

美食团 · 香港美食地图



全香港二百多家美食店、五十多家老字号  
让你深度体验「食在香港」  
人气网民饭局主持人、美食博主  
经典「饭局菜单」，二维码网上地图指南

刘彬 著

# 舌尖上的香港



中国市场出版社  
China Market Press



# 舌尖上的香港 香港美食地图

人气网民饭局主持人、饮食博客

刘彬 著

 中国市场出版社  
China Market Press

## 图书在版编目 ( CIP ) 数据

舌尖上的香港 : 香港美食地图 / 刘彬著, -- 北京 : 中国市场出版社, 2013.1

ISBN 978-7-5092-0991-2

I. ①舌… II. ①刘… III. ①饮食-文化-香港②餐馆-介绍-香港  
IV. ①TS971②F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第290022号

---

书 名 : 舌尖上的香港 : 香港美食地图

作 者 : 刘 彬

责任编辑 : 郭 佳

出版发行 : 中国市场出版社

地 址 : 北京市西城区月坛北小街2号院3号楼(100837)

电 话 : 编辑部(010) 读者服务部(010)68022950

发行部(010)68021338 68020340 68053489

68024335 68033577 68033539

经 销 : 新华书店

印 刷 : 北京九歌天成印刷有限公司

规 格 : 710×1000毫米 1/16 16印张 262千字

版 本 : 2013年1月第1版

印 次 : 2013年1月第1次印刷

书 号 : ISBN 978-7-5092-0991-2

定 价 : 58.00元

---

# 前言

执笔之时仍未相信，有一天自己的作品会在市场上出现。

因为兴趣而投身饮食传媒工作，工作之余亦在网上结识了一众志同道合的朋友，大家素未谋面，但热忱于发掘未尝过的美食；大伙儿每星期也总有一两天相约吃饭，不谈政事，纯为“以食会友”，渐渐地建立起以“食友”相称的“饭局”圈子。“饭局”发展起来有八年多，到今天通过笔者facebook饮食专页发起的饭局活动，每晚出席者近200人，就连名店陆羽也特别安排两层给我们进行开创网民饭局的先河。每次活动大家能体验到十多款特色招牌菜，多年下来，由平民饭堂到《“米其林”美食名店指南》三星名店，每店的特色和推介项目已熟记在心。

有一天，出版社的编辑对我说，既然有这么丰富和真实的饮食经验（笔者每餐亦是自费），何不考虑辑录成饮食指南？笔者想了良久，亦发现市面上欠缺一本设有“宴席菜单”的饮食指南，可以帮助读者解决人多吃饭却不懂如何点菜的烦恼。在出版社的支持下，笔者凭着多年来安排逾百次“饭局”的经验，胆粗粗地撰写了本书。

本书以中菜为主，全书近20万字、逾1200幅照片，均为笔者亲自摄影及重新撰写的文章；除收录14区225个特色小店及酒家推介外，更首创“饭局菜单指南”，35篇菜单都是笔者亲自到餐厅点菜，总结下来的“实战”分享，特别为多人吃饭而设。菜单辑录整合了各店招牌菜式和“饭局”发掘出的原创菜式，以便读者避开物无价值的菜式，有效率地点菜，轻松当饭局主持人；而菜式重点与特色，也会图文并茂详列在内。

本书能顺利出版，除了感谢出版社投放资源支持，亦辛苦了日夜跟进的编辑及设计师。此外，亦要感谢多年来与“饭局”沿路同行的食友，没有大家的支持，如何能发掘出那么多实力菜馆？本书的出版，也是笔者希望留给食友们的“集体饮食回忆”。

容许笔者长气多说一句，这数月来因为忙著书本事情而忽略了家人，但母亲毫无怨言，更一直担心我吃坏身子，又怕我熬夜加重健康负担，这本书是送给妈妈的一份心意，虽然因工作而少碰面，但也希望她知道“唔听教”的儿子，在“饭局”建立的点点成绩。最后要感谢的，是一位多年来当我走错路时总会给予提醒、默默帮忙却不计回报的前辈。

