

藝術源於生活 美食樂在分享 「梓桐堂」品嚐藝術中的私房菜

擁由濃厚藝術風格的「梓桐堂」*是由多年繪畫及陶藝經驗的李梓良及其太太莊蕙聞共同創辦，堅守「藝術與私房菜和諧共融」的意念，自今已開業有十三年多。堂主認為未來私房菜的無限發展空間及香港人對優閒飲食文化的要求，他們決定將「梓桐堂」地面化，由舊址灣仔樓上舖轉移到臨近海旁、環境悠閒的鯉景灣·蘇豪東。除了可以為食客提供一個更舒適的進餐氣氛外，悠閒的環境更有助啟發藝術的創作靈感。

藝術中的私房菜

現址鯉景灣·蘇豪東面積約三千尺，面對幽綠花園，環境素靜，集畫廊、陶藝繪畫教室及美食空間於一體。日間提供專業陶藝、繪畫課程及展覽，晚間更是私房菜的會所。室內環境充滿藝術氣氛，大部份食用器皿均是由堂主李梓良親手製成，增添美食的視覺享受。

融合生活的陶藝繪畫廊

在獨立的工藝間，由擁有二十多年教授陶藝及繪畫經驗的堂主李梓良傳授技巧，創作出個人獨特的作品。這樣日間的藝術創作仿，你可以選擇陶藝班，捏塑陶土，燒成自製作品，體會實用與藝術的關係；你又可選擇報讀繪畫班(素描/水彩/油畫)，畫出生活中的藝術。另外，堂主開辦的「兒童陶藝繪畫班」希望小朋友由小就能體驗創作的自由樂趣。

用心製作的上海、順德私房菜

李梓良雙親對飲食、廚藝研究數十多年並獲不少烹飪獎項的她倆會親力下廚、研製的自家上海菜、獨特的田園素菜和家鄉順德菜，均是她用心譜製而成的菜餚。現在由李梓良太太的親姊-莊慧儀主理，秉承其傳統又新穎的個人風範。當中的八式頭盤：醉雞、薰魚、芹菜蝦干、香椿豆腐、酸甜小黃瓜、素鵝及糖醋茄子不單味道清新開胃，賣相更精巧細膩，足已引起食客的食慾。而主菜方面就不可不試「紅燒元蹄」及「松子海斑魚」，必定能令你回味無窮。「紅燒元蹄」-用八小時慢火燉製而成，肉質滑嫩，入口即溶；「松子海斑魚」-外表金黃皮酥脆，內裏鮮美咬勁十足的魚肉，再配以香口松子的甜酸汁，令人垂涎三尺，最難得是乾身少油，讓你無後顧之憂地大快朵頤。另外「鮮拆蟹肉炒鮮奶」及「節瓜髮菜卷」亦分別是「梓桐堂」的巧手招牌菜，兩者都極具順德菜的家鄉風味。

堂主-李梓良簡介

1983年畢業於美國加州工藝學院，獲學士學位。1984年返港設陶藝畫室，教授陶藝及繪畫至今，曾任教香港藝術中心、香港中文大學兼任陶藝講師及香港大學專業進修學院、香港教育學院陶藝文憑課程統籌及導師，致力推廣香港文化藝術。作品收藏於香港藝術館、香港文化博物館及北京歷史博物館。

要品嚐藝術中的美食，就一定不能錯過「梓桐堂」這一處可以體驗非凡滋味的上海、順德私房菜。

「梓桐堂」查詢電話：2527 3448/ 2525 6077 傳真：25256177 網址：www.gitone.hk
地址：香港西灣河太康街 45-47 號鯉景灣 B 座 GB27-28 號舖 電郵：info@gitone.hk

*梓桐為兩種巧制古琴的珍貴木材，堂主熱愛古琴，遂得此名。

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。嘉華協力推動本地藝術發展，自2008年初夏設立「蘇豪東藝術畫廊」，向大眾提供一個欣賞藝術作品和享受生活的理想平台。現在蘇豪東共有二十多間餐廳，包括有：Asagio、Beira Dos Namorados、Rio、Beira Rio、Jack's Terrazza Ristorante、Marmalade、Prince Café & Bakery、Villa Bianca、遊心、吹水站、吹水館、東堤、蠔粵小廚、屋裡廂、中意仿、近水樓台、味自慢、魚日本料理、遊心、鯉景軒、梓桐堂及六甲鉄板舍。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