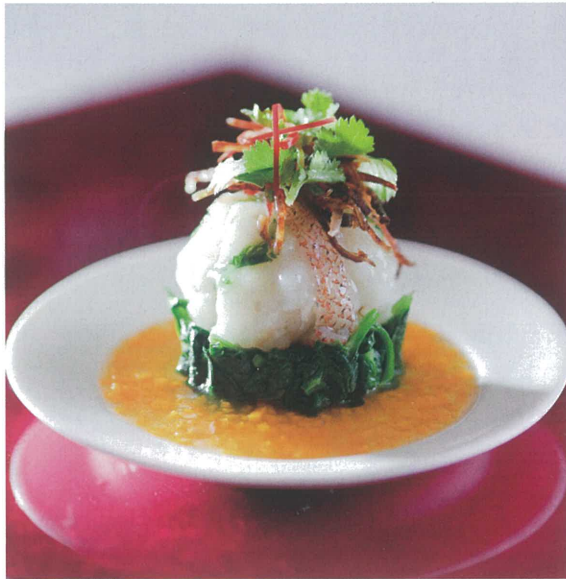
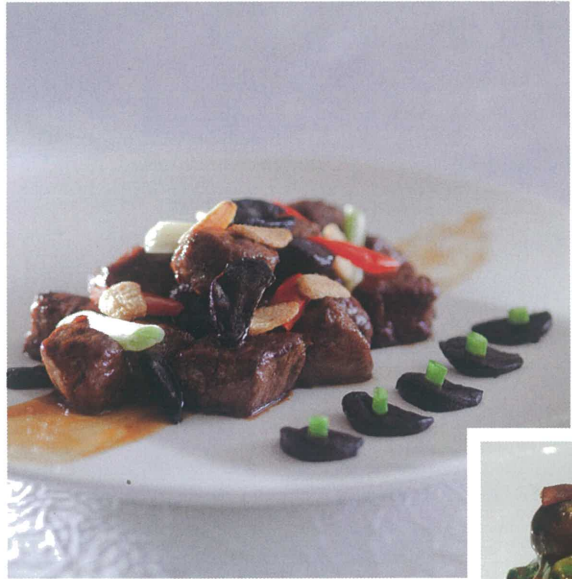


Hoi King

翡翠夜明珠以東星斑起肉切粒，再撈成魚肉明珠。(每位 HK\$268)



黑白蒜子煎安格斯牛肉 (HK\$268)



冬坡扣釀肉內藏以五花腩，馬碎，冬菇及火腿剝製的肉饊。



梁師傅特別為羊年賀歲創作出這款全新的健怡紫薯年糕“大展鴻圖糕”普通禮盒 \$198，豪華禮盒 \$268。

高級粵菜 美味有驚喜

要體驗香港飲食文化，無疑要到粵式菜館品嚐廣東菜。海景嘉福洲際酒店中菜廳海景軒供應廣東傳統及創新美饌，每一道菜式之準備過程，均表現傳統烹飪藝術精巧的造詣。海景軒以黑、金及酒紅色佈置為主，採用優質雲石及鏡面互相配搭，加上古典中式擺設及獨具型格的黑白照片，格調時尚高雅。海景嘉福洲際酒店的中菜行政總廚梁輝雄師傅，擁有超過 30 年入廚經驗，一直深受各方讚賞。

梁師傅早前小休半年遊歷人生後，再戰江湖，推出多款全新創作的「梁師傅星光再現」菜單。其中桃樹啫喱佛手卷是新菜單中最欣賞的素菜美饌，以佛手瓜刨片捲著大頭菜段，外軟內脆帶點鹹香，碟中央以紫薯，甘荀及桃樹膠襯托不但賣相靚美食材配搭也令人拍案叫絕。桃樹膠乃桃花樹的膠液，來自雲南一帶，如啫喱狀，有清肝火解熱毒之效，雖沒有特別味道，但為整道菜式加上驚喜。

翡翠夜明珠以東星斑起肉切粒，再撈成魚肉明珠，咬落有粒粒魚肉，有別於普通魚蛋的質感，蒸熟後加上臘肉絲，再拌以黃金南瓜汁，充份表現珠光寶氣之氛圍。冬坡扣釀肉賣相猶如一個碧玉翠盒的冬瓜，內藏以五花腩，馬碎，冬菇及火腿剝製的肉饊，簡約而精緻盡顯梁師父的心思。其他美食包括用黑豚肉製作的蜜汁叉燒，由於豚肉脂肪均衡地分佈在肉中，因此叉燒的肉質特別軟稔、肉味特濃！還有以奇異果子蒸肉、金勾銀絲迷你鮑魚、黑白蒜子煎安格斯牛肉、及豆腐皮茄子卷等，均表現出梁師傅堅持選用優質材料，配合其精湛廚藝所烹製之菜式。

海景軒

地址：香港九龍尖沙咀東部麼地道 70 號海景嘉福洲際酒店 B2 層

電話：(852) 2731 2883

營業時間：星期一至六

午市：上午 11 時 30 分至下午 2 時 30 分

晚市：晚上 6 時 30 分至 10 時 30 分

星期日及公眾假期

午市：上午 10 時 30 分至下午 2 時 30 分

晚市：晚上 6 時至 10 時 30 分



蜜汁黑豚叉燒 (HK\$248)



古典中式擺設及獨具型格的黑白照片，格調時尚高雅。



海景嘉福洲際酒店的中菜行政總廚梁輝雄師傅，擁有超過 30 年入廚經驗。