## 特别鸣谢：

“饭局”logo设计Jareth；  
以及幕后帮忙的不记名好友。

刘彬

2012年夏

<http://www.foodxfile.com/>

# 目录

## 3 前言

## 10 广府菜篇

- 12 桃花源小厨
- 14 莲香居 Lin Heung Kui
- 15 龙景轩 Lung King Heen
- 16 名人坊高级粤菜 Celebrity Cuisine
- 18 陆羽茶室 Luk Yu Tea House
- 20 大班楼 The Chairman
- 22 港岛厅 Island Tang
- 24 镛记酒家 Yung Kee Restaurant
- 26 国金轩 Cuisine Cuisine
- 27 文华厅
- 28 蛇王芬饭店 Ser Wong Fun
- 30 莲香楼 Lin Heung Tea House
- 31 香港大学校友会  
Hong Kong University Alumni Association Restaurant
- 32 顺德联谊会 Shun Tak Fraternal Association
- 34 全日酒家
- 35 金叶庭 Golden Leaf
- 36 岭南会所 Lingnan Club
- 38 夏宫 Summer Palace
- 39 港湾壹号 One Harbour Road
- 40 福临门 Fuk Lam Moon
- 42 满福楼 Dynasty Restaurant
- 43 富声鱼翅海鲜酒家 Fu Sing Shark Fin Seafood Restaurant
- 44 生记饭店 Sang Kee Restaurant
- 45 季季红风味酒楼
- 46 富临饭店 Forum
- 48 名门私房菜 Charisme Pavillon
- 50 富东粤菜 Fu Tung Gongdong Restaurant
- 52 农圃饭店 Farm House
- 54 皇仁旧生会
- 56 西苑酒家 West Villa Restaurant
- 57 珀丽心轩 Cheena Elite
- 58 留家厨房 Kin's Kitchen
- 59 粤 Yue
- 60 新同乐 Sun Tung Lok

- 62 南海一号 Nanhai No. 1
- 64 香宫 Shang Palace
- 65 帝苑轩 Royal Garden Chinese Restaurant
- 66 天龙轩 Tin Lung Heen
- 67 欣图轩 Yan Toh Heen
- 68 海景轩 Hoi King Heen
- 69 嘉麟楼 Spring Moon
- 70 天宝阁中餐厅 Celestial Court Chinese Restaurant
- 71 唐阁 T'ang Court
- 72 君怡阁 Kimberley Chinese Restaurant
- 73 八月轩 Jasmine Garden
- 74 明阁 Ming Court
- 76 凤城酒家(旺角) Fung Sing Restaurant (Mong kok)
- 78 顺德公渔村河鲜酒家  
Shun De Kung Seafood Restaurant
- 80 增辉艺厨 Glorious Cuisine
- 82 得龙大饭店 Tak Lung
- 84 好运强记
- 86 荃湾警署食堂
- 88 裕记大饭店 Yue Kee
- 90 能记饭店 Nang Kee Restaurant
- 92 枫林小馆 Fung Lam
- 94 黠尚名门 Hei Hei Chinese Kitchen





## 95 潮州菜篇

- 96 香港潮州商会会员俱乐部
- 98 联兴潮州饭店
- 100 曾记粿品
- 100 陈春记
- 101 阿鸿小吃 Hung's Delicacies
- 102 潮州邨 Chiu Chow Chuen
- 103 顺记潮州饭店
- 104 创发潮州饭店
- 106 乐口福酒家
- 108 汕头澄海老四菜馆
- 109 潮州冷小炒 Chius Kitchen Restaurant
- 110 潮汇馆

## 112 本地海鲜篇

- 114 香港仔鱼市场餐厅
- 116 避风塘兴记 Hing Kee
- 118 竹园海鲜饭店  
Chuk Yuen Seafood Restaurant
- 119 广东名门 Chinese Legend
- 120 金九记海鲜火锅酒家
- 121 丽群轩多宝来海鲜酒家

## 122 大排档篇

- 124 胜香园 Sing Heung Yuen
- 125 盛记大排档
- 126 裕兴 Yue Hing
- 127 波记 Ball Kee
- 128 玉叶甜品
- 129 德如茶餐厅
- 130 顺兴茶档
- 131 爱文生 Oi Man Sang
- 132 长发面家
- 132 强记大排档

## 133 清汤腩简介

- 134 九记牛腩 Kau Kee Restaurant
- 135 华姐清汤腩 Sister Wah
- 136 昌龙清汤腩餐厅 Cheung Lung Restaurant
- 137 新仙清汤腩
- 137 文记面家
- 138 群记清汤腩

## 139 云吞面简介

- 140 麦奕记( 忠记 )面家 Mak An Kee Noodle
- 140 麦奕云吞面世家( 中环 )Mak's Noodle
- 141 永华面家 Wing Wah
- 141 佳记面家
- 142 麦兆记( 祖传 )广州云吞面( 跑马地 )  
Mak Siu Kee Traditional Wonton Noodle
- 142 何洪记 Ho Hung Kee
- 143 好旺角面家 Good Hope Noodle
- 143 龙记面家 Long Kee Noodle Shop
- 144 刘森记面家 Lau Sum Kee Noodle
- 144 好到底面家 Ho To Tai Noodle Shop
- 145 坤记竹升面 Kwan Kee Bamboo Noodle



