

「近水樓台」新派健康粵菜美饌之家 新菜式、新裝飾 登陸鯉景灣蘇豪東

粵菜自身已極具特色，如今位於全城飲食新熱點鯉景灣蘇豪東的「近水樓台」把其作出新派的演繹，令粵菜更加千變萬化；新的菜式、新的裝飾，為喜愛品嚐廣東粵菜的您提供另一新選擇。

醉人海濱景致

「近水樓台」中西融合的裝潢，細目膩講究的佈置，擁有偌大落地大玻璃，讓食客飽覽醉人海濱景致，讓您在無盡舒適的環境中用膳，再配以創新健康粵式佳餚美饌，實是一大享受。而這樣的幽雅寬敞環境，亦是私人聚會或擺脫喜宴的理想地點。

健康新派 Fusion 佳餚美饌

「近水樓台」提供多款健康小菜及精選點心，定能令每位食客大快朵頤。食得健康加上創新賣相已是缺一不可的飲食原素，具備以上兩項條件的佳餚「素池艷影」及「燒汁雞軟骨」必定能令你回味無窮。「素池艷影」以新鮮南瓜為碟，南瓜內盛著滿滿的健康素菜；「燒汁雞軟骨」以日式醬汁混合湖南烹調技巧，再以皮薄香脆的春卷為棧，不單味道鮮美，賣相已經能引起食客的食慾。

而點心方面，則可品嚐「金瓜鮮豬肋骨」摒棄一貫採用急凍排骨而選料於新鮮豬肋骨；「玉液藏龍珠」自家秘製蝦丸內包含著精華上湯及「雞茸雲南野菌餃」屬自家新創的健康點心，相信必定能滿足對食有要求的你。提及自家創作就不得不介紹「近水樓台」巧手小炒「琥珀高原一口牛」- 入口即溶的牛肉是由美國進口，配以湖南風味及「湖南烤骨」- 以傳統精巧烹調方法，配以新派醬汁，務必每食客食指大動。

「近水樓台」之總廚勝哥具有逾三十年的飲食業經驗，他曾於香港文華酒店中菜廳擔任主廚及在多間知名酒家任職行政總廚。勝哥表示「近水樓台」的菜式不單止用料上乘，而且每款小菜皆顯出特別創意和心思，對品味佳餚素有要求的您，一定不能錯過曾過「近水樓台」這一處可以體驗非凡滋味的全新粵菜天地。

「近水樓台」查詢電話: 3101 1091 地址:西灣河鯉景灣太康街 45 號 GB14B-16 號舖

鯉景灣蘇豪東簡介

臨海而建的港島東時尚品味飲食消閒熱點蘇豪東，是由業主嘉華地產多年來積極且花心思的規劃與發展，由市場定位、宣傳策劃，以至活動推廣等均盡心盡力做到最好，並建立了別樹一幟的鮮明形象，令眾多美食愛好者一想到找地方與三五知己消閒暢聚，就必然馬上想起蘇豪東。現在蘇豪東共有二十多間餐廳，包括有:Asagao、Beira Dos Namorados、Beira Rio、Café Dido、Fresh & Fresh Coffee House、Jack's Terrazz Ristorante、Marmalade、Price Café & Bakery、Time Cafe、Villa Bianca、吹水站、吹水館、東堤、囍粵小廚、屋裡廂、中意仿、近水樓台、味自慢、魚日本料理、春夏秋冬、鯉景軒及六甲鈦板舍。有關更多蘇豪東的資訊可登入 www.sohoeast.com.hk，網站將會以更快更新的速度為美食愛好者提供第一手飲食情報、蘇豪東推廣活動詳情及一浪接一浪的顧客優惠。

此稿由嘉華地產發出。記者查詢：歡迎聯絡

嘉華地產市場部 蘇小姐 電話: 2880 8207

傳真: 2516 9209

Email: ricos@kwah.com