美麗小廚
LAI'S KITCHEN

香港灣仔譚臣道105-111號豪富商業大廈 一樓
1/F Harvard Commercial Building,
105-111 Thomson Rd, Wan Chai, HK
+852 68031818

營業時間 Business hours 12:00-16:00 | 17:00-01:30

對酒當歌，人生幾何！

Let us drink and sing while we may,
and savour how brief and beautiful life is.

紅酒 | Red

Domaine Ferrandiere Cabernet Sauvignon 200
弗朗第埃爾 赤霞珠 紅葡萄酒

【一句話推薦】
南法陽光赤霞珠！果味奔放，單寧如絲。
Sun-drenched Cabernet from Southern France
- bold fruit & silky tannins!

【必飲重點】
100% 赤霞珠 · 法南風情 · 豐郁果香。
100% Cabernet Sauvignon · Southern French Style · Rich & Bold

【風味筆記】
濃郁李子和黑莓香氣，交織藍莓風味，口感豐厚，單寧細膩。
Intense aromas of plum, blackcurrant & blackberry,
with a dense, rich palate and refined tannins.

【適配場合】
配柱侯崩沙腩、蜜椒牛柳粒，完美駕馭濃味菜式！
Perfect with braised beef brisket & pepper beef cubes
- stands up to robust flavours!

John Duval Plexus GSM 350
約翰杜佛 GSM

【一句話推薦】
澳洲名匠之作，果香豐盈，順口易飲。
A masterpiece from an Aussie legend
- bursting with fruit, smooth & easy to drink.

【必飲重點】
混釀三傑 · 70年老樹 · 順滑不澀。
GSM Blend · 70-Year-Old Vines · Silky & Smooth.

【風味筆記】
草莓、櫻桃、梅子香，伴隨一絲優雅香料氣息。
Aroma of strawberry, cherry & plum,
with a touch of elegant spice.

【適配場合】
配煲仔飯、小炒，不搶戲卻很夠味。
Perfect with claypot rice & wok-tossed dishes
- flavorful but not overpowering.

Fanny Sabre Bourgogne Rouge 380
凡妮酒莊

【一句話推薦】
布根地優雅風範！黑色果香交織煙草氣息。
Elegant Burgundy style!
Black fruits intertwined with tobacco notes.

【必飲重點】
黑皮諾釀造 · 口感柔順 · 優雅平衡。
100% Pinot Noir · Smooth & Flexible · Elegant Balance

【風味筆記】
黑色水果香氣伴隨煙草與甜香料風味，口感清新柔順。
Aromatic nose of black fruits, tobacco
and sweet spices, with fresh & flexible palate.

【適配場合】
配黃金薑蓉雞、山楂欖角骨，完美襯托港式風味。
Perfect with golden ginger chicken & hawthorn spareribs
- complements HK flavours.

自來酒水 (750ml 以下) 每支收費100
Corkage HK$100 per bottle (under 750ml)

白酒 | White

Domaine Ferrandiere Sauvignon Blanc 200
弗朗第埃爾 長相思 白葡萄酒

【一句話推薦】
清新爽口！充滿柑橘與熱帶果香。
Crisp & Refreshing! Bursting with citrus & tropical notes.

【必飲重點】
100% 長相思 · 法國南部 · 即開即飲
100% Sauvignon Blanc · South of France · Ready to Drink.

【風味筆記】
青檸、西柚香氣，伴隨清爽的礦物氣息。
Aroma of lime & grapefruit, with refreshing mineral notes.

【適配場合】
配黃金脆魚皮、椒鹽鮮魷，清新解膩。
Perfect with crispy fish skin & salt & pepper squid.
- cleanses the palate.

John Duval Plexus MRV 280
約翰杜佛 MRV

【一句話推薦】
澳洲傳奇釀酒師之作，三種白葡萄的圓融交響。
A masterpiece by a legendary winemaker
- a harmonious blend of three white grapes.

【必飲重點】
巴羅薩谷 · 隆河風格 · 果香飽滿。
Barossa Valley · Rhône-Style · Rich Fruit

【風味筆記】
香氣：黃梨、白色花香。
口感：層次豐富的梨子、榲桲與柑橘風味。
Nose: Yellow pear, quince blossom,
white floral notes. Palate: Layers of pear, quince, & mandarin.

【適配場合】
配海鮮、黃金薑蓉雞，去油解膩，相得益彰。
Perfect with seafood & golden ginger chicken
- cuts through grease & complements the meal.

Fanny Sabre Bourgogne Blanc 380
凡妮酒莊 布根地白酒

【一句話推薦】
五十年老樹精華！活力張力與礦物感完美交織。
50-year-old vine essence! Vibrant tension
brilliantly intertwined with minerality

【必飲重點】
100% 夏多內 · 黏土石灰岩風土 · 清新細膩。
100% Chardonnay · Clay-limestone Terroir · Fresh & Delicate

【風味筆記】
白色水果香氣，充滿活力的張力，礦物感明亮動人，口感清新不厚重。
Delicate aromas of white fruit, vibrant tension,
brilliant minerality, & a fresh, weightless palate.

【適配場合】
配清蒸海魚、銀魚仔蒸茄子，完美提鮮。
Perfect with steamed fish & steamed eggplant
with anchovies - enhances the freshness beautifully.

自來酒水 (750ml 以下) 每支收費100
Corkage HK$100 per bottle (under 750ml)

香檳 | Champagne

Jérôme Blin La Varoce Extra Brut NV 500
熱羅姆布蘭 拉瓦羅斯 極乾無年份香檳

【一句話推薦】
馬恩河谷小農極乾香檳，展現純淨活力與礦物質感。
Pure and vibrant grower Extra Brut from the Marne Valley, with lively minerality and precision.

