



新聞稿

粵菜經典福臨門開設年輕時尚新店「享福」 讓您品嚐川粵珍味，同享如天之福

(香港·2018年8月2日)- 繼旗下的精品星級食府「國福樓」近月從灣仔搬往中環開業後，福臨門集團在灣仔皇悅酒店的國福樓舊址，開設年輕時尚新店「享福」，為大家帶來一級川粵珍味，同享如天之福。

經過三個月的重新裝潢，《享福》讓您於時尚簡約環境中享受廣東點心及名菜的同時，亦特別加入了一系列四川小菜。新店秉承福臨門對出品的嚴格要求，所用食材都是精心挑選。試業期內晚市均可享 85 折優惠。優惠期至 2018 年 8 月 31 日。

推介菜式包括:

麻辣口水雞 – 選用清遠三黃雞，用超過二十多種香料味水浸熟，包括陳年花雕、薑蔥、花椒甘草、香葉、草果、丁香、沙薑、桂皮等等，然後再冰鎮，令雞肉嫩滑。而關鍵就在師傅調校的秘製的口水汁，包括了自家製紅油及花椒油、再加入花生碎，芝麻，蔥花等，醬汁既有香辣亦帶麻辣，但又不嗆口，配上新鮮香滑的雞肉，是令人回味的冷盤。

松茸燉雙耳 – 上乘食材不需要太多花巧，只需上湯及清水，加入野生松茸、黃耳、榆耳清炖三十分鐘。松茸營養非常豐富，味純鮮香，配上淡淡桂花香味的黃耳，是一道清雅又滋補的湯水。



水煮老虎斑 – 選用肉質爽滑及魚味鮮甜的黃皮老虎斑，再用其骨腩熬制多個小時的魚湯作湯底。師傅為迎合大部分香港人口味，特意做得不大辣，亦不油膩，再加入青瓜，大豆芽，粉條於湯中，品嚐時充滿豐富味道及口感。

重慶雞煲蟹 – 三黃雞加上新鮮肉蟹，加入多種辣椒乾如二荊條、子彈頭及灯笼椒，與十多種香料調校的醬汁一同炆，再於鑊中一同炒香。蟹肉的鮮甜與雞肉的嫩滑互相融合，絕對是驚喜的新菜式。

雲腿大地田雞片– 燒雲腿只選用每隻金華火腿裡最優質的四兩肉，經過密封醃製後，再以麥芽糖，糖及蜜糖烹煮再浸泡數天，令雲腿完全吸收味道，直至上菜前再油炸。帶有獨特鹹香的燒雲腿，外層甘甜香脆，再配上鮮嫩的田雞片，是一道粵菜中的經典菜式。

其他招牌菜式包括蠔皇扣中東鮑，京葱爆遼參及竹影蟲草花等。

享福

地址： 香港灣仔軒尼詩道 33 號皇悅酒店 LG2

電話： 2861 2060

營業時間： 早上 11 時 30 分至下午 3 時、下午 6 時至晚 11 時

座位數目： 100 個，有 12 間可容納 4 – 40 位的 VIP 房間。

如欲索取高解像度照片，可於以下連結下載:

<https://www.dropbox.com/sh/hrsna7qgx3my26r/AABpQXUAX1bQ4ZTPaQIE-OAoa?dl=0>

傳媒如有查詢，請聯絡：



歐小玲 (Frances Au)

福臨門推廣副經理

電話：2528 0086 或 frances@fooklammoon-grp.com