Maw with Abalone in Oyster Jus

石窩鴨肝白木耳爆和牛

Wok-fried Wagyu and Duck Liver
with White Fungus served in a Hot Stone

金盞綉球菌鮮百合炒蜜糖豆

Wok-fried Cauliflower Mushrooms with Lily Bulbs and Honey Bean
served in a Wheat Flour Basket

魚湯法國水晶藍蝦脆香苗

Crispy Fried Rice with French Obsiblu Prawns in Fish Bouillon

紅棗桃膠燉圓肉

Double Boiled Dried Longan with Red Dates and Peach Gum

奶皇菠蘿芝麻粿

Crispy Sesame Dumplings with Pineapple and Custard Cream

每位 HK\$1,388 per person

每位 HK\$1,688 per person

All prices are subject to 10% service charge.