

MIRAMAR GROUP

美麗華集團

新聞稿

即時發佈

2011年9月22日

國金軒·雲陽閣·翠亨邨 2011 美食之最大賞得獎餐廳

美麗華集團旗下的中菜食府國金軒、雲陽閣及翠亨邨一向用心製作優質美饌，深得各界推崇，而且屢獲殊榮。今年，各食府在香港旅遊發展局主辦的「美食之最大賞」比賽中成績彪炳，獲得多個獎項。其中，國金軒（中環）以一道極具創意的「子母藍精靈」榮獲「2011 美食之最大賞」點心組別至高榮譽金獎，而國金軒（尖沙咀）則以一道「東方夜明珠」榮獲「2011 美食之最大賞」羹組別至高榮譽金獎。

「美食之最大賞」是香港餐飲界的殿堂級賽事，今年已踏入第十年，賽事設有多個比賽組別，以突顯中華料理千變萬化的烹調方法和獨特風味。「2011 美食之最大賞」設有「點心」、「飯」、「羹」及「蔬菜」四項比賽組別，每個組別均選出十家餐廳進入決賽，角逐「至高榮譽金獎」、「金獎」及「銀獎」的獎項。今年，國金軒入選了「點心」及「羹」兩個組別的決賽，而雲陽閣及翠亨邨則分別入選「羹」及「蔬菜」組別。

大會評審按菜式的味道、外觀、廚師的烹飪技巧及創意等多方面作出評分，國金軒（中環）以一道極具創意的「子母藍精靈」榮獲「2011 美食之最大賞」點心組別的至高榮譽金獎。「子母藍精靈」（HK\$60）包含三款點心，分別為芥末子母蝦餃、三式咸水角及藍莓紫米軟糰。**芥末子母蝦餃**（每位 HK\$20）造型精緻，盛滿芥末的迷你蝦餃配以鮮味十足的傳統蝦餃，味道配合得天衣無縫；**三式咸水角**賣相獨特，大廚將三款不同口味的咸水角包括鵝肝、牛肝菌及原味穿成一串，外表及內涵同樣吸引；**藍莓紫米軟糰**以藍莓醬混入紫米，製成帶有淡淡紫色的軟糰，軟糯香甜。國金軒於午市推出「美食之最大賞宴」（每位 HK\$298／兩位起），除三款得獎點心外，套餐更備有多款精緻菜式包括**柚子汁燒鱈魚**、**蒜片安格斯牛柳粒**及**瑤柱大根五穀炒飯**等，讓你可盡情品嚐各款佳餚。

國金軒（尖沙咀）以一道「**東方夜明珠**」（每位 HK\$138）榮獲「2011 美食之最大賞」羹組別至高榮譽金獎。「東方夜明珠」賣相精緻，以墨魚膠及蝦膠混合黑松露製成的外皮包着雜菌及蟹肉，伴以南瓜湯羹，再放上黑魚子及金箔作點綴，猶如一顆東方明珠約現於黃金色的海上；明珠外皮煙韌彈牙，餡料鮮甜，南瓜湯清甜甘香，賣相與味道同樣吸引。

著名四川食府雲陽閣以特色美饌「**蟹肉酸辣湯**」奪得「2011 美食之最大賞」羹組別的銀獎。「蟹肉酸辣湯」（HK\$50／每位）以原隻肉蟹拆肉，配以海參絲、筍絲、木耳絲、豆腐絲等多款食材，煮成鮮香惹味的酸湯，川菜的辛味與蟹肉的鮮甜互相輝映，讓人一試愛上。雲陽閣現推出「**得獎名菜風味套餐**」（每位 HK\$320），除今年的得獎菜式外，更有榮獲「2009 美食之最大賞」點心組別至高榮譽金獎的**蝦汁小籠包**，以及多款招牌菜式如**豆酥桂魚**及**乾燒大明蝦年糕**等，款款精緻

