



新聞稿

即時發佈

2011年7月28日

翠亨邨粵饌濃情 融合時尚 延續傳統

美麗華集團旗下食府翠亨邨以優質廣東家鄉菜及點心而馳名。今年，翠亨邨兩間分店分別進行形象大改造，繼中環店於五月重新開業後，尖沙咀店亦於今天以全新面貌陸美麗華商場五樓。嶄新裝潢融合時尚，展示新世代的優雅風範。

翠亨邨尖沙咀店的全新裝潢斥資港幣二千萬元，格調高雅，甫踏進餐廳，一片片猶如珊瑚般的橙紅色燈飾盡入眼簾，配合翠鳥剪影的餐具和牆飾，演繹出現代品味。亮麗的大廳突顯空間感，落地玻璃將九龍公園的翠綠景致盡入眼簾，室內的翠鳥與窗外園景互相呼應，彷彿置身都市綠洲。無柱式大廳可筵開 25 席，絕對是婚宴的最佳場地。設計舒適的園景貴賓房給予顧客寧靜的私人空間，是區內難得一見的私人聚餐或商務宴會最佳場地。

廣東菜系素以用料廣、廚技精、重鮮味而輕香料見稱，翠亨邨的得獎名廚充分發揮粵菜精髓，匯聚傳統與創新，由譽滿全城的點心、經典傳統的家鄉菜、滋補的時令美饌、滿載心意的節慶食品，到精挑細選的茶、酒系列，無一不令人津津樂道，更讓翠亨邨這個 37 年的傳統品牌於香港以至亞洲地區都享負盛名。

尖沙咀店總廚陳立新師傅入廚超過 24 年，曾於香港及日本多間知名食府及酒店任職，菜式風格創新，喜歡以各類新鮮食材作不同配搭，擅長烹調傳統粵菜及中西合璧的菜式。除經典名菜如「蜜汁叉燒」(HK\$108)、「頭抽白鱸魚球」(HK\$168)及得獎名菜「甫魚炒飯」(HK\$128)外，翠亨邨尖沙咀店更有多道由陳師傅創製的名菜，包括「宮廷富貴雞」(每隻 HK\$480)、「黑魚子香芒貴妃蝦球」(HK\$288)及「頂呱呱金沙鮮帶子」(HK\$198)等。「宮廷富貴雞」以原隻雞釀入四川大頭菜、瑤柱、肉絲、冬菇等材料，再以荷葉及麵包漿包裹，然後焗兩小時。吃之前將雞砌開與餡料拌勻，熱騰騰的雞肉已經離骨，滿載荷香，肉質鮮嫩。「黑魚子香芒貴妃蝦球」以肉質鮮嫩的蝦球配上秘製鮮芒果醬，酸甜味道令人胃口大開，加上矜貴的魚子，更添鮮味。「頂呱呱金沙鮮帶子」，名字充滿趣味，頂呱呱指的是托起帶子的翠玉瓜，爽口清甜；甘香的鹹蛋黃為肥美的帶子披上一層金沙，酥脆外層裹著肉汁豐富的帶子，絕對是惹味之選。

翠亨邨致力發揮傳統粵菜精髓，同時融合創新烹調概念，延續粵饌濃情。為慶祝尖沙咀店全新開業，現於兩家分店惠顧晚市翠亨經典晚餐(優惠價每位\$268;包加一服務費)，四人同行可享一人免費。翠亨經典晚餐的菜式除以上招牌菜式外，還有以下推介：「翠亨邨靚一雞」、「燕窩海皇翅」、「桂花蟹肉炒銀絲」、「窩貼牛奶」及「翡翠蝦子柚皮」等。



關於美麗華集團

翠亨邨由美麗華集團擁有及經營。美麗華集團於一九五七年在香港成立，一九七零年上市，在香港、中國內地及美國擁有業務及投資項目。香港核心業務包括物業租賃及發展、酒店經營及管理、旅行服務、餐飲服務及零售業務等。如欲查詢其他資料，請瀏覽www.miramar-group.com。

— 完 —

翠亨邨 (尖沙咀)

地址：九龍尖沙咀彌敦道 132 號美麗華商場 5 樓

電話：2376 2882

翠亨邨 (中環)

地址：香港中環皇后大道中 16-18 號新世界大廈 2 樓

電話：2524 2012

營業時間：上午 11:30 至晚上 11:30 (星期一至六)

上午 10:30 至晚上 11:30 (星期日及公眾假期)

網址：www.tsuihangvillage.hk

如有垂詢，請聯絡：
美麗華集團市務及傳訊部
郭 可 - 傳訊經理
伍楚穎 - 助理傳訊經理
陳珮琦 - 傳訊主任

電話：2315-5587

電話：2315-5471

電話：2315-5392

電郵：connie.kwok@miramar-group.com

電郵：adela.ng@miramar-group.com

電郵：becky.chan@miramar-group.com

傳真：2316 7320