



即時發佈

2013年5月8日

翠亨邨銅鑼灣分店以革新形象登場 完美演繹手工廣東菜



邁向 40 週年的美麗華集團旗下粵菜食府翠亨邨，繼尖沙咀及中環分店，將在銅鑼灣增設新店，於 5 月 23 日進駐消閒及商業據點——利舞臺廣場。為慶祝新店開業，限定推出多款深受歡迎的經典懷舊手工菜，完美演繹出粵菜精髓。更於首兩週營業期間送贈招牌蜜汁叉燒，回饋支持。

餐廳環境

新店融合典雅休閒格調及寬廣舒適的環境，在節奏急速的銅鑼灣提供一個愜意的用膳空間。裝潢以富生活感的廣東大宅為設計概念，古典中蘊含時尚。採用原色實木傢俱、手工藝品及通花圖案的屏風等元素，打造出恬靜寫意、富現代氣息的氛圍，是家庭或朋友聚會的最佳去處。獨到的色彩調配與裝潢佈置，加上充足的自然光線進一步擴大空間感，是舉行婚宴或週年宴會的理想場地。

品味粵菜真締

翠亨邨承襲傳統的廣東手工菜，以地道家鄉風味、純正烹調手法、和用料優質的菜餚為本，主打廣府菜中兩大地方菜系：客家及順德菜，以及招牌廣東燒味。翠亨邨之名稱源於廣東省一同名的小村莊。此地依山傍水，物產富庶，啟發翠亨邨創製出特色的廣東佳餚，展現當地的民間情懷，彰顯傳統粵菜博大精深。主打之一的客家菜精於用醃製食材烹調出原始而樸實的滋味，鹹香味濃乃為魅力所在。順德菜則講究烹調手法，崇尚以精簡的調味發揮食材的鮮味，講求味道與質感的平衡。多年來翠亨邨堅守著地道而傳統的烹調理念，用心製作每一道菜，奠定了手工廣東菜代表的地位。顧客可從菜牌中的四種主題美饌：山之珍、水中鮮、田園玉、稻田花香，體會層出不窮的粵菜滋味。

品牌總廚坐陣

銅鑼灣新店由品牌總廚陳國樑掌舵，陳師傅擁有 24 年粵菜廚師及出品管理經驗，於 2010 年加盟美麗華集團並出任國金軒(尖沙咀店)行政副總廚一職，隨後加入翠亨邨，負責設計菜式及監控所有出品。陳師傅擅長烹調海鮮及廣東小炒，亦熱愛菜式創作及擺盤設計，及重新演繹經典廣府菜式。

開幕期限定推介及優惠

新店將限定供應一系列經典懷舊菜重新演繹，菜牌包括頭盤、湯羹、海鮮、麵食及甜品，款款精采。可參考附頁之菜單。除了傳統菜餚之外，廣東燒味也是翠亨邨的得意之作，當中以蜜汁叉燒(HK\$128)最為馳名。為慶祝銅鑼灣新店開業，特備這道招牌蜜汁叉燒餽贈顧客。於首兩週營業期間，每枱顧客可獲贈一客，優惠期至6月7日。老經驗的師傅每日嚴格監控來貨，挑選新鮮嫩滑的腩頭肉，於特製的磚爐細心燒烤，溫度及風味貼近傳統用柴枝及蜜的方法。烤好的叉燒須再經篩選，只剔選肥瘦適中而焦度均勻的部份上桌。

精選懷舊菜推介

- 蝦籽扒柚皮(HK\$128) - 柚皮製作繁複，須經過多次浸壓去除青澀味道，再風乾成可食用的柚皮。經大地魚湯烹調，充份發揮柚皮的獨特幽香。加上特級的蝦籽，為菜式添上適度的鹹香。
- 蟹肉片兒麵(HK\$88) - 將麵糰切成片狀後炸脆，依傳統配以蟹肉及清湯，鮮味十足。
- 桃花膠燉萬壽果(每位 HK\$88) - 桃花膠即櫻桃樹的樹膠，具美顏滋潤的食療功效，與同樣有美肌療效的木瓜燉製，香甜而不膩。
- 爵士湯(HK\$368) - 即蜜瓜螺頭煲豬展湯，是鄧肇堅爵士最為喜愛的燉湯，招待鄧爵士的飯店取其名為爵士湯，並流行於七十年代。
- 花香襯馬蹄(HK\$88) - 自製蝦膠經人手攪拌，彈性十足亦可留住鮮味，加入清甜的馬蹄味道怡人。
- 馳名即燒片皮乳豬(半隻 HK\$680/ 壹隻 HK\$1280) - 乳豬皮脆鬆化，部份乳豬肉將手撕炮製第二道菜，一份價錢兩種滋味。需於一天前預定。
- 錦繡玉鴛鴦(HK\$188) - 是賀節或慶祝的必備菜式，豐富的用料包括：蜜糖合桃、哈密瓜、蜜瓜、芒果、海蜇、油炸鬼，全部切絲上碟。加入芝麻醬下箸拌勻、撈起，別具風味。
- 太白醉翁蝦(HK\$320) - 醉蝦的酒香適中，放進滋補的藥膳湯底，盡顯不平凡鮮味。
- 富貴牡丹酥(HK\$38 三件) - 近乎絕跡的手工美點，入口鬆化，蓮蓉甜而不膩。

— 完 —



桃花膠燉萬壽果(每位 HK\$88)



富貴牡丹酥(HK\$38 三件)



關於美麗華集團

翠亨邨由美麗華集團擁有及經營。美麗華酒店企業有限公司成立於 1957 年，總部設於香港，並於 1970 年正式成為上市公司，為香港知名的多元業務上市集團。現為恒基兆業地產集團成員，業務發展多元化，包括酒店、服務式住宅、物業投資、餐飲、旅遊及零售等，遍佈香港、中國內地及美國主要城市。

翠亨邨（銅鑼灣）

地址：香港銅鑼灣波斯富街 99 號利舞臺廣場 22 樓

電話：2409 4822

營業時間：

星期一至五 上午 11 時至下午 3 時；晚上 6 時至 11 時

星期六、日及公眾假期 上午 11 時至晚上 11 時

網址：www.tsuihangvillage.hk

如有垂詢，請聯絡：

美麗華集團市務及傳訊部

黃伊齡－助理市務經理－餐飲

陳珮琦－市務主任－餐飲

傳真：2316 7320

電話：2315 5471

電話：2315-5392

電郵：elaine.wong@miramar-group.com

電郵：becky.chan@miramar-group.com