## 146 茶餐厅简介

- 148 瑞记咖啡  
 148 孖沙茶餐厅  
 149 美味坊  
 149 乐景快餐店 Lucky Snack House  
 150 金凤茶餐厅 Kam Fung Restaurant  
 150 华星冰室 Capital Café  
 151 祥胜茶餐厅  
 151 民声冰室  
 152 昌记  
 152 喜喜冰室 Cafe Match Box  
 153 百利冰室  
 153 澳洲牛奶公司  
 154 金城餐厅 Kam Shing Restaurant  
 154 金成茶餐厅  
 155 美都餐室 Mido Cafe  
 155 金华冰厅 Kam Wah Cafe  
 156 嘉乐冰厅 Gala Café  
 156 维记咖啡粉面 Wai Kee Noodle Cafe  
 157 时新快餐店 Si Sun Fast Food  
 157 广成冰室

## 158 烧味简介

- 159 龙记饭店 Lung Kee Restaurant  
 159 再兴烧腊饭店 Joy Hing Roasted Meat  
 160 强记饭店 Keung Kee Meat Shop  
 160 新桂香烧腊  
 161 永合隆饭店 Wing Hap Lung Restaurant  
 161 卖猪仔特式烧烤坊 Piggy Grill  
 162 富记粥品 Fuk Kee Congee  
 162 联发烧腊饭面家 Luen Fat Restaurant



## 163 港式粥面简介

- 164 生记粥店  
 165 威记粥店 Wai Kee Congee Shop  
 166 信得过 Trusty Gourmet  
 167 壹碗面 Yat Woon Min  
 168 面创坊 Noodle Concepts  
 168 阿一猪扒酸辣米线 A One  
 169 顺德村煲仔生滚粥  
 169 妹记生滚粥品  
 170 车品小食 Bon Bon Cafe  
 171 爽爽面  
 171 东莞佬粥店  
 172 群记牛肉圆猪手  
 Kwan Kee Beef Balls & Pork Knuckles

## 173 小厨简介

- 174 坤记煲仔小菜  
 175 永合成餐厅饼店  
 Wing Hap Shing Restaurant  
 176 牛记茶室 Ngau Kee Food Cafe  
 177 石记厨房 Shek Kee Kitchen  
 178 泽田小厨(仔仔小厨)  
 179 新翠雅茶餐厅  
 179 锋记小炒王  
 180 龙凤厨房  
 181 文记烧腊饭店  
 181 神厨馆 God's Restaurant  
 182 容记小菜王 Yung Kee Siu Choi Wong  
 183 云兴隆小厨  
 183 生记膏蟹粥

## 184 茹素简介

- 185 心斋 Pure Veggie House  
 186 爱美素食坊 Amy Vegetarian Food  
 188 贵德官皇廷素宴 Veggie Palace  
 189 素之乐素食私房菜馆  
 Vegelink Vegetarian Restaurant



## 190 外省菜简介

- 192 巴依 Ba Yi Restaurant
- 193 三希楼(满江红) San Xi Lou
- 194 宁波旅港同乡会 Ning Po
- 195 霞飞会馆  
Xia Fei Society Shanghai Cuisine
- 196 渝川会所
- 197 杭州酒家 Hong Zhou Restaurant
- 198 骏景轩 Golden Valley
- 199 浙江轩 Zhe Jiang Heen
- 200 老上海饭店  
Hong Kong Lao Shang Hai Restaurant
- 201 合江小镇 He Jiang
- 202 老北京 Old Beijing
- 203 留园雅叙 Liu Yuan Pavilion
- 204 祥记饭店 Cheung Kee Restaurant
- 205 上海绿杨邨酒家  
Shanghai Lu Yang Cun Restaurant
- 206 彩云南 Yunnan Rainbow
- 207 天香楼(珍记) 杭州菜馆 Tien Heung Lau
- 208 大都烤鸭 Empire City Roasted Duck
- 209 文鼎壹号 W1 Restaurant
- 210 翡翠云台 Sky Crystal
- 211 鹿鸣春饭店 Spring Deer
- 212 泰丰厦 Tai Fung Lau Peking Restaurant

## 213 外省店简介

- 214 牛饼爷爷
- 214 王府 Wang Fu
- 215 小辣椒 Little Chilli
- 215 川味港海鲜馆
- 216 真真美食店
- 217 鼎泰丰 Din Tai Fung
- 217 阿芳馄饨 Ah Fong Shanghai Wonton
- 218 皇之家大姊小笼包 Osama Tony

