

新闻稿

香港海景嘉福洲际酒店海景轩余照军师傅 与
西安唐华华邑酒店彩丰楼中餐厅行政总厨肖俊威师傅
呈献「珍珠姿彩·品味香江」



点击[此处](#)下载高像素图片

中国香港特别行政区，2025年11月5日——香港海景嘉福洲际酒店隆重呈献「珍珠姿彩·品味香江」，由酒店中菜行政总厨余照军师傅与西安唐华华邑酒店彩丰楼中餐厅行政总厨肖俊威师傅携手打造。肖主厨带领餐厅连续四年（2022-2025）荣获黑珍珠一钻餐厅殊荣，结合粤菜名师余师傅的传统技艺，展现匠心独运的四手联乘盛宴。每道菜品皆以严选食材为基础，融合当地文化与创新思维，倾注满腔热忱，只为呈现极致味觉体验。

香港海景嘉福洲际酒店总经理庄俊文先生表示：“这次合作超越美食的交流，是粤菜演进的重要里程碑。拥有粤菜深厚造诣的余师傅，与肖师傅融合多元地域风格的创新理念相互辉映，共同谱写一段崭新的美食篇章。这是一场传承与创新的交汇，带着使命，引领粤菜迈向崭新的未来。”

尚俊威师傅

作为西安唐华华邑酒店彩丰楼中餐厅的行政总厨及洲际酒店集团中国北区中餐总厨，尚师傅拥有 25 年深厚的烹饪经验，专注于粤菜的精髓与演绎。他是来自广东的客家人，对地方风味的掌握源于多年师承著名粤菜大师的悉心指导。他曾在国内多家星级酒店任职，包括西安赛瑞喜来登酒店、宁波威斯汀酒店及呼和浩特喜来登酒店等，并带领西安唐华华邑酒店彩丰楼中餐厅连续四年荣获黑珍珠一钻餐厅殊荣。

秉持对卓越的不懈追求，尚师傅不断拓展其料理版图，深入钻研川菜、湘菜与淮扬菜的传统精髓，坚持与当地文化及食材相结合的原则；他的料理哲学可由其言中窥见一斑：“待食如初恋，烹饪如约会。”这句话不仅展现了他对料理的热情，更体现了他对每一道菜所倾注的细腻与匠心。

余照军师傅

人称“军师傅”的余照军师傅现任香港海景嘉福洲际酒店行政总厨，是粤菜界的传奇人物。凭借逾四十年的烹饪经验，他以匠心独运的粤菜佳肴享誉盛名。

自 1994 年加入酒店以来，海景轩屡获殊荣，包括于 2015 及 2016 年荣获香港旅游发展局“美食之最大赏”银奖及金奖。随着餐厅于 2025 年 2 月完成翻新，他精心打造全新菜单，灵感源自传统四合院建筑风格，巧妙融合文化底蕴与现代烹饪艺术，展现粤菜的优雅与创新。

军师傅曾远赴法国巴黎及圭亚那大展技艺，拓展其国际视野，并将多元饮食文化融入其料理中。他对创新与传统的坚持，持续引领粤菜迈向更高境界。

「珍珠姿彩·品味香江」四手联乘菜单亮点

- **糟卤蟹肉冻**：鲜甜的蟹肉与蟹膏层层堆叠于趣味十足的蟹形啫喱中，搭配酸甜酱汁、姜丝及皮蛋，层次分明，入口时咸香、酸甜与酒糟香气交织出全新味觉体验。
- **顺德拆鱼羹**：以丝滑的活鲫鱼为汤底，加入木耳、茭白、胜瓜及车厘茄等时令食材，带来清新天然的甘甜与丰富口感，细致的柠檬叶末为整道鱼羹注入芳香尾韵。
- **脆皮糯米鸡**：鸡只经过烘烤、油炸、风干，再淋上热油至外皮酥脆，包裹着香气四溢的糯米馅料，内含叉烧、瑶柱、腊肠及冬菇等，口感层次丰富。
- **青柠香酥小牛肉**：精选和牛以八角、香茅及浓郁酱汁慢蒸入味，再高温油炸至金黄酥脆，外层香脆，内里嫩滑多汁，最后点缀开心果碎及红色指橙，增添清新柑橘香气。
- **鲜鱿鱼客家薯粉**：弹牙的鱿鱼与滑嫩的薯粉，充分吸收鸡汤、五花肉末及潮州酸菜的精华汤汁，撒上新鲜葱花与香菜，彰显客家风味。
- **红酒丸子酿炖鸡蛋**：糯米丸子浸泡于以发酵红米酒及姜汁黑糖熬制的糖浆中，酒香与甜韵交错，搭配细腻的溏心蛋，带来柔和圆润的收结。

推广详情：

日期：2025 年 11 月 12 日至 2026 年 1 月 19 日

时间：午餐及晚餐供应

地点：B2 楼层，海景轩

价格：提供单点菜式及四手联乘菜单

四手联乘菜单：每位港币\$928（两位起），酒店官网优惠价每位港币\$828（两位起）

所有价格另加一服务费。

欢迎浏览[酒店官网](#)、[酒店官方网店](#)及关注社交平台 [Facebook](#)、[Instagram](#) 专页@InterConGSHK，及小红书@香港海景嘉福洲际酒店。

关于海景轩

星光熠熠的中餐厅海景轩，以精致、正宗的粤菜闻名。环境灵感源于中国传统四合院设计，蕴含爱与和谐，为家庭聚会及商务宴请缔造静谧宜人的氛围。在中菜行政总厨余照军的掌舵下，餐厅巧妙地延续了广东菜的丰厚精髓，同时汇入当代颖智。通过珍视家族传承的食谱，军师傅采用新鲜、高品质食材，提升经典菜肴，创造出一道道传统风味与现代诠释兼融的精致美饌。

地址：B2 楼层

电话：(852) 2731 2883

电邮：hoikingheen@icgrandstanford.com

有关香港海景嘉福洲际酒店

香港海景嘉福洲际酒店为国际五星级酒店，位置优越，坐拥维多利亚港醉人景致，环境高雅。酒店备有 572 间豪华设计的客房，当中包括 37 间套房，及多间具世界级水准的餐厅，包括提供别具一格意大利菜式的 The Mistral、现代美饌的海景咖啡廊、屡获殊荣、以广东美饌著称的海景轩，和收藏了世界顶级威士忌的 Tiffany's 纽约吧。酒店的会议及宴会场地豪华瑰丽，备有先进科技，其中两间以宁静维港作伴的宴会空间为尊贵场合的理想选择。酒店往来各区交通便捷，毗邻世界著名的天星小轮，港铁站近在咫尺，无论是商务或消闲旅游，皆享非凡体验。

媒体查询

莫颖思

市场推广及传讯总监

电话：(852) 2585 2645

电邮：wings.mok@icgrandstanford.com

###