MIRAMAR GROUP

美麗華集團

味美。

歷史悠久的粵菜食府翠亨邨以一道精緻菜式「金湯脆玉環」奪得「2011 美食之最大賞」蔬菜組別的銀獎。「金湯脆玉環」(HK\$80/四位用)將釀有白露筍的竹笙伴以香濃南瓜湯，爽口清新的白露筍及竹笙跟香甜的南瓜湯配成絕配，一鮮一香，清甜味美。翠亨邨現推出「美食之最大賞套餐」(HK\$1630/四位用)，除得獎名菜外，套餐更備有多款精緻菜式包括**龍蝦湯海鮮豆腐羹**、**鵝肝窩貼大明蝦**、**杜小月櫻花蝦炒飯**等，滋味滿分。

關於國金軒

位於香港心臟地帶中環的國金軒於2005年開業，坐享維多利亞海港的優美景致。2009年，國金軒於尖沙咀開設分店，並於2011年在北京開設首間內地分店。國金軒環境舒適優越，菜餚精挑細選，服務細緻殷勤，全力為食客提供至臻完美的用餐體驗。國金軒多位名廚均為飲食界翹楚，充份體現出類拔萃的廚藝，烹調的菜餚以傳統原味為原則，賣相獨特創新，由烹調方式以致賣相均力求完美。國金軒品牌深受各界推崇，於2011年榮獲《香港澳門米芝蓮指南》二星殊榮、「2011 美食之最大賞」點心組別至高榮譽金獎，以及「香港企業領袖品牌2011」的「卓越商務宴會品牌」大獎。

關於雲陽閣

開業逾十五年的雲陽閣室內環境舒適高雅，設計著重空間感，並以充分代表川菜的紅色作裝飾點綴。作為城中著名四川食府之一，雲陽閣細緻的烹調技巧，講究的川式食材，以及舒適時尚的用餐環境，為四川食府締造不一樣的空間，而且更獲得多個獎項，包括榮獲「2011 美食之最大賞」羹組別銀獎，以及入選為2009及2010年《香港澳門米芝蓮指南》「必比登評審團推介榜」餐廳之一，成績斐然。

關於翠亨邨

擁有逾三十年歷史的翠亨邨，一直以來都以精緻粵菜及地道口味而聞名，多年來為饗客帶來傳統風味，盡顯粵菜精髓。換上嶄新裝潢的翠亨邨設計格調高雅，融合時尚與傳統，精緻現代的天花裝飾配合翠鳥剪影的餐具及牆飾，演繹新世代的優雅風範。翠亨邨大廚以靈巧的廚藝，讓新鮮的時令食材化身為一道道精緻佳餚，配以香矜貴茗茶還是各國佳釀都同樣相得益彰。翠亨邨榮獲「2011 美食之最大賞」蔬菜組別銀獎及「2010 美食之最大賞」海鮮一魚、蝦、蟹組別金獎。

— 完 —

國金軒
香港中環國際金融中心商場三樓 3101 店
九龍尖沙咀彌敦道 118 號 The Mira Hong Kong

電話: 2393 3933
電話: 2315 5222

翠亨邨
香港中環皇后大道中 16-18 號新世界大廈 2 樓
九龍尖沙咀彌敦道 132 號美麗華商場 5 樓

電話: 2524 2012
電話: 2376 2882

雲陽閣
九龍尖沙咀彌敦道 132 號美麗華商場 4 樓

電話: 2375 0800

MIRAMAR GROUP

美麗華集團

如有垂詢，請聯絡：

美麗華集團市務及傳訊部

郭可－傳訊經理

伍楚穎－助理傳訊經理

陳珮琦－傳訊主任

傳真：2316 7320

電話：2315 5587

電話：2315-5471

電話：2315-5392

電郵：connie.kwok@miramar-group.com

電郵：adela.ng@miramar-group.com

電郵：becky.chan@miramar-group.com