- 218 马家庄 Ma's Restaurant
- 219 清真牛肉馆 Islam Food
- 219 厦门风味小食
- 220 上海荣华川菜馆  
Shanghai Wing Wah (Sye Chung) Restaurant
- 221 上海美味斋饭店 Mei May Chai Restaurant
- 221 福建滋味屋
- 222 兆和茶餐厅
- 222 正宗山西刀削面皇  
Shanxi Knife-Cut Noodle King

## 223 火锅店简介

- 224 滚得栈 Hot in A Pot
- 224 高流湾海鲜火锅酒家
- 225 东荣火锅
- 225 兴盛食堂

## 226 心仪小店简介

- 228 ABC Kitchen
- 229 波士顿餐厅 Boston Restaurant
- 230 乐意扒房 Louis' Steak House
- 231 秀殿 Kitchen Hidden
- 232 悦木 The Vietnam Woods
- 234 丰园韩国料理
- 236 花之家日本料理  
Hananoya Japanese Restaurant
- 237 好时沙嗲 Good Satay
- 238 伊吕波烧肉 Iroha
- 239 太平馆餐厅 Tai Ping Koon Restaurant
- 240 泰式烧王 Chai Rung Thai Food
- 241 龙门楼·志莲素斋 Chi Lin Vegetarian
- 242 食材简介
- 248 寻味索引



# 如何使用本书

**A** 餐厅所属地区，以港、九和新界三大区为主，再分为14个区域，以便读者搜索。

**B** 中英对照店名

**C** 老字号  
历史20年或以上的本地品牌店。


**D** 餐厅地址的QR code，方便读者以智能手机实时查阅前往店铺的方法。

**E** 菜系、店铺风格及特色的归纳分类，让读者快速筛选适合的餐厅。


**F** 特别资料图片说明


 建议用餐人数

 设早餐时段

 设下午茶时段


 点心供应

 雅致环境

 设露天位置

 附近设泊车位

 美酒供应

 免开瓶费

 欢迎摄影

18

香港中西区

中環荷李活道112號

電話：(852) 2821 1112

**Luk Yu Tea House**

**陆羽茶室**

环境配座 E 传统粤菜 F 招牌12 晚茶宵夜日飯 G

**D**



**环境配座**

三层的老酒家，地下设卡位，但“茶脚”坐得不舒服，反而露台较适合三五知己。而老店至今仍保留酸性及名画打造的岭南风情，如大伙儿饭局，建议三楼坐得较舒服。



**烹调特色**

保留传统的南派粤口味，以稳定出品著称，而本地酱油、鲜鸡、活鸽，甚至泰国AAA丝瓜都是相交半世纪老字号交来现货。大厨师傅在这里工作逾三十年，餐牌多年来变化不大，都是不好不卖的信心推介。除处理肉类，禽类菜式了得，其招牌豉汁白腩汤更是城中经典推介。笔者在这里安排包2层的160人饭局，其石班多士、子萝卜咕噜肉水准亦十分稳定，师傅功力可见一斑。



**豉汁白腩汤**    
全生斩应的名汤，是除老人解暑香汁，再煮用10-15分钟的脆皮鸡加入厨得以自煮的汤郁上汤炖半天，打开得米粥奇香，滋润度和风味十足。

**传统粤菜**

七十年历史，本地最悠久的高级酒家，由金融、律师等大肆投资成立，无论早晨或午市，台上总会写着某某先生留位，都是中港区高官名人的人气饭堂。一般人觉得门面高阔大，只会来吃点心，其实按笔者推介的“饭局菜单”叫菜，能享用粤东的南手工菜，比方古法糯米鸡、鲜石班多士和冰肉猪油包等，都是值得回味的传统文化遗产。




**古法糯米鸡**    
香港水准最强的经典粤菜，师傅同时在饭局处理12只即炸糯米鸡，拆开鸡皮后传来一室糯米香，加上酥嫩的鸡皮，是人生必吃的佳菜之一。




**子萝卜咕噜肉**    
咕噜肉是传统“茶点”都会供应，但比较过本地各大酒家小馆，笔者认为以咕噜汁调味最佳，肉够嫩口，吃爽不刺汁的最高水准，就在陆羽。

**H** 酒店餐厅

 设宵夜时段 (22:30以后仍供应菜式至凌晨0:00或以后的餐厅)

《“米其林”美食名店指南》2012年香港及澳门版美食推介

 “米其林”美食名店指南推介 (值得一试的特色餐厅)

 必比登推介 (HK\$300可享用最少3道菜的餐厅)

