

【新聞稿】

機場私房菜館「近水樓台」主廚領軍參加西九美酒佳餚展 招牌名菜「鮑汁遼參鵝掌飯」化身機艙餐膳 經濟、商務及頭等艙款式任君選擇

[2010年10月19日，香港訊] 位於二號客運大樓機場世貿中心七樓會所的「近水樓台」近年已成為城中熱唱的私房菜館之一。在「近水樓台」用膳不但可以飽覽360度無敵的國際機場壯麗景色，更重要是可以品嚐由資深名廚岑偉光師傅親自主理的地道中式私房菜。岑師傅本月底更會領軍參加28日至31日於西九龍長廊舉行的「香港美酒佳餚巡禮」，一眾入場享受美食的朋友可有口福了。

岑偉光師傅曾多次榮獲由香港旅遊發展局頒發『香港美食之最大賽』的獎項，而在本月初舉行的本年度大賽中，又再贏得「家禽組別 - 雞」的金獎及「海鮮組別」的銀獎；可見岑師傅作品絕對是信心的保證。

岑師傅入廚格言是：『用心烹調，讓顧客可以感受到食的幸福』，經他精心炮製的多款名菜令不少城中名人慕名而來，親身感受這份幸福的感覺。

岑師傅的其中一個招牌名菜「鮑汁遼參鵝掌飯」令人拍案叫絕，回味無窮。這款美食的靈魂在於岑師傅的秘製鮑汁，不但味濃鮮甜，而且口感尤其豐腴。它的秘訣原來在於「真材實料」四個字。整個鮑汁餚製過程中並無添加任何調味及上湯，全靠師傅選材配搭心思，指定用二十三隻三年老雞、南非鮑魚、土耳其花膠、雞腳、金華火腿、上等赤肉等鮮料八十斤，餚製一日一夜，才能得出最原汁原味。配上皮爽肉彈的鵝掌及吸收了鮑汁的關東刺參，味美可口，令人齒頰留香；這麼用心的菜式，非要累積相當功力才能做到這樣出色。

今次岑師傅於「香港美酒佳餚巡禮」會將這款「近水樓台」私房菜的招牌菜平民化，推三款機艙餐膳菜譜給大眾品嚐，並冠以機場特色的「客艙」為命名，菜式包括：

- (一) **經濟艙版**：秘製鮑汁 + 香煎荷包蛋 + XO 醬 飯
(秘製鮑汁配即場香煎荷包蛋及自家製蝦子 XO 醬精緻碟頭飯，賣相平民但別具風味。)
- (二) **商務艙版**：秘製鮑汁 + 關東遼參 + 生菜 飯
(秘製鮑汁配爽口關東遼參碟頭飯，一看已經令人垂涎欲滴。)
- (三) **頭等艙版**：秘製鮑汁 + 一口南非鮑魚 + 關東遼參 + 生菜 飯
(秘製鮑汁配一口南非溏心鮑魚簡直無可匹敵。)

至於售價也只是 HK\$38 元（經濟艙版）；HK\$98 元（商務艙版）及 HK\$138 元（頭等艙）。如選購各試食菜譜時只需再加 HK\$12 元（原價 HK\$28）便可享有岑師傅另一得意之作「龍皇蛋白杏仁茶」作為飯後甜品的話，真是賞心又滿足。屆時更會夥同其他酒商配搭精選餐酒，品嚐美饌甜品之餘還可試盡各地名莊美酒，更加相德益彰。

發稿：環亞機場服務管理有限公司

傳媒查詢：俊念傳訊顧問有限公司

鄧慧芯(Heidi)

電話：(852) 2804-2388 / 9754-1356

傳真：(852) 2804-2390

電郵：heidi@vis-pr.com