

新聞稿

即時發佈

2011年2月16日

中環國金軒榮獲香港企業領袖品牌 「卓越商務宴會品牌」獎項

由新城財經台主辦的「香港企業領袖品牌」選舉，旨在表彰對建立及發展香港品牌作出貢獻的企業，並邀請相關的傑出領袖、商界名人及各大工商企業組成評審團。中環國金軒首次榮獲「香港企業領袖品牌 2011」的「卓越商務宴會品牌」大獎，足見其卓越產品及優質服務，均深受政、經、商界人士歡迎。

中環國金軒為高級粵菜食府，位於名店雲集的國際金融中心二期三樓，佔地一萬呎，味道與健康並重的精緻粵菜、豐富的藏酒庫、華麗而具空間感的設計，以及眩目的維港景致，令國金軒成為商務宴客嘅首選。

國金軒以廣東雅膳為題，體現出類拔萃的廚藝，為饗客帶來味道與健康並重的精緻粵菜，深受各界推崇，而且更屢獲殊榮。國金軒品牌榮獲《香港澳門米芝蓮指南 2011》推介為二星餐廳，也是 Hong Kong Tatler 香港最佳食府 2010 及《WOM Guide 2010》之入選餐廳，而且更被香港旅遊發展局舉辦之“Dining with Stars”，評為全港五十間最佳高級食府之一。

國金軒的名廚團隊廚藝精湛，入廚經驗豐富，力求展示粵菜豐腴但不失細緻的內涵。總廚李焯霖師傅更為飲食界翹楚，擁有逾四十多年廚藝經驗，他的名字在富豪圈子無人不識，堪稱富豪私廚。李師傅一直堅持秉承粵菜「不求花巧，真材實料」的傳統理念，嚴格要求採購最新鮮最優質的食材，以一絲不苟的烹調方法炮製，不但是極級的鮑、參、翅、肚，還是招牌名饌如白灼海螺片、七彩水魚絲及正宗太史五蛇羹等，均深得顯赫富豪及政商翹楚的垂青。尤其李師傅主理之太史五蛇羹，盡得廣東江太史的真傳，其美味之處，不是一般山珍能及；其珍貴之處，更非金錢可衡量。由李師傅主理的國金軒精品廚房會按顧客的喜好度身訂製菜單，限量供應。

在選料方面，國金軒有嚴格規格，注重每項細節，由豉油、醬汁，至香茗、餐酒等，盡皆一絲不苟。粵菜以海鮮見稱，國金軒堅持不鮮不用，網羅各式時令豐腴海產，或蒸炆扣、或煎炒爆、或泡焗焗，輔以上佳的豉油、上湯、醬汁或配料，充分突出菜式鮮而不俗、清而不膩的境界。招牌菜式包括鮑魚三疊、滿載而歸、水晶大蝦球及蜜餞叉燒等，款款精緻味美。

國金軒能夠獲得香港傑出領袖、商界名人及各大工商企業的投票支持，對我們的服務團隊來說，這份認同絕對是很大的鼓舞。未來，我們將會更精益求精，為喜愛國金軒品牌的人士帶來更非凡的餐飲體驗。

— 完 —

國金軒

中環國際金融中心商場 3 樓 3101店

(852) 2393 3933

www.cuisinecuisine.hk



Cuisine Cuisine
at ifc

如有垂詢，請聯絡美麗華集團市務及傳訊部：

郭可一傳訊經理

電話：2315 5587

電郵：connie.kwok@miramar-group.com

伍楚穎－助理傳訊經理

電話：2315 5471

電郵：adela.ng@miramar-group.com

陳珮琦－傳訊主任

電話：2315-5392

電郵：becky.chan@miramar-group.com

傳真：2316 7320