 ★ 一星推介 (同类别中出众餐厅)

 ★★ 二星推介 (值得绕道前往的杰出餐厅)

 ★★★ 三星推介 (出类拔萃值得专程前往餐厅)

## 1 飯局 菜單指南

豉汁白腩湯和古法糯米雞是必吃招牌菜，其余菜式都保留傳統風味，適合12人享用，如主餐不吃包，干燒伊麵亦是十分好的選擇。

### — 湯羹 —

杏汁白腩湯

### — 主菜 —

鮮石斑多士

古法糯米雞

子影咕嚕肉

云腿炒蝦球

蝦子炆柚皮

蓮子八寶鴨

### — 主食 —

咸蛋麻蓉包

冰肉豬油包



**H** 冰肉豬油包 1 2 3  
筆者早年發覺的招牌菜，連大廚亦說已有十數年沒有再做。肥肉以炒鹽焗后，加入火腿釀入粵式蛋皮，入口甘香不膩。本地只此一處供應。



**H** 鮮石斑多士 1 2 3  
概念源自好多士，由于石斑是昔日宴請貴賓的名菜，再享受角度不同食材組合起來，能保魚鮮而多士酥化不油的絕佳效果。

### 返回資料

- 为什么陆羽称为茶圣？其实是很早以前居住广州的外省人对茶楼的统称。
- 茶谱不便宜，每位约HK\$50，但用的是30年靚普洱茶，熟客不少“为茶而来”。
- 大厨秘制配合炸物的甜酸汁水现在香港无人能及，是注目推介。
- 除了时令菜秋冬供应五蛇羹、羊腩煲，夏天供应椰子姜咕嚕肉外，读者亦可预订冰肉豉油包等怀旧菜式。
- 装潢典雅，花雕、古画都是名人手迹，特件六位数字以上，而三樓大厅长逾百万元的名画家齐白石小像“光緒”！

### K 翠園茶室

地址 中環外干諾道中24号地下至3楼 电话 2523 5464

时间 07:00-22:00 网页 无 信用卡/现金 图 建议

菜式 \*\*\*\*\* 预算 | 午 \$85 | 晚 \$88 环境 \*\*\*\*\* 服务 \*\*\*\*\*



**G** 由餐厅环境、装潢与及所用的器皿，及至店员服务的综合分析。

**H** 菜式特别推介图片说明

**饭局** 笔者推介的特色佳肴

**招牌** 餐厅招牌菜或厨师推介

**人气** 极受客人欢迎的菜式

**季节** 只在特定季节供应的时令菜式

**预订** 必须预订的菜式

**I** 饭局菜单指南是针对大伙儿出外用膳或安排宴席，以物有所值的价钱，一次享用酒家最有价值菜式而设的推介菜单。由于菜单大部分菜式属手工业，菜馆制作需时，读者请早一天预订。而菜单款式及分量，以12人为基本单位，读者亦可按情况作增减。\*店方会按人数确定菜单实际价钱。

**J** 笔者亲往餐厅不下数次，将一般食客没留意的用膳事项辑成“寻味锦囊”，精华分享最佳滋味的贴士有助读者减少“碰钉”。

**K** 餐厅基本资料包括地址、电话、营业时间、付款方式与及订台建议。

**L** 餐厅基本资料图片说明食物品质、环境及服务的全面评级，分为一至五星，以五星最高。

标注上菜效率推介的餐厅，代表上菜速度恰到好处；例如高级餐馆会按次序逐道菜奉上餐桌，而茶餐厅能在极短时间将菜式送到客人面前。

人均消费预算

\$ HK\$100以下

\$\$ HK\$101 ~ 250

\$\$\$ HK\$251 ~ 500

\$\$\$\$ HK\$501以上

# 广府菜篇

## 广府菜篇

华南物资丰裕，山珍海味无奇不有，广东人尤爱追求奇珍味道，几乎“背脊向天”的都可以拿来吃，古人以“吃在广东”将广东人为食的一面形象化，倒是货真价实。广东菜亦称为粤菜，由广州的广府菜、潮州菜及客家的东江菜等三大主流所构成，而香港位近广州，广府菜顺理成章成为市场主流。

本章介绍出众的粤菜馆，并推介各店的代表菜式。篇幅所限，笔者只能简言将粤菜馆典型化，让读者以最短时间选择“合味、合时、合地”的餐厅享用美食。



### 传统粤菜

传统味道保留得最好的，以陆羽、镛记、莲香楼等近百年历史老字号为代表，技术承传四代，处理炸、炆、扣技巧绰颖，其糯米酿炸子鸡、龙趸多士、咕嚕肉及鲜莲夜香花冬瓜盅等都属本地粤菜经典；而部分酒家附设烧味，供应正宗手叉烤“辘烧”乳猪，而吊烧金钱鸡、烧鸭脚包、烧桂花肠等都是罕见的怀旧菜。



