

新聞稿  
即時發佈

2008年1月8日

## 傳統健康新食法 - 本地正宗避風塘海鮮粵菜 「囍粵小廚」讓粵菜走在飲食潮流最前端

要品嚐正宗地道避風塘海鮮粵菜，不用涉足避風塘，在港島東飲食熱點鯉景灣蘇豪東已可一嘗此等佳餚。蘇豪東之粵菜食店「囍粵小廚」，專營避風塘海鮮菜式，其廣東特色小炒，嚴選用料，以心製作，務求以新元素注入傳統避風塘美食，打造健康粵菜新路線。

### 健康地道避風塘粵菜

「囍粵小廚」主打避風塘鑊氣小炒，以新鮮生猛海鮮及傳統港式風格廚藝技術，吸引無數食客慕名而來。餐廳大廚駱師傅用心烹調各款精美菜式，香口味濃但絕不油膩，以新派健康的形象面世，務求讓客人吃出食物的原味，證明餐廳絕對百分百為食客的健康設想。當中的招牌菜「椒鹽炸豆腐」- 外表金黃皮酥脆，內裏鮮美咬勁十足，令人垂涎三尺；而「金蛋黃煎中蝦」及「葱油走地雞」，針對港式口味，鑊氣十足，口感一流，最難得是乾身少油，讓你無後顧之憂地大快朵頤。「囍粵小廚」的皇牌菜式 - 「避風塘炒辣蟹」更是招牌中的招牌，澳洲新鮮進口的大肉蟹，肉質嫩滑而多汁；端來香氣撲鼻，入口香辣惹味，實乃「囍粵小廚」必食之選。

### 糅合各地粵菜廚藝技法

「囍粵小廚」之總廚駱師傅具有逾三十年的飲食業經驗，曾任職多間本地著名食店，包括天天漁港、富臨門及香滿樓等，足跡遍及中國大陸、日本、韓國及東南亞等地五星級酒店。駱師傅結合世界各地入廚經驗，為你帶來精美的海鮮菜式和巧手粵菜。光臨「囍粵小廚」，以大眾化價錢體驗酒店級大廚的手藝，品嚐至尊級的避風塘風味。

「囍粵小廚」 查詢電話: 3101 1580 地址: 西灣河鯉景灣太康街 55 號 GA10B-12A 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、鯉景軒及六甲鉄板舍。有關更多蘇豪東的資訊可登入 [www.sohoeast.com.hk](http://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