

新聞稿
即時發佈
2014年9月8日

中環國金軒重新揭幕 三十六色維景新貌 六六無窮精品粵菜



秉承傳統的高級中菜廳中環國金軒完成翻新工程，今日正式以瑰麗雅緻的新貌重新開業。在粵菜名廚李煜霖主持的領導下，呈獻由三十六式中華烹調技藝衍化而成的升級菜單，配合三十六色維港全景，為客人帶來獨一無二的精品粵菜體驗。重新揭幕的中環國金軒推出六道主持推薦名菜與六款侍酒師特選佳釀配對的「六合名饌」組合，更將於入秋後再度呈獻**秋季時令精品盛饌**，包括享譽盛名的正宗太史五蛇羹；此外，**國慶煙花宴**、**團年春茗菜單**經已推出及開始接受預訂，讓饕客品味六六無窮的嚐粵滋味。

三十六色 · 維景獨尊

座落中環國際金融中心，格調高雅的中環國金軒向來是城中名流用膳宴客之選，素有名人飯堂之稱。煥然一新的中環國金軒加倍展現精緻高雅品味，舖上以鯉魚圖案為設計元素的地氈，掛上水墨暈染而成的紅畫，濃淡相間，與標誌式的三十六式烹調法古字壁畫互相映襯，流露出自然華貴的氣派。

精心設計的全新中環國金軒可容納 200 位客人用餐，原本飽覽醉人九龍半島美景的主廳延伸後令用餐空間更寬敞，視野更進一步開放，加上雙層特高樓底及落地玻璃窗，將光彩陸離的香江景致盡收眼簾。全新中環國金軒共設有三間私人廂房，每間華麗的房間都同時擁有全海景，是全港觀賞煙花匯演及「幻彩詠香江」燈光音樂匯演的最佳位置。

從中環國金軒眺望維港，四時之景各不相同，各有其妙，加上每夜上演的光之舞，於節日綻放的璀璨煙花，構成三十六色維港妙景，叫人百看不厭。

三十六式 • 精品粵菜

中華廚藝博大精深，三十六式烹調法各見特色，衍生無限變化。憑藉精湛經驗，國金軒名廚融會傳統三十六藝，將粵菜精品演繹得淋漓盡致。

師承名家的國金軒主持李煜霖擁有數十年中菜經驗，曾出任不少著名酒店及餐廳的主廚一職，以「食不厭精、膾不厭細」為入廚原則，出品以刀章纖細見稱，講究煮出食材真味，堅持用料上乘，非精不用。廚藝精闢的李師傅帶領一班極富經驗的廚師，按三十六式烹調法及古法食譜為國金軒每天炮製精采的廣東菜，並訓練烹飪團隊集各家之長，全面提昇傳統菜餚，務求令菜式更富現代感和新意，致力將精品粵菜的傳奇傳承下去，盡顯功架。

美酒佳餚 • 六合名饌

中環國金軒在李師傅帶領下重新編訂升級版的菜單，除了他最擅長炮製的海味及鮑參翅肚等名貴佳餚，更加入多款全新菜式。當中六道主持推薦名菜，更由國金軒專業侍酒師精心配上六款不同的特級佳釀作配搭，以此「六合名饌」配對讓客人一邊品嚐主持的首本名菜，一邊享受選自國金軒豐富酒藏的美酒。

乳豬鵝肝醬窩巴 (四件) \$420

大廚精心烹製的烤乳豬皮香肉嫩、肉汁豐腴，配上入口即化、如絲般軟滑的鵝肝醬，及香炸鬆脆的窩巴，口感一流，脂香滿溢。

推薦葡萄酒配對：2008 Chateau Clarke Baron de Rothschild, Medoc, France

水晶大蝦球 (每隻) \$280

講求選料精、火候準、刀工絕。國金軒名菜水晶大蝦球，嚴格挑選新鮮大虎蝦，經過精妙的刀法切割後香炒油爆，形態如綻放的鮮花，豐姿若牡丹。

推薦葡萄酒配對：2012 Hamilton Russell Chardonnay, Walker Bay, South Africa

鹽燒馬友 \$480

馬友的魚香獨特，猛火鹽燒至外焦裡嫩，味道更加鮮美，咸香適口。

推薦葡萄酒配對：2011 Chablis Premier Cru Vaillons William Fevre, Chablis, France

滿載而歸 \$580

炸銀鱈魚製成帆船，盛載豐盛的海鮮蒼萃，以惹味的本地蝦醬爆香的蝦球、螺片、帶子，味道鮮香甜美。

推薦葡萄酒配對：2010 Puligny Montrachet Domaine Vincent Girardin, Burgundy, France

蟬關萬象(每位) \$128

結合燴、蒸、炒、釀四式手法，掏空的日本靜岡番茄，釀入以上湯烹煮的榆耳、木耳、黃耳，面層鋪上銀杏，清新不帶半點油膩。

推薦葡萄酒配對：2009 Leeuwin Estate Art Series Riesling, Margaret River, Australia

生菜絲牛崧炒飯 \$240

中國人以米為主食，粉麵飯乃粵菜文化的基本，大廚憑藉多年的經驗和精湛手藝，將米飯煮得粒粒分明、甘香鬆軟，牛肉細嫩爽滑，盡現功架。

推薦葡萄酒配對：2011 Hamilton Russell Pinot Noir

秋季時令 • 精品盛饌

入秋之後乃菊秀蛇肥之時，主持李師傅傳承古法，於蛇季期間呈獻正宗太史五蛇羹，並以珍饈百味烹調秋季時令食材，更特別為中環國金軒重新開幕呈獻多道時令精品盛饌，由9月15日至11月30日供應，當中精選包括：

滋補黑草羊腩煲

精選少於十斤重的黑草羊，取其肉質細嫩；將肥瘦均勻的羊腩去骨切件，加入南乳、腐乳、柱侯醬，以瓦煲慢火烹制，風味絕倫，更可滋補暖身。

生菜包蠔豉鴿崧

將鮮味十足的金蠔、去骨新鮮乳鴿肉輕煎後切碎，拌入馬蹄、冬筍、芹菜粒以增添爽脆口感，再加入甘香的腸粉粒，製成香濃惹味的餡料，以佐生菜盞享用。

杏汁燒水魚

水魚於秋冬之季最為肥美，且有潤澤肌膚、補身益氣的功效，乃合時進補的佳品；原隻水魚切件後，以鮮磨杏汁炆燴，肉質鮮嫩甘香。

魚香醬脆炸桶蠔 (四隻)

味鮮肉厚的美國桶蠔炸得金黃酥脆，配上大廚調製的乾燒魚香醬，鮮咸香辣，豐腴惹味。

蝦子柚皮刺參豆腐煲

源於太史菜府第的名菜，表面看似平凡，吃過方知其底蘊；將皮青而厚的沙田柚，用瑤柱和老雞熬湯，再加上等刺參及蝦子同炆，入口甘香濃醇。

十一國慶・煙花晚宴

中環國金軒提供最佳欣賞十一國慶煙花的位置，以及李師傅推薦名菜晚宴菜單，為節慶盛宴作最好的準備，讓您盡情享受璀璨難忘的夜晚。

國慶煙花晚宴 10月1日晚上供應

乳豬鵝肝醬窩巴
龍蝦湯鮮蟹肉燴官燕
黑松露炒花膠帶子
蛋白花雕蒸斑球
蟬關萬象
生菜絲牛崧炒飯
薄荷奶凍
藍莓紫米軟糍

每位\$1,188 另加一服務費 (四位起)

團年春茗・預訂優惠

此外，中環國金軒悉心設計的年終晚宴及團年春茗菜單現以開始接受預訂，除有兩款精緻豪華的餐單供選擇，更設有預早訂購特別優惠。凡於即日起至2015年1月31前預訂指定晚宴套餐十席或以上，即可免費獲得價值\$2,000的中環國金軒餐饗券。

*以上所有價錢須另收加一服務費

— 完 —

關於國金軒

國金軒名廚以三十六式烹調法，演繹味道與健康並重的精品粵菜，配上豐富的藏酒庫、高雅而具空間感的設計，以及眩目的三十六色維港景致，為顧客帶來極盡講究的美膳享受。2011年更以「國錦軒」品牌進駐中國內地，現時於武漢設有分店，備有7,000平方米的大型宴會廳。

地址：香港中環國際金融中心商場3樓3101店

電話：+852 2393 3933

網頁：www.miradining.com/cuisine-cuisine-ifc

營業時間：星期一至五，11:30 – 14:30；18:00 – 22:30

星期六、日及公眾假期，11:00 – 15:00；18:00 – 22:30



如有垂詢，請聯絡：

美麗華集團市務及傳訊部

黃伊齡 (Elaine Wong) – 助理市務經理 – 餐飲

電郵：elaine.wong@miramar-group.com

電話：+852 2315 5471

何沛宜 (Prudence Ho) – 市務主任 – 餐飲

電郵：prudence.ho@miramar-group.com

電話：+852 2315 5392

Follow us on Facebook

www.facebook.com/miradining

Share with us via Instagram

@miradining