【必飲重點】
80%莫尼耶 · 20%夏多內，結構醇厚成熟，具層次感與奶油般的質感。
80% Pinot Meunier · 20% Chardonnay. Full-bodied, mature structure with layered complexity & a creamy texture.

【風味筆記】
氣泡綿密；散發青蘋果、白花、柑橘皮與杏仁餅乾香氣，酸度明快且具礦物感，餘韻帶有烤麵包與白桃風味。
Fine persistent bubbles. Green apple, white flowers, citrus peel, almond biscuit. Bright acidity, minerality; toasted bread & white peach finish.

【適配場合】
芙蓉粉絲蝦煲，Avize香檳骨，解膩提鮮。
Perfect with Spicy Garlic Vermicelli Prawn Pot, Avize Champagne, Spare Ribs, it cuts through the richness while enhancing the seafood's natural freshness & umami.

Bérêche & Fils Brut Réserve 600
Vieilles Vignes Cuvée Non Filtrée
貝勒斯父子 老藤未過濾珍藏乾型香檳

【一句話推薦】
橡木桶來自 DRC、PYCM 等勃根地名莊，密度與清脆酸度完美平衡，礦物感極強。
Oak barrels sourced from DRC, PYCM and other top Burgundy domaines. Perfect balance of density & crisp acidity, with exceptionally strong minerality.

【必飲重點】
35% 黑皮諾 · 35% 夏多內 · 30% 皮諾莫尼耶 · 平均樹齡 40 年 · 不經過濾 · 低添糖
35% Pinot Noir · 35% Chardonnay · 30% Pinot Meunier · 40-year-old vines · Unfiltered · Low dosage

【風味筆記】
油桃、柑橘與白果香氣，伴隨烤麵包、杏仁與煙燻礦物氣息，入口有質感，收結悠長帶礦物鹽感。
Nectarine, citrus & orchard fruit, with toasted brioche, almond and smoky minerality. Textured yet taut, long saline finish.

【適配場合】
蟹粉百花釀柚皮，三杯煎焗鹹水白鱔，鮮上加鮮。
Perfect with Braised Pomelo Pith stuffed with Minced Shrimp & Hairly Crab Roe, Three Cups Style Pan-Fried Sea Eel, taste even more vibrant.

Billecart-Salmon Brut Réserve 650
沙龍帝皇 珍藏無年份香檳

【一句話推薦】
家族傳承六代！輕盈優雅，氣泡細緻持久。
Six generations of family heritage! Light, elegant with persistent delicate bubbles.

【必飲重點】
40% 莫尼耶 · 30% 黑皮諾 · 30% 夏多內 · 清新優雅。
40% Pinot Meunier · 30% Pinot Noir · 30% Chardonnay · Fresh & Elegant

【風味筆記】
成熟梨子、新鮮花香與細緻餅乾香氣，泡沫綿密，平衡優雅。
Aromas of ripe pear, fresh flowers & delicate biscuit, with a refined & balanced palate.

【適配場合】
配銀魚仔小炒皇、韭黃滑蛋鳳尾蝦，優雅提鮮。
Perfect with silver fish stir-fry & chive scrambled prawns enhances delicate seafood flavours.

自來酒水 (750ml 以下) 每支收費100
Corkage HK$100 per bottle (under 750ml)

香檳 | Champagne

Dom Pérignon Vintage 1,680
香檳王 年份香檳

【一句話推薦】
香檳界傳奇！層次千變，氣泡如絲。
The legendary champagne
- ever-changing layers & silky bubbles.

【必飲重點】
陳年潛力 · 結構細膩 · 風味複雜。
Aging Potential · Delicate Structure · Complex Flavors

【風味筆記】
白花、梨子與杏桃香，
交織烤堅果與奶油蛋捲氣息，尾韻帶礦物鹹香。
Notes of white flowers, pear & apricot,
with brioche & toasted nuts, ending with a mineral-salty finish.

【適配場合】
配砂鍋菜膽雞煲翅、古法紅燜海斑，奢華體驗由此開始。
Perfect with claypot chicken & braised fish
- the ultimate luxury experience starts here!

Krug Grande Cuvée 174ème Édition 1,880
庫克 特釀 第174版

【一句話推薦】
以2018為核心、143款酒液跨十年完美交融的豐潤之作。
A rich and generous expression
built around the 2018 harvest,
blending 143 wines spanning a decade.

【必飲重點】
54% 黑皮諾 · 29% 夏多內 · 17% 莫尼耶 · 36% 儲備酒 ·
至少七年酒渣熟成。
54% Pinot Noir · 29% Chardonnay · 17% Pinot Meunier ·
36% reserve wines · Minimum 7 years on lees.

【風味筆記】
烤麵包、乾果、橘皮與蜂蜜交織，入口豐厚綿密，
餘韻帶淡雅苦韻與礦物感。
Toasted notes, dried fruit, mandarin & honey;
rich, generous texture with a long, elegant finish.

【適配場合】
配黃椒醬蟹肉粉絲煲，砂鍋菜膽雞煲牙揀脊翅 / 花膠，
慶賀時刻或單獨細品的經典之選。
Perfect for Yellow Chili Sauce Crab Meat
& Glass Noodles in Clay Pot ,
Claypot Chicken Broth with Fish Maw/ Shark's Fin,
good for celebrations or contemplative solo drinking.

自來酒水 (750ml 以下) 每支收費100
Corkage HK$100 per bottle (under 750ml)

何以解憂？唯有杜康。

Nothing but wine can dispel sorrow.