

· 懷舊港式味道 ·

CLASSIC TASTE OF HONG KONG

半自助餐 SEMI BUFFET

加碼飯(叉燒飯) \$228
Char Siu Rice with
Extra Meat

細蓉雲吞麵 \$198
Small Wonton Noodles

諾曼第豬扒 \$228
Pork Chop Normandy

俄國雞絲飯 \$198
Chicken Stroganoff
with Rice

俄國牛柳絲飯 \$198
Beef Stroganoff
with Rice

包括沙律吧、意大利前菜、餐湯、麵包、一款主菜及咖啡或茶
Featuring Salad Bar, Antipastos, Soup, Bread, choice of one Main Course and Coffee or Tea

• 所有價目另收加一服務費 • 圖片只供參考 • All prices are subject to 10% service charge • Photos for reference only

每位奉送精選
甜品乙份

A FREE Dessert of the
Day for each patron



加碼飯(叉燒飯) Char Siu Rice with Extra Meat

上世紀六七十年代，香港經濟起飛，碼頭工人、建築工友、工廠工人，每天都要付出巨大的體力。午飯時間，走進喧鬧的茶餐廳或燒臘檔，一句中氣十足的：「師傅，整碟叉燒飯，加碼！」

「加碼」代表著分量加倍、能量加倍。師傅一刀切下去，肥瘦相間的叉燒鋪滿整個大碟，表面刷上亮晶晶的麥芽糖蜜汁，邊緣帶點微微的焦香（燒邊）。最後，淋上一大勺帶著豬油香的豉油。

這不單單是一頓飽腹的飯，更是拼搏好幾小時後應得的犒賞。時至今日，它成了大家口中「男人的浪漫」——大口吃肉、大口吃飯，簡單、直接，卻充滿力量。

細蓉雲吞麵 Small Wonton Noodles

在物資匱乏的舊香港，雲吞麵並不是用來吃飽的大碗麵，而是一種給富家子弟、文人墨客享用的「下午茶」或消夜。當時，人們依據分量將麵分為「大蓉」、「中蓉」和「細蓉」。

為什麼叫「蓉」？據說「蓉」字源於「芙蓉」。古人形容麵條在湯中散開、金黃剔透的樣子，宛如芙蓉出水；另一說則是廣東話中「蓉」與「擁」諧音，形容麵與雲吞擁抱在一起。

一碗正宗的細蓉，講究的是「九錢麵、四粒雲吞、一勺大地魚高湯」。師傅擺放的順序更是不能錯：湯匙墊底，接著放雲吞，最後才把銀絲細麵鋪在最上面。這樣做是為了不讓麵條過早泡爛，保持那股爽脆的「鹼水勁道」。掀開碗，熱氣騰騰，先喝一口鮮甜的大地魚湯，再咬一口皮薄餡靚的散尾雲吞，這就是老香港對精緻生活的執著。



諾曼第豬扒 Pork Chop Normandy

二十世紀初，西餐廳在香港是高檔場所，普通人消費不起。於是，聰明的本地廚師將西式烹飪與廣東人的口味融合，創造了獨一無二的豉油西餐。「諾曼第豬扒」便是當中的佼佼者。

法國北部的諾曼第（Normandy）以盛產蘋果和蘋果酒聞名，正宗的法式做法會用蘋果、奶油和白蘭地來熬製醬汁。當這道菜傳到香港的茶餐廳和西餐館時，廚師們發揮了創意：他們保留了蘋果的酸甜，但加入了本地人更習慣的洋蔥、高湯，有時甚至帶點茄汁的影子，將豬扒煎得外脆內嫩，再淋上酸甜濃郁的醬汁。

對於老一輩香港人來說，鉅著這塊「諾曼第豬扒」，喝著羅宋湯，就是當年最時髦、最體面的「高級約會」回憶。

俄國牛柳絲飯 / 俄國雞絲飯

Beef Stroganoff with Rice / Chicken Stroganoff with Rice

「俄國牛柳絲（Beef Stroganoff）」原本是19世紀俄羅斯沙皇時期，一位伯爵家廚發明的宮廷菜，特色是用牛肉加入酸奶油（Sour Cream）和芥末熬煮。十月革命後，大量俄羅斯貴族流亡到中國上海，也把這道菜帶到了上海。隨著時間推移，到了1940、50年代，許多上海的廚師和移民再度南下香港，落戶深水埗、尖沙咀一帶，開設了「海派西餐廳」。

在香港，廚師們發現本地人不太習慣濃重的酸奶油味，於是進行了在地化改良：他們改用番茄膏、鮮奶油、洋蔥、蘑菇以及少許「嚙汁」（Worcestershire Sauce），調配出帶有微酸、微甜、奶香濃郁的醬汁，再勾芡淋在白飯上。

從聖彼得堡的宮廷，到老上海的霞飛路，再到香港茶餐廳的碟頭飯。這盤俄國牛柳絲飯，吃下的不僅是美味，更是大時代下流轉與融合的歷史。

而「俄國雞絲飯」由經典「俄國牛柳絲飯」衍生而來的改良版，也是一道深受港式西餐廳歡迎的經典招牌菜。

