

月滿香城 味聚中秋

極罕法國水晶藍蝦入饌 為粵式手工菜畫龍點睛

香港，2022年7月26日 - 團團圓圓從來都是讓家人連繫一起的核心念想，來到中秋佳節尤其重要。米芝蓮二星中菜廳欣圖軒在今個中秋就以「月滿香城」為名，於中秋節長周末推出午市「中秋樂聚團圓午宴」、「中秋佳節美食盛宴」及晚市「中秋花好月圓晚宴」，讓親朋好友在維多利亞港全景擁抱之下，齊齊整整分享璀璨月色。

這個源起於超過 3,000 年的傳統節日，本透過祭月感謝大地神恩，祈求秋收豐盛，因此，慶祝團圓的餐桌上亦會豐足精彩。行政總廚劉耀輝與主廚鄭文生重視這份心意，在各式精心烹調的粵菜中，特意搜羅多種優質食材入饌，當中包括每年產量極少的天然法國水晶藍蝦，正適合在人月兩圓的日子一邊細細品嚐，一邊欣賞掛於澄明夜空的皓月，與色彩繽紛的燈籠相映成趣，亮照朝向繁榮和幸福的道路。

欣圖軒兩大粵菜師傅首度採用的**法國水晶藍蝦**，來自位於南太平洋的法國屬地新喀里多尼亞（New Caledonia）。這個世界最大的潟湖水域，早被聯合國教科文組織（UNESCO）列為世界遺產之一，水質純淨，全無污染，清澈碧綠的湖水更造就水晶藍蝦一身湛藍色彩。如此原始而低密度的成長環境，為水晶藍蝦提供豐富營養，自然提升肉質與鮮味，達至刺身級數。經兩位主廚以變化萬千的技法烹煮後，更是別具口感，多汁而散發甜甜酸酸的獨特餘韻，締造難得一遇的味蕾體驗。

「中秋花好月圓晚宴」為在美麗海港前欣賞月色而設，每道菜式都蘊藏主廚巧思。水晶藍蝦將先以輕煎炸鎖住肉汁，再配合用東星斑熬煮的名珍鮮魚湯，淋於炒得香脆的茉莉香米上，成就一道鹹鮮有致的**魚湯法國水晶藍蝦脆香苗**。其他菜式包括造型精緻如古玉簪的**玉簪龍蝦燕液羹**、以及選用南非六頭鮑魚及非洲花膠長時間燜煮的**蠔皇花膠扣鮑魚**。

若想從中午開始就享受水晶藍蝦的鮮甜滋味，點選「中秋樂聚團圓午宴」亦可以品嚐到劉總廚與此稀有食材碰撞出的火花。主打菜式**頭抽香煎法國水晶藍蝦**，輕輕撲上麵粉的藍蝦配搭青蔥及優質頭抽炒香，散發惹味鑊氣又保持肉質鮮嫩多汁。午宴菜式另包括滋補養顏的**花膠燉響螺**，以及欣圖軒招牌菜**原隻鮑魚海鮮脆芋盒**。香脆的芋頭酥盒中釀著芋泥、南澳帶子、泰國水晶蝦及蟹肉，經扣製的 18 頭南非鮑魚最後優雅地綴於盒面上，彷彿等待被打開的月光寶盒。

「中秋佳節美食盛宴」同樣締造極品午間滋味，先以**凍露筍鮑魚伴海蜇頭**打響頭陣，菜式盛載於夜光杯中，並奉於中式銀架上，單是造型已經教人印象難忘；豐盛的**美饌海鮮三式餃**，則以精選優質海產

帶來鮮味三重奏。一道又一道的廣東菜接連而上，包括經典又健康的**蠔皇花膠伴百花釀北菇**，亦少不了**飄香荷葉飯**，將蟹、帶子、雞、鴨與冬菇的鮮味完美混合，體現和諧團圓之美。

月滿香城中秋盛宴

晚宴

推出日期：2022年9月10至11日（星期六及日）

時間：晚上6時至10時（最後點菜時間）

「中秋花好月圓晚宴（二選一）」

價錢：每位港幣\$ 1,388（選「花膠燉羊肚菌竹絲雞」）**或**每位港幣\$ 1,688（選「玉簪龍蝦燕液羹」）

午宴

推出日期：2022年9月10至12日（星期六至一）

時間：（星期六）中午12時至下午2時30分（最後點菜時間）

（星期日及一）上午11時30分至下午2時30分（最後點菜時間）

「中秋樂聚團圓午宴（二選一）」

價錢：每位港幣\$ 538（選「時令滋潤靚湯」）**或**每位港幣\$ 638（選「花膠燉響螺」）

*額外加每位港幣\$ 250，享用品酒師精選三款餐酒配對（每杯120毫升）

「中秋佳節美食盛宴」

價錢：每位港幣\$ 918

*額外加每位港幣\$ 250，享用品酒師精選三款餐酒配對（每杯120毫升）

*所有餐單均另收取加一服務費。

有關查詢及預訂，請致電 (852) 2313 2243 / Whatsapp (852) 9789 0039 或電郵至 hkghe.vth@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底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、黑山港麗晶酒店和富國島麗晶酒店在內以及未來五年將在巴厘島、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



Yan Toh Heen

中秋樂聚團圓午宴
Mid-Autumn Festival
Reunion Luncheon Menu
Available on September 10 – 12, 2022

廚師點心拼盆

原隻鮑魚海鮮脆芋盒, 晶瑩筍尖鮮蝦餃, 紫菜上素餃

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

時令滋潤靚湯

Soup of the Day

花膠燉響螺

Double Boiled Fish Maw
and Sea Whelk

頭抽香煎法國水晶藍蝦

Wok-seared French Obsiblu Prawns with Soy Sauce

蒜片露筍爆牛柳甫

Wok-fried Beef Fillet with Asparagus and Garlic

XO 醬海鮮炒香苗

Fried Rice with Seafood in Homemade XO Chili Sauce

合桃露湯圓伴紅棗糕

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

每位 HK\$538 per person

每位 HK\$638 per person

品酒師精選三款餐酒配對 (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

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

凍露筍鮑魚伴海蜇頭
Chilled Asparagus with Abalone and Jelly Fish

美饌海鮮三式餃

龍蝦蟹肉菜苗餃

XO醬紅蝦糰

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

松茸遼參燉瑤柱

Double Boiled Sea Cucumber with Matsutake and Conpoy

蠔皇花膠伴百花釀北菇

Braised Fish Maw in Oyster Jus
and Minced Shrimp Stuffed in Black Mushroom

黑椒和牛黃金盞

Wok-fried Wagyu and Duck Liver with Black Pepper 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

酥皮蛋撻仔

Baked Egg Tartlettes

每位 **HK\$918 per person**

品酒師精選三款餐酒配對 (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

子薑流心皮蛋

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

蠔皇花膠扣鮑魚

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

金盞繡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

奶皇鳳梨芝麻棗

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.