### 当代粤菜

广府菜另一特色千变万化，厨师自古以来已善于吸纳异地文化，引用黑豚、和牛等外国食材，创出前所未有的新菜，本书推介的玉带梨香、蛋白炒海中虾、龙皇白玉卷等都是隽永不凡的得奖菜。这类酒店级的菜馆，处理海鲜亦为出众，亦有专业点心师傅制作精巧的粤式点心。



### 顺德菜

厨出凤城，很多粤菜馆亦引用顺德菜的烹调技巧，可说是广府菜重大支柱。菜式不走豪华风格，但厨师细心烹作及经验，将平常食材创制出寻常真味，无论是油炸的凤城虾多士、煎的豆角酿鲮鱼、蒸的顺德铜盘鸡，以及独有的煎焗鱼嘴，均为顺德菜代表。



① 冬瓜蒸蟹钳@桃花源小厨 (p.12-13)

② 焗酿蟹盖@名人坊高级粤菜 (p.16-17)

③ 蛋白炒海中虾@明阁 (p.74-75)

④ 古法金钱鸡@得龙大饭店 (p.82-83)

⑤ 百花脆皮乳猪件@新同乐 (p.60-61)

⑥ 煎酿豆角@名门私房菜 (p.48-49)

⑦ 龙皇白玉卷@海景轩 (p.68)

⑧ 金榜酱煮大虾@南海一号 (p.62-63)

⑨ 玉带梨香@欣图轩 (p.67)

⑩ 古法糯米鸡@陆羽茶室 (p.18-19)

⑪ 天下第一猪@天宝阁 (p.70)

⑫ 古法鸭脚包@莲香居 (p.14)

⑬ 太史烩五蛇羹@国金轩 (p.26)

⑭ 鸡油花雕蒸大红蟹@大班楼 (p.20-21)

⑮ 西焗千层虾@凤城酒家(旺角) (p.76-77)



# 桃花源小厨



米 ★ 12

传统粤菜

## 环境配套

父子两代经营，现由儿子 Maurice 主力打理，酷爱文化艺术的他对空间感要求甚高。简约的中式装潢，上层除了设有独立洗手间及大电视、能容纳36人的贵宾房外，更刻意腾出空间打造露天阳台，是宴客的首选。



## 烹调特色

贵在手工处理的无味精原味烹调料，比方其中水准最高的招牌菜冬瓜蒸蟹钳，能将新鲜大肉蟹钳保留完好无缺地去壳，做得来的本地粤菜仅此一家。由恒生年代带来的太史五蛇羹，其细腻的手撕蛇肉功夫，慕名而来者包括有白松露之父之称的名厨 Bombana。不吃名贵宴客菜，这里的家常小菜水准亦稳定，炒肚尖、咕嚕肉以至时令菜炆柚皮也是价廉物美的传统美食。

### 锦寻囊味

- 无论午市或晚市都经常爆满，假期前夕情况更为严重，建议周五、周六提早一星期以上预订。
- 午市供应烧味及点心，小菜如沙茶牛肉肠粉、鸡丝煎面是大众化美食。
- 季节限定的 off menu 菜式如红烧元蹄、粤式羊腩煲可致电查询，而手工菜网油明虾卷、玻璃虾球及冬瓜蒸蟹钳需早一天预订。

## 佳菜·逸趣

中上环一带有不少实力派粤菜，由黎先生主理的桃花源便是其中之一，在恒生银行会所餐厅掌舵多年，尝过他主理的无味精粤菜富豪不少；后来在苏杭街立店，未几又获澳门葡京酒店邀请开分店。由供应两席的小店到早年扩充成两层酒家，并请来新加坡利苑酒家行政总厨过档帮手，菜式较往日颖美精致。以独资小店连续四年获《“米其林”美食名店指南》推介为星级食府，足见实力。



