

text | Vera Gee photo | May  
edit | Winnie art | N



**麻辣四川皮蛋 \$105** 用原個連殼皮蛋製成，蛋黃甘香，蛋白位像果凍般爽。醬汁屬少辣，香而不太麻。



菜館以黃、灰色為主調，場內設活動間隔，可開成12個房間，方便一班人擁有私人空間。



**麻辣口水雞 \$220** / 例牌 新鮮清遠三黃雞明顯鮮味肉嫩，自家煉的紅油及花椒油，不算好麻辣，香而不噁喉。



**潮式蝦乾蟹肉炒米粉 \$280** 大獲好評之作，台灣新竹米粉條條分明乾爽。精挑泰國特級蝦乾，重蝦香，本地老字號蝦粉，米粉都掛上幽香。



**香煎蓮藕夾 \$220** 兩片蓮藕切得超薄，非常之爽脆。中間夾住上等胸肉混合了蝦膠及冬菇，甘香且具彈性，難得一點都不油膩。

**重慶雞煲蟹 \$680**

選用新鮮肉蟹及新鮮清遠三黃雞，肉蟹鮮甜，雞肉鮮味，一吃便知是新鮮貨。醬汁辣度輕手，香料味比正宗的溫和。



**黃耳金魚餃 \$80/3件**  
餡料由雲南野生黃耳、芹切粒斑肉、海蝦及磨出混成，鮮爽清新，做出金魚形狀好精細。

在灣仔福臨門廚房打滾了12年的主廚梁師傅，籌備開店前專誠前往順德、深圳等地取經。有見大部分港人怕油膩怕太辣，於是鑽研出啱港人口味的

有幾道手工精點都吃出真工夫，如「韭菜炸蟹盒」，炸雲吞皮薄如蟬翼，金黃香脆；新鮮拆肉紅蟹細嫩鮮甜。以兩片幼薄爽脆的蓮藕夾住冬菇蝦膠肉肉的「香煎蓮藕夾」，難得毫不油膩。最後不能不說最強的提味靈魂——雞湯底，用了多達10斤雞熬成3斤濃縮的純雞湯，用來浸煮「勝瓜百合雲耳」，令菜蔬吸飽了鮮甜。

**星** 級食府國福樓從灣仔遷往中環之後，舊舖經過3個月翻新，變身成年輕時尚副綫「享福」。餐牌菜式超過百款，福臨門部分招牌筵席大菜如吉品鮑、雞子戈渣、乳豬照有，點心、小菜就多了款式，更新增四川小菜。消費比福臨門平三成，食材一樣講求新鮮高質，手工依然精細。

川菜。「麻辣口水雞」雖不太麻，但食得出用新鮮雞，清遠三黃雞肉質具彈性，用超過廿多種香料水浸熟再冰鎮，令雞肉嫩滑。同樣用上新鮮雞及鮮肉蟹，再加入二荊條、子彈頭及燈籠椒等香料燜炒的「重慶雞煲蟹」，蟹肉鮮甜又吸盡辣香。水煮魚選取魚肉爽滑又魚味鮮甜的老虎斑，再用魚骨腩熬魚湯作湯底，更突出魚鮮。



43歲主廚梁國龍師傅，為福臨門旗下其中一位年輕的總廚。

# 福臨門 Young line 川菜 X 手工菜



**享福**。地址：灣仔軒尼詩道33號皇悅酒店1G2。電話：2861 2060。營業時間：11:30am-3pm, 6pm-11pm。收費：現金及信用卡，設加一。交通：港鐵灣仔站B1出口。泊車：上海實業大廈\$30/3。平均消費：午市\$300，晚市\$600。

**韭菜炸蟹盒 \$55 (午市點心)**

用雲吞皮包住新鮮拆的紅蟹肉、海蝦及韭菜，炸至外層金黃薄脆，蝦蟹肉餡鮮甜，韭菜仍保持翠綠鮮爽。

