

新聞稿

香港海景嘉福洲際酒店海景軒余照軍 與 深圳國際會展中心洲際酒店梁桂鴻 呈獻「粵川穎饌」



點擊[此](#)下載高像數圖片

中國香港特別行政區，2025年7月16日 —— 香港海景嘉福洲際酒店海景軒余照軍師傅與深圳國際會展中心洲際酒店梁桂鴻師傅將攜手呈獻「粵川穎饌」，粵菜的細膩，川菜的澎湃，交織在傳統和現代的畫布上，繪畫出古今並兼、雙菜系相融和的新穎美饌。

香港海景嘉福洲際酒店總經理莊俊文先生表示：「這次合作不僅是一次匠心獨運的美饌交流，更是為粵菜開拓創新未來的重要一步。軍師傅對粵菜的深厚造詣，結合梁師傅融匯川味的廣闊視野，讓傳統與現代交織出嶄新的味覺篇章。」

梁桂鴻師傅

作為深圳國際會展中心洲際酒店出品總監，也是彩豐樓餐廳的廚藝主理人及彩豐十味的創始人，梁師傅的粵菜功底深厚，擅長在傳統菜藝上注入新元素。為了精進技藝，他曾拜師中國松雲派川菜烹飪大師張元富，深入學習川菜的精髓。憑藉獨到的烹飪見解與精湛技藝，梁師傅帶領酒店團隊，在傳承粵菜烹飪精髓的同時，推陳出新，引領中式餐飲新方向。

余照軍師傅

人稱「軍師傅」的余照軍師傅是一位烹飪傳奇人物，擁有四十多年的豐富經驗。今年 2 月裝修後重開的海景軒，他以全新菜單演繹四合院風格，深得食客垂青。1979 年，他開始了自己的烹飪之旅。軍師傅曾遠赴巴黎，磨練他的技能，擴大其烹飪視野。他還跑到圭亞那工作，探索當地美食，學習新技術。1994 年返回香江，加入香港海景嘉福洲際酒店，繼續創作美饌，令世界各地的食客欣喜不已。他的技藝和奉獻精神為他贏得了無數獎項，包括分別於 2015 年和 2016 年榮獲香港旅遊發展局「美食之最大賞」金獎及銀獎。

四手聯乘「粵川穎饌」品味盛宴

這份四手聯乘品味菜單巧妙融合了粵式優雅與川菜韻味，呈現中菜的多層次風采。

前奏以清新爽口的冷盤揭開序幕，包括**紫蘇玉女瓜**及**桂花蜜脆鱸**，為經典粵式冷盤注入脆香新意。隨後登場的是鮮嫩的**客家風味手撕雞**，以及溫潤細膩的**酸蘿蔔湯過橋蚌仔**，帶來舒心與層次分明的口感平衡。

黃金蟹盒及**麻辣小籠包**展現了粵菜精緻風格與川味元素的和諧交融；而**海南黃椒醬蒸星斑球**則在粵式海鮮底蘊之上添上一抹熱帶鮮亮。

壓軸登場的是**烈焰竹炭和牛肋肉**，搭配竹炭，煙燻香氣與現代演繹交織成大膽戲劇化的主菜。**天府擔擔麵**延續此章節，將經典川味精緻呈現。

尾聲則由**茉莉花生酪**和**酥皮雪燕杏仁蛋撻**劃下圓滿句點，為整場餐飲體驗締造感官上最美好的收結。

這場「粵川穎饌」不僅展現兩位大師的技藝，更為粵菜注入嶄新靈感與活力，引領香港粵菜走向更寬廣、更具創意的發展道路。

推廣詳情：

日期： 2025 年 7 月 24 日至 9 月 30 日

時間： 午餐及晚餐供應

地點： B2 樓層，海景軒

價格： 提供單點菜式及四手聯乘菜單
四手聯乘菜單 - 每位港幣\$988 (兩位起)，酒店官網優惠價每位港幣\$888 (兩位起)

所有價格另加一服務費。

歡迎瀏覽[酒店官網](#)、[酒店官方網店](#)及追蹤社交平台 Facebook 及 Instagram 專頁@InterConGSHK。

有關海景軒

星光熠熠的中餐廳海景軒，以精緻、正宗的粵菜聞名。環境靈感源於中國傳統四合院設計，蘊含愛與和諧，為家庭聚會及商務宴請締造靜謐宜人的氛圍。

在中菜行政總廚余照軍的掌舵下，餐廳巧妙地延續了廣東菜的豐厚精髓，同時匯入當代穎智。通過珍視家族傳承的食譜，軍師傅採用新鮮、高品質食材，提升經典菜餚，創造出一道道傳統風味與現代詮釋兼融的精緻美饌。

地址 B2 樓層
電話 (852) 2731 2883
電郵 hoikingheen@icgrandstanford.com

有關海景嘉福洲際酒店

香港海景嘉福洲際酒店為國際五星級酒店，位置優越，坐擁維多利亞港醉人景致，環境高雅。酒店備有 572 間豪華設計的客房，當中包括 37 間套房，及多間具世界級水準的餐廳，包括提供別具一格意大利菜式的 The Mistral、現代美饌的海景咖啡廊、屢獲殊榮、以廣東美饌著稱的海景軒，和收藏了世界頂級威士忌的 Tiffany's 紐約吧。酒店的會議及宴會場地豪華瑰麗，備有先進科技，其中兩間以寧靜維港作伴的宴會空間為尊貴場合的理想選擇。酒店往來各區交通便捷，毗鄰世界著名的天星小輪，港鐵站近在咫尺，無論是商務或消閒旅遊，皆享非凡體驗。

媒體查詢

莫穎思
市場推廣及傳訊總監
T: (852) 2585 2645
E: wings.mok@icgrandstanford.com

###