### 太史五蛇羹

新鲜广西蛇肉由老字号蛇王林交来，以蛇骨及老鸡等材料足本熬制，加上细致的手拆蛇丝，是一年只供应约70日的秋冬限定美食。



### 冬瓜蒸蟹钳

贵在拆肉功夫，将尖爪、主体甚至连骨节末叶一一保留，璧玉无瑕的华丽卖相，鲜嫩蟹肉配上汤烩入味的冬瓜，鲜味隽永。


**凤梨咕嚕肉** 城厨

平民亦能负担得起的经典粤菜，鲜梅头瘦肉香脆不油，咕嚕汁味道甜而微酸，芡汁收得紧致，碟底不剩汁，水准稳定，是笔者心仪之选。


**冰镇鹅肉卷** 城厨 原创

新店原创菜式，菇丝、甘笋丝和肉丝独立烹调后，以腐皮包着作烟熏，恰到好处茶熏香气加上丰富口感，是人气美食推介。



## 饭局 菜单指南

以手工菜为主，冬瓜蒸蟹钳、七彩炒肚尖皆为其必吃招牌菜，而网油明虾卷和芋泥香酥鸭亦适合多人分享，分量为8~10人用。

### ——前菜——

冰镇鹅肉卷

### ——汤羹——

鲜蟹肉冬瓜盅(夏)

太史五蛇羹(冬)

### ——主菜——

冬瓜蒸蟹钳

网油明虾卷

芋泥香酥鸭

凤梨咕嚕肉

七彩炒肚尖

虾子炆柚皮

### ——主食——

鸡丝煎面

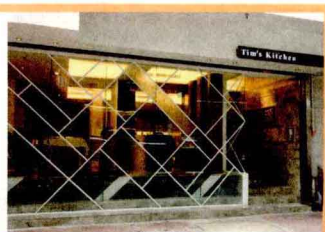
**网油明虾卷** 城厨 原创

相信是由网油腰肝卷演变出来的古法美食，街市当日购得的大虾以猪网油包裹，入口甘香而虾肉爽嫩，是下酒的佳菜。

### 🔍 桃花源小厨

地址 港岛上环文咸东街84-90号地下A铺及1楼 电话 2543 5919  
 时间 11:30~14:30、18:00~22:30 休息日 接受 信用卡/现金 预订 建议  
 菜式

滋味 ★★★★★ 预算(午)\$\$ (晚)\$\$\$\$ 环境 ★★★★★  
 服务 ★★★★★ 上菜效率 🍲



# Lin Heung Kui 莲香居



## 传统粤菜

### 环境配套

三层高而地下保留传统兼营礼饼的老酒家，酸枝台凳还有“永恒”的莲花茶杯，舒适度更胜旧店。



### 佳菜·逸趣

老字号酒家莲香楼的分店，总厨锦哥辈分较老店更高。笔者曾包层安排百多人饭局，手工菜焗鱼肠、八宝鸭保留20世纪传统口味，而自设焗炉制作的鸭脚包更是新店独有，以鸭肠包扎原只鸭脚炮制的鸭脚包，做法本地最正宗。老师傅处理功夫不偷工减料，焗鱼肠先蒸后焗，而时令鲜莲冬瓜盅以人工去芯鲜莲炖制，都是值得回味老香江味道。早餐一盅两件，还会见到传统“推车仔”的场面，茶市点心保留“抵食夹大件”风格，除人气马拉糕、莲蓉包外，旧日失传的星期美点窝包亦有供应，以大众化价钱吃到传统菜，是人气甚高的新晋酒家。

### 锦寻囊味

- 点心用车仔推出供应时间至14:30，部分人气点心如马拉糕和上汤鸡球窝包等，一般推出时间为09:30-10:15。
- 古法鸭脚包、金钱鸡和鲜莲冬瓜盅（夏天限定）等怀旧菜式限量供应，建议一天前预订。
- 陈年普洱茶水准极高，是“回本作”，读者记得多饮两杯。

12



### 古法鸭脚包

原只鸭掌酿入独立处理的火腩和凤肝，以鸭肠包扎再涂上麦芽糖烧焗，甘香浓郁，是供不应求的限定美食。



### 鲜莲冬瓜盅

罕见地以新鲜莲子配上夜香花，加上田鸡熬制的上汤制作冬瓜盅，醇而鲜甜的滋味是夏天必吃的消暑佳品。



### 上汤鸡球窝包

由鸡球大包改良而成，甜而软熟的面皮上加鸡球、冬菇，再加鲜甜上汤，独特风味本地只此一家。

### 莲香居

地址 港岛上环德辅道西46-50号2-3楼 电话 2156 9328 时间 09:00-23:00

优惠 无 信用卡/现金 预订 建议

滋味 ★★★ 预算(午)\$ (晚)\$ 环境 ★★★ 服务 ★★★





# Lung King Heen 龙景轩

米 ★★★ 12 高级粤菜

高级粤菜

## 环境配套

虽为酒店粤菜，笔者认为这里不但楼底极矮，饭市回音大、颇嘈杂，而器皿耗损刮花的问题多年如一，如此配套可说是“史无前例”的三星餐厅，幸而面对维港海景总算挽回了一点分数。



