



編輯 April

灣仔

富豪飯堂不一定要吃名貴菜式，這裡茶市點心同樣出色，韭菜蟹盒脆而不膩，炒米粉也做得乾爽挺身，足見功夫。

重慶雞蟹煲 \$680
指定用新鮮清遠三黃雞及大肉蟹，連同一荊條、子彈椒、燈籠椒及十多種香料先燜後炒，雞皮爽滑，肉質富彈性，肉蟹等香淡淡辣椒香，十分惹味。



雲腿大地炒田雞片 \$280
傳統手工菜，以金華火腿中最佳位置的四面肉，密封醃製後再用麥芽糖、蜜糖浸數天，有柯打才炸至外表金黃香脆。田雞肉早已細心起肉，嫩滑富彈性。

福臨門年輕副線
粗菜精做雞蟹煲

提起福臨門，很多人第一時間想起大劉，其實這家富豪飯堂，近年也十分進取，最近開了新副線，主打年輕人市場。裝修以灰色及黃色作主調，踢走傳統粵菜老餅形象。掌廚的梁國龍師傅同樣年輕，四十出頭，有二十多年掌廚經驗，是集團中最年輕的主廚，想法也貼合飲食潮流，新店就加入了不少近年十分流行的四川菜。大廚坦言口味已微調，沒有一般四川江湖菜的大麻大辣，反而多了一分細緻。例如口水雞，麻辣口水汁是自家製就不用多說了，雞肉同樣浸得嫩滑，而且通通起骨、每件切得工整平均，細微處足見名店功架。重慶雞蟹煲，用料絕不馬虎，必選新鮮三黃雞及大肉蟹製作，加入二荊條、子彈頭等四川辣椒乾，猛火大炒，把辣味直逼食材之中，吃起來有辣椒的刺激，同時也有食材的鮮味。由於定位不同，故菜式定價比福臨門平一至兩成，菜式的選擇也不只限於鮑參翅肚，也有不少懷舊及傳統菜式如陳皮話梅骨、雞子戈渣等，把富豪飯堂的門檻降低。

主廚梁國龍師傅，曾於東海、鑛記等當廚，十多年前開始於灣仔福臨門工作，炮製傳統粵菜功夫到家。



裝修設計年輕，另設12間廂房。



麻辣口水雞 \$220/例牌
以陳年花雕、薑蔥及十多款香料浸雞後再浸冰水，雞肉入口嫩滑，口水雞汁以自家提煉的紅油及花椒油調校，香而不噏。



麻辣皮蛋 \$140
用的是四川皮蛋，有流心效果，配合自家調製的醬汁，有陳醋的醇，也有辣椒油的香。



香煎蓮藕餅 \$220/例牌
蓮藕片中夾著胸肉及蝦膠再炸香，火候控制得好，藕餅入口爽脆而不油膩。



- 享福
- 地址：灣仔軒尼詩道33號皇悅酒店LG2
 - 營業時間：星期一至日 11:30am-3pm、6pm-11pm
 - 備註：試業期間晚市有85折。