## 佳菜·逸趣

贵为《“米其林”美食名店指南》推介的三星粤菜，虽然常被外间批评“贵夹唔饱”物非所值，其实本已退休、后来获邀重出江湖的前欣图轩大厨陈恩德师傅，除善于制作怀旧菜，首本名菜继有龙带玉梨外，烹调海鲜和新派粤菜亦十分了得。比方以澳洲和牛牛肉配粤式酱汁烹调的红烧澳洲和牛牛肉充满着时尚新意。大厨对于甜、酸和辣处理到家，芥末甜辣骨和酸辣汤可见一斑。点心方面，西式焗点心如焗鲍鱼酥、枫叶奶皇酥是必吃美食；至于炒饭、面及素菜，这里从来都做不好，读者可看好自己的荷包。

### 锦寻囊味

- 贵为中环区的商务应酬“景点”，午市须预早一星期订台，而晚市一般情况是“拍乌蝇”，若非大时节或假期前夕，当日下午一般可订到台，建议预订偏厅位置，环境较宁静。
- 除单点外，亦设有适合2人用的厨师推介三星tasting menu (HK\$1280起/位)；酒类选择丰富，亦有驻场品酒师按客人口味作推介。



焗鲍鱼酥 人气

以新鲜鲍鱼焗至入味，味道较罐头鲍天然，亦避免碰到防腐剂问题，而酥皮焗得松化，充满牛油香，是推介人气美食。



龙带玉梨香 招牌 人气

上世纪宴客名菜，啤梨配上虾胶和带子炸后入口鲜嫩，这里口感比例做得好，而卖相颖美，笔者试过多次水准亦为稳定。



红烧澳洲和牛牛肉 饭饭

和牛牛肉是近年粤菜馆新晋食材，笔者很怕吃到炆至糜烂版本，厨师拿捏火候得宜，保留软柔质感之余，牛面肉脂肪令整体感觉更丰腴。

## Q 龙景轩

地 港岛中环金融街8号四季酒店4楼 电 3196 8880  
时 12:00~14:30、18:00~22:30 休 无 卡/现金  
图 建议 图 设

滋味 ★★★★★ 预算(午)\$\$\$ (晚)\$\$\$\$ 环境: ★★★★★  
服务 ★★★★★ 上菜效率 🍴







## 顺德菜

## 环境配套

铺址不起眼，位在中环九如坊的酒店楼上，地下连门牌亦没有，可说是隐世饭堂。位置不大，只能容纳四十多人，装潢非店的主要卖点，但气氛从容亲切，是和亲朋好友共膳分享美食的好地方。



## 佳菜·逸趣

主理人富哥曾任名人林伯欣的家厨，以巧手的顺德菜著称，其后自立门户开设“名人坊”，店如其名获城中名流支持，如前特首董建华、曾荫权，富商“小超”等亦为其常客；消费虽然直迫“龙景轩”，但每晚却客似云来，假日更需提早三星期订台，是极少数以独资经营，而连续四年获《“米其林”美食名店指南》二星（首年一星）推介的实力派富豪饭堂。

## 烹调特色

与大酒家不同，富哥善于处理功夫繁杂的顺德手功菜，坚持每天亲自到市场选购新鲜食材入饌，不少近乎失传的古老菜如大良蟹盒也可以在这里回味，而创新的燕窝酿鸡翅，集矜贵和惹味于一身，是老少咸宜的佳菜。芸芸菜式中最令人惊喜的是off menu的酿蟹盖，蟹盖内是百分百的鲜花蟹肉，足料而啖啖鲜味，是顶尖的推介。虽然为富豪饭店，但照顾平民而设的传统菜，如煎焗鱼嘴、招牌炒饭都是廉而美的心仪之选。



## 大良蟹盒

饭局 招牌 预订

经典的失传菜，对炸功极考究，以薄薄的“冰肉”包着鲜蟹肉炸，入口香而不腻，加上蟹肉的鲜味，是昔日宴席必备的名贵大菜。



## 焗酿蟹盖

饭局 预订

传统酿蟹盖以丰富的蟹肉鲜味著称，但碍于成本，坊间已混入大量忌廉充撑，唯富哥坚持酿入纯花蟹肉，试过便知何谓最好最正宗。



## 招牌炒饭

饭局 人气

几乎是每台客亦指定要吃的单尾菜式，材料不花巧，葱花、蛋花和鲜虾，全凭经验炒出干爽而软熟好效果，客人就算饱亦能